# Valoración de las uvas en las Bodegas Cooperativas

por D. LORENZO BADELL ROIG

Jefe del Servicio de Viticultura y Enología
de los Servicios Técnicos de Agricultura

## PRINCIPIOS GENERALES

Es de mucha importancia para el buen funcionamiento y porvenir de las Sociedades Cooperativas, el establecer un sistema racional, práctico y equitativo que permita apreciar pronta y justamente el valor comparativo de las uvas aportadas por cada socio durante la época de la recolección. Este asunto tan trascendental para el desarrollo de la cooperación, es tratado generalmente con muy poco acierto por los dirigentes de las Bodegas Cooperativas, no precisamente por mala fe, sino por causas muy diversas que iremos exponiendo a lo largo de este pequeño trabajo.

Los que durante el tiempo de vendimias han examinado detenidamente el funcionamiento de alguna Bodega Cooperativa, cuya fama o apariencia ha colocado entre las mejor organizadas, habrán notado que si bien las operaciones de control se efectúan con gran lujo de aparatos, descuidan en cambio detalles básicos, tales como: exactitud en el peso, sin la frecuente comprobación del buen funcionamiento de las básculas; precisión de los densímetros, pesamostos, termómetros y demás aparatos de control; seguridad de que las muestras sacadas para su análisis representan con fidelidad el conjunto de cada viaje de uvas entradas en la Bodega, etc.

El establecer principios de equidad entre los cooperativistas, es a todas luces indispensable si se desea que la armonía reine entre ellos. Para examinar cómo influye el valor de la clase o variedad de las uvas en los beneficios que anualmente se obtienen, veamos como actúan las Cooperativas de Vinificación.

Bodega Cooperativa o Cooperativa de Vinificación, es toda socie-

dad de Vitivinicultores cuyo fin principal es la transformación de las uvas de sus asociados en vinos o mostos, conservándolos y criándolos valiéndose de métodos racionales y económicos. Otra finalidad no menos importante, es la venta en sus múltiples formas de los productos elaborados y de los residuos de la vinificación, los cuales son algunas veces objeto de transformación dentro de la misma Bodega. Lo dicho, puede expresarse de diferente manera diciendo que la Bodega Cooperativa tiene por objeto realizar en común lo que cada uno haría en su bodega particular; repartir lo más equitativamente posible sobre el valor de la cosecha, los gastos que ha ocasionado la construcción y funcionamiento de la Bodega; entregar a cada cooperativista la cantidad correspondiente al valor particular de las uvas.

Para efectuar toda la serie de elaboraciones y transformaciones, así como para su debida conservación, precisan locales a propósito, dispuestos a ser posible en un solo edificio construído exprofeso para dicho fin, donde se instalará la maquinaria adecuada y suficiente para que todas las operaciones puedan hacerse lo más económica y perfectamente posible. En lo que atañe a la amortización anual, los gastos se reparten sobre la totalidad de hectolitros de cabida suscritos al empezar la construcción de la Bodega. Los demás gastos generales se unen a los de elaboración y este total se reparte sobre el número de hectolitros producidos.

Los cooperativistas efectúan comúnmente en la Bodega Cooperativa, salvo casos especiales, dos clases de aportaciones, una en moneda y otra en especies (uvas). Las aportaciones en moneda sirven para construir o ampliar la Bodega, comprar maquinaria, pagar gastos anuales de elaboración, etc.; cada sociedad tiene, no obstante, sus variantes, pero casi todas ellas han tenido que empezar su funcionamiento a base de aportaciones metálicas o su equivalente en crédito. El valor de estas aportaciones queda fijado, naturalmente, por el número de pesetas entregadas por cada socio a la caja de la Bodega Cooperativa, las cuales en su día le serán devueltas.

Las aportaciones en uvas, se efectúan una sola vez al año y durante la vendimia; su valor, además de su cotización en el mercado, está sujeto a todas las combinaciones y desigualdades imaginables; llegando incluso, como más adelante veremos, a prescindir de las cualidades o defectos de las uvas, apreciándose solamente su peso. Para hacer más patente la arbitrariedad que este sistema supone, imaginemos que al valorar las aportaciones efectuadas en metálico, se apreciara única y exclusivamente el peso de estas aportaciones; la

calidad de que se prescinde, es, en este caso, el valor representativo de cada moneda o papel moneda entregado; de suerte que el cajero, prescindiendo de mirar si en el montón de dinero entregado por el socio, hay monedas de oro, plata, cobre o papel moneda, anotará simplemente el peso de dicho montón. Esto, que a todo el mundo parecería monstruoso hacerlo y de inconscientes el consentirlo, es lo que ocurre en proporciones más reducidas, cuando al valorar las uvas se prescinde de la calidad. Dada la gran trascendencia del asunto, insistiremos más adelante con nuevos comentarios.

## Categorías en que podemos considerar agrupadas las Bodegas Cooperativas

La apreciación del valor de las uvas aportadas en la Cooperativa, está sujeta, como dijimos anteriormente, a un sin fin de pareceres que son el motivo de la gran diversidad de procedimientos empleados para el caso que nos ocupa. Para estudiar con detenimiento los sistemas más en uso, agruparemos las Bodegas Cooperativas en dos categorías. En la primera incluiremos, tan sólo, aquellas en que únicamente se aprecia el peso de las uvas entradas; en la segunda categoría tienen cabida todas las demás.

### *Estudio de la primera categoría*

En los primeros tiempos del funcionamiento de las Bodegas Cooperativas, era corriente calcular las aportaciones de uva a base de su peso. Los cooperativistas recibían por cada 150 kilogramos de vendimia, 100 litros de vino, o su valor en metálico si la venta era realizada en común.

Este sistema aplicado en Bodegas donde los coopartícipes cultivasen idénticos terrenos, las mismas variedades de cepas y en iguales proporciones —caso de ser más de una las cultivadas—, así como el que practicaran de idéntica forma todos los cuidados culturales, no presentaría grandes inconvenientes y en cambio sería ventajoso por su simplicidad. El único defecto que en este caso podríamos atribuirle es el matar todo estímulo al progreso y al mejoramiento de las variedades de uvas y como consecuencia al de los vinos elaborados. Pero es el caso que en la práctica no existe de una manera matemática, ni mucho menos, uniformidad en los terrenos; ni en las variedades de cepas; ni en las enmiendas; ni en las podas; ni casi

en nada. Todo lo cual justifica el hecho de que todas las uvas ingresadas por cada socio sean generalmente de distinto valor.

Los perjuicios causados a los cooperativistas con el empleo de este sistema de valoración, son numerosos, mereciéndose citar los siguientes:

a) Establece un régimen de injusticias, pues si un socio ingresa 1.000 kilogramos de uvas de 10 grados, y otro compañero suyo, socio también de la misma Bodega, entrega otros 1.000 kilogramos, pero de 14 grados, ¿no cometeremos una grave injusticia, al dar a las dos aportaciones el mismo valor?

b) Destruye todo estímulo de mejoramiento de los productos entregados. Sería pecar en extremo de altruista producir uvas de calidad, con la natural pérdida de cantidad, sabiendo que de este hecho resultan perjudicados los intereses particulares en beneficio de los demás.

c) Conduce, a la larga, al empeoramiento de los vinos que tal vez tengan acreditados. Es lógico que todos los socios, mirando por sus legítimos intereses, injerten las nuevas cepas con variedades muy productivas y por tanto de calidad peor; que practiquen la poda a base de poda larga; que hagan uso indebido de la poda en verde, como por ejemplo el despunte que, según estudios efectuados por uno de nuestros compañeros, puede dar hasta cuatro grados de diferencia en la graduación alcohólica; que empleen abonos en exceso, etcétera; logrando con todo esto un aumento considerable de la producción a expensas de la calidad.

d) Perjudica especialmente a los cooperativistas humildes. Los viñedos que antaño poblaban los terrenos montañosos y que por cierto producían los vinos de mejor calidad, han descendido al valle, dejando aquellas tierras poco menos que abandonadas por ser su cultivo antieconómico. Solamente se han conservado en aquellas cuestas algunos viñedos, debido a que sus míseros cultivadores no poseen otras tierras, teniendo los pobres que soportar cómo sus costosísimas, ricas y escasas uvas, son valoradas igual que las producidas en el valle, las cuales encierran por lo general una cantidad muchísimo más elevada de agua.

e) Favorece a la mayoría de socios ricos, toda vez que ellos suelen poseer las mejores tierras, las abonan y cultivan bien, produciendo, por tanto, poca graduación sus abundantes cosechas.

f) Es falso que exista compensación económica entre el exceso de graduación de las uvas y su poco rendimiento en mosto, como

tampoco se compensan la poca graduación con su exceso de rendimiento. Decir lo contrario, equivale aconsejar a los cooperativistas a que antes de pasar por la Bodega, se lleguen a la fuente con sus portaderas a medio llenar y las completen con agua.

g) Caso de que el reglamento de la Bodega, no obligue a sus socios a entregar toda la cosecha, los perjuicios que ocasiona este sistema son mayores, pues las uvas de calidad van a parar al mercado o a las Bodegas particulares, resultando el vino de la Bodega Cooperativa ser el peor de la localidad, con el consiguiente quebranto para los intereses de los socios de buena fe, que no han practicado para sí la selección de uvas y han entrado toda su cosecha a la Cooperativa.

Actualmente, las únicas Bodegas Cooperativas de la Región catalana incluídas en esta primera categoría que estamos analizando, son las del Priorato y las del Alto Ampurdán.

¿Por qué, pues, en las Bodegas que acabamos de mencionar, no han variado los métodos primitivos de valoración de las uvas, después de los muchos años que llevan funcionando? Esta pregunta la hemos formulado repetidas veces a varios de sus dirigentes, habiendo obtenido las siguientes respuestas:

A) «No conociéndose ningún sistema que permita de una forma matemática realizar el repartimiento equitativo del valor de las uvas entre los cooperativistas, no hay porque hacer cambios.» Este razonamiento no convence, pues si bien es verdad existe la imposibilidad de hacer matemáticamente un reparto equitativo, no por esto estamos dispensados de hacer los posibles para acercarnos cuanto podamos a la equidad y sobre todo a la justicia.

B) «Es lástima prescindir de un sistema tan simple en el cálculo y que, por otra parte, al finalizar la vendimia cada socio se encuentra con que el exceso de valor de las uvas de alta calidad, queda compensado con su menor rendimiento.» Vamos a suponer que esta compensación la creen de buena fe, aunque de fijo nos consta que no han hecho ninguna comprobación seria en que apoyarse; lo cual nos da motivos para pensar de que saben, o al menos suponen, que las uvas por ellos aportadas no son precisamente las de mejor calidad.

C) «La instalación de maquinaria que tal sistema precisa, es sencilla y de poco coste; la descarga de uvas se hace con rapidez por no tener muestras que sacar, ni preguntas que hacer.» Pero lo gracioso del caso es que tanta sencillez, economía y rapidez, es pagada exce-

sivamente cara por los pobres viticultores que aportan uvas de calidad.

D) «El personal encargado del control de entrada de las uvas, no se requiere que posea conocimientos enológicos, por lo que es fácil encontrarlo en la misma localidad.» Estarán de buena suerte los socios poco escrupulosos, si tan pocos conocimientos exigen al controlador en cuestión.

E) «No siendo más que una o dos las variedades de uvas cultivadas por todos y cada uno de los asociados en la Bodega, no puede haber sensibles diferencias en su graduación.» Los que este razonamiento quieran echar por tierra, les bastará examinar el resultado obtenido en la anotación del valor de las uvas por alguna Bodega que aprecie la calidad de ellas y notará la diferencia apreciable aun tratándose de una sola variedad.

Por nuestra parte, a la pregunta formulada contestaríamos de muy distinta manera; pero antes de pasar adelante en asunto tan delicado, queremos hacer constar de una manera bien clara, que ningún móvil personal nos mueve en este asunto, y que al ejercer la crítica no quisiéramos que nadie se sintiera molestado, pues los que no comparten nuestro criterio merecen todos nuestros respetos.

Dicho esto, entremos en materia manifestando nuestro convencimiento de que las Bodegas Cooperativas que mantienen aún el sistema de valoración primitivo en que no se tiene para nada en cuenta las cualidades de las uvas, están a nuestro juicio bajo la influencia de los siguientes factores:

1. Toda operación o sistema que venga usándose durante varios años, establece lo que se llama rutina y crea además una serie de intereses; tanto la rutina como los intereses creados son difíciles de desarraigar; estos últimos tienen por origen la adaptación de las actividades personales o comerciales al sistema establecido, y su variación es siempre perjudicial a los adaptados.

2. Los cooperativistas más inteligentes, tienen hermanada su clase de producción con el sistema de valoración, de modo que en vez de sufrir perjuicios, por ser el sistema malo, sacan aún beneficios. Además, estos señores, por su inteligencia, son los que de una manera indirecta o directa, mandan en la Bodega Cooperativa, y no es de extrañar, por lo tanto, se opongan a que se varíe lo que les favorece.

3. El espíritu de imitación está muy desarrollado entre el género humano, de modo que no es de extrañar que los dirigentes de Bode-

gas Cooperativas de pueblos pequeños, copien la instalación y organización de las más destacadas y antiguas de la comarca, sin fijarse mucho en corregir sus defectos.

Como resumen de lo expuesto, aconsejamos a los cooperativistas hagan valer su voz para hacer cambiar el método de valuación de las uvas, toda vez que, como hemos ido analizando, los perjuicios que reporta, son de mayor volumen que las ventajas. Ahora bien, para llevar a cabo tales modificaciones precisa variar en parte algún detalle en la sección de maquinaria.

*Estudio de la segunda categoría.*

En este segundo grupo o categoría de Bodegas Cooperativas, incluiremos a todas las que para dar valor a las aportaciones de vendimia, tienen en cuenta no solamente el peso de las uvas, sino también alguna de sus cualidades, tal como hemos indicado anteriormente.

Pero antes de determinar las cualidades de las uvas (grado, acidez total, color, variedad, rendimiento, etc.), que deben tenerse en cuenta para incrementar o disminuir el valor de la vendimia, es interesante saber cuál es el destino que dará la Bodega a las uvas. Si el destino es producir vinos de marca, precisará ser muy exigente y compensar bien lo que pueda ser motivo de un aumento en la calidad.

Las cualidades de las uvas, unas se aprecian directamente por los sentidos y otras por medio del análisis físico-químico. Para proceder, pues, a la clasificación de la vendimia, es preciso analizar una muestra de uvas que integran cada viaje.

La operación de sacar muestra a que hace referencia el párrafo anterior, es un tanto delicada, pues de su acertada realización depende la veracidad de los posteriores cálculos, toda vez que la muestra debe representar lo más aproximadamente posible el conjunto d promedio de todas las cualidades o defectos a examinar en las uvas que integran cada viaje.

En algunas Bodegas, la muestra de uvas se saca después de verificar su peso, pero antes de ser pisadas. Esta operación se realiza separando de cada portadera unas cuantas uvas, de las cuales, después de pisadas aparte (en un cubo de doble fondo) (fig. 1), se separa el mosto que contienen. Caso de que la conducción de las uvas se efectúe por medio de carruajes con encerados, en vez de portade-

ras, la muestra se verifica al vaciar el encerado, procurando separar uvas de todas las variedades y cualidades existentes, y en proporción tal, que represente el promedio de todo el contenido de uvas del vehículo. El peso en este caso se efectúa por medio de una báscula grande, con la cual se pesa primeramente el carruaje cargado con las uvas, restando después a este resultado el peso del carruaje ya vacío.

Este sistema, en sus dos modalidades descritas, resulta defectuoso en cuanto a la dificultad de sacar bien la muestra, especialmente si se trata de uvas de variedad distinta; pues se da el caso corriente

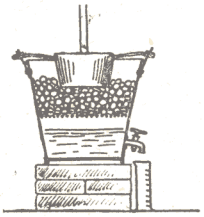

*Fig. 1*

*Cubo de doble fondo en donde se pisan las muestras de uvas*

*Fig. 2*

*Portadera en decantación para escurrir parte del mosto que contiene*

de que si del mismo viaje se sacan dos o más muestras, los resultados del análisis de cada muestra no coinciden. Además, si la operación de entresaca de uvas para efectuar la muestra, es ejecutada por un solo individuo, puede haber más errores, prestándose además a favoritismos. Con todo, por la forma constructiva de la Bodega, o por la clase de vehículos en que se transporta la vendimia, algunas veces precisa hacer la muestra a base de este sistema, siendo aconsejable en tal caso, y al objeto de evitar errores, que el carretero o el dueño de las uvas saque una muestra y el encargado del control saque otra; estas dos muestras iguales en cantidad, se mezclan, y forman la muestra oficial de la carretada, dispuesta a ser entregada al laboratorio para su análisis.

En muchas Bodegas, en vez de hacer la muestra en uvas, la hacen directamente en mosto, siguiendo para ello sistemas muy variados, algunos de los cuales veremos a continuación. Antes, pero, conviene recordar la repartición desigual de los elementos que componen la uva siendo, por lo tanto, necesario que el mosto a analizar, sea el mosto conjunto. Si se opera, por ejemplo, sobre el mosto que se escurre primeramente, los resultados de su análisis no respon-

derán a la verdad del conjunto, siendo el error en más o en menos según el estado de madurez o conservación de las uvas.

### Sistemas corrientemente empleados para sacar muestras de mostos en las Bodegas Cooperativas

*Sistema 1.*—Una vez pesadas las portaderas llenas de uvas, y antes de ser vaciadas, se decantan éstas, a fin de escurrirlas y separar una cierta cantidad de mosto (fig. 2). Este sistema tiene, a nuestro entender, grandes defectos: en primer lugar mientras se llenan y transportan las portaderas, las uvas van dejando escurrir el mosto que contienen, tanto más cuanto más avanzado esté su estado de madurez; en cambio las uvas verdes se mantienen enteras y no dejan escapar ni una sola gota de mosto. De todo ello resulta que la muestra será de mayor graduación de lo que en realidad tendría que ser. Además, algunos socios poco escrupulosos, al llenar las portaderas presionan fuertemente las uvas de mayor graduación, dejando las otras menos maduras lo más enteritas posible, logrando con esto una mayor valuación de sus uvas.

Si en vez de sacar muestra de todas las portaderas que componen un viaje, el controlador de la Bodega estuviera facultado para escoger las que mejor le parecieran para dicha operación, podría resultar que dicho funcionario se pusiera de acuerdo con los socios a quienes le interesara proteger.

*Sistema 2.*—Las uvas al llegar a la Bodega pasan a una vagoneta y luego son pesadas; el mosto que naturalmente se escurre de las uvas pasa a través de un grifo colocado al fondo de la vagoneta, que es por donde debe sacarse la muestra. Este sistema adolece de varios de los defectos que hemos señalado en el caso anterior, pero es más rápido.

*Sistema 3.*—Al hacer la recepción de las uvas, son pesadas y después estrujadas; un dispositivo especial de drenaje, situado en la parte inferior de la estrujadora, permite recoger durante todo el tiempo del estrujado una muestra del mosto que representa el promedio de todo el viaje; el secreto del éxito de este procedimiento está en el dispositivo del drenaje, que deberá evitarse se obstruya, al objeto de que vaya recogiéndose mosto, mientras dure el estrujado de la carretada de uvas. Este sistema no está mal para vendimia de

mediana graduación; pero tratándose de graduaciones superiores a los 15 grados glucométricos, precisa ensayar algún otro dispositivo de drenaje más perfeccionado a los actualmente en uso (fig. 3).

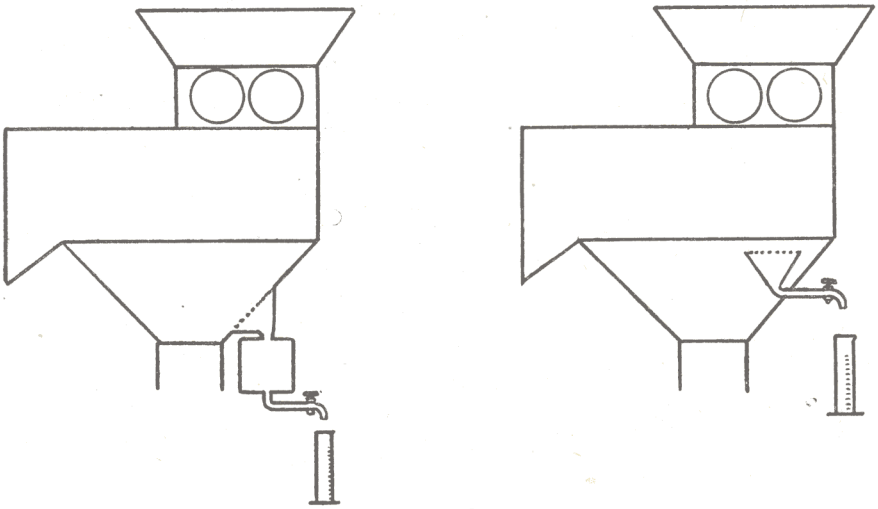

*Fig. 3*

*Estrujadoras provistas de dispositivo para sacar muestra*

*Sistema 4.*—Este, difiere del segundo, en que las uvas caen a la vagoneta ya estrujadas; el mosto que se escurre pasa por los agujeros del doble fondo, articulado con visagras de dicha vagoneta, y va a parar a una cámara donde se encuentra el grifo de salida, por el cual se saca la muestra. Este sistema (fig. 4), creemos que es

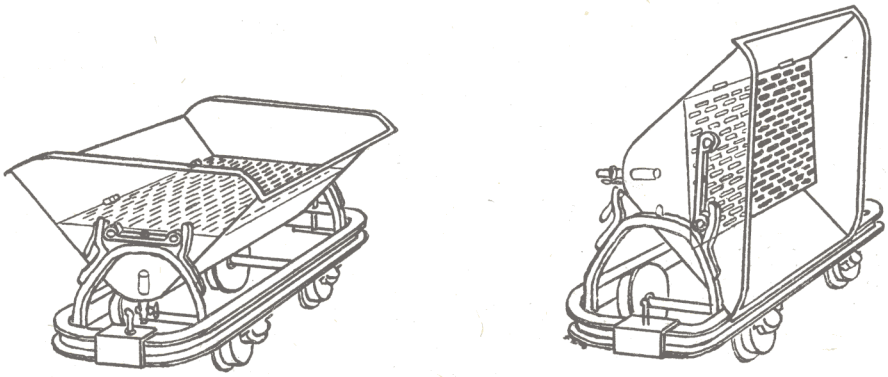

*Fig. 4*

*Vagoneta con doble fondo articulado en posición de carga y descarga*

el que puede dar mejores resultados para toda clase de vendimias, por escogerse la muestra sobre una gran cantidad de mosto homogeneizado. Algunas vagonetas en vez de doble fondo, tienen a un lado un tubo con agujeros en toda su longitud, por los cuales penetra el mosto, para sacar el cual se hace uso de una pipeta grande o sacamuestras; procedimiento este, no tan exacto como el anterior porque la muestra recogida no representa la de la totalidad del mosto

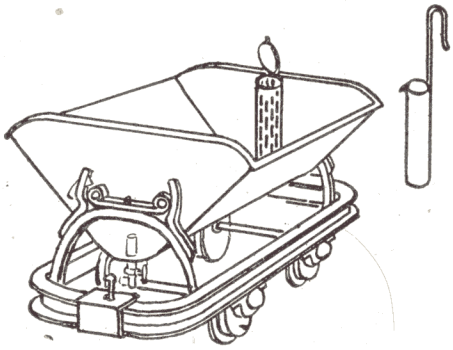

*Fig. 5*

*Vagoneta con dispositivo lateral para sacar muestra*

procedente del estrujamiento, sino el que se ha acumulado al lado del dispositivo (fig. 5).

De los cuatro sistemas descritos, el de la figura 4 es el que en la actualidad saca mejor las muestras y con más garantía, pues todas las uvas de la carretada son pisadas tanto si son maduras como si son verdes, y el mosto que de todas ellas se escurre, se mezcla bien en el doble fondo de la vagoneta; al vaciarse ésta, para ser llenada otra vez, debe dejarse escurrir bien al objeto de que el mosto que pudiera quedar no influyera en la graduación de las muestras sucesivas.

## Análisis de las muestras

Una vez obtenida, por el sistema mejor, una muestra de mosto, debe ésta ingresar en el laboratorio que no debe nunca faltar en toda Bodega Cooperativa.

El personal del laboratorio, al cuidado del cual está analizar las muestras, debe ser muy meticuloso y recto; siendo preferible operar por duplicado a base de dos operadores o de uno sólo pero debida-

mente controlado, cuidando de que a ser posible desconozca de quién es la muestra que se analiza, para lo cual se han adoptado diferentes procedimientos que no son del caso mencionar.

Las muestras al ingresar al laboratorio deben ser filtradas. Esta operación se ejecuta actualmente en poquísimas Bodegas Cooperativas, actuando en su mayoría sobre muestras turbias y espesas, lo que da lugar a errores de consideración y a desigualdades entre los cooperativistas, toda vez que las diferencias varían según el grado glucométrico y la variedad de uva.

Los pesamostos y mejor aun los mustímetros destinados a determinar la densidad del mosto, exigen mucha limpieza; es necesario después de cada operación lavarlos con agua y secarlos cuidadosamente. Además, como ya hemos dicho, es necesario operar sobre un mosto desprovisto de todas las materias en suspensión, que tienden a aumentar su densidad. Prescindir de la determinación de la temperatura para proceder a la corrección de la densidad, da igualmente por resultado falsear el análisis, pues esos aparatos están graduados a la temperatura de 15 grados, dándose por este motivo el caso frecuente de que un socio que entra la vendimia a primera hora de la mañana a 15 grados de temperatura y le hace por ejemplo 1.095 de densidad, si entra esta misma vendimia al mediodía a 30 grados de temperatura se la valoran en 1.091'6 perdiendo por este motivo 4 décimas de graduación Baumé.

Los aparatos empleados (densímetros, pesamostos, termómetros, etcétera), deben estar a ser posible, contrastados o al menos comprobados en algún laboratorio serio y con preferencia oficial. Es muy práctico, antes de la vendimia, disponer de unos 6 o más aparatos buenos de cada clase y que marquen exactamente lo mismo; de esta forma aun en el caso de rotura de uno de ellos, no variará la medida que para todos los socios se ha establecido. De haberse tenido en cuenta este detalle, se habrían ahorrado serios disgustos en una Bodega Cooperativa que no queremos mencionar.

Es indispensable que los análisis sean lo más exactos posibles; a tal fin, se harán las correcciones termométricas y se apreciarán las décimas de grado, en vez de tenerse solamente en cuenta los medios grados.

Son en mayoría las Bodegas Cooperativas que vendiendo sus vinos a base del grado alcohólico, tienen establecido el grado Baumé como patrón para la liquidación de las aportaciones en vendimia, pero en justicia debería emplearse igualmente el grado alcohólico.

Naturalmente que no puede determinarse el grado alcohólico del zumo de las uvas que vayan entrando en la Bodega por carecer de este elemento; pero en cambio, podemos hallar, con facilidad, el grado alcohólico en potencia, o sea el grado que probablemente alcanzará el mosto una vez fermentado. y este grado probable es el que debería servir de coeficiente para el reparto de beneficios entre los socios. Para hacerse cargo de lo improcedente del empleo del grado Baumé como patrón, bastará fijarse en la relación que existe entre dicho grado y el del alcohol probable; así por ejemplo, cuatro mostos cuyo grado Baumé es de 8, 10, 12, 16, les corresponderá producir respectivamente 7'5, 10, 12'5, 17'9 grados de alcohol probable. Como vemos no es indiferente el empleo de una u otra graduación, por no haber entre ellas una diferencia constante al aumentar o disminuir la graduación glucométrica.

## Diferentes tipos de Bodegas Cooperativas

Las cualidades que se tienen en cuenta en las uvas, para establecer su valor relativo, no son las mismas para todas las Bodegas Cooperativas, y aun las mismas cualidades son fijadas por sistemas muy distintos. Nosotros describiremos de una manera esquemática los procedimientos generalmente empleados en nuestra región por las Bodegas pertenecientes a la segunda categoría de nuestra clasificación, y los agruparemos en tipos para su estudio y crítica.

*Bodegas Cooperativas tipo B.*—En ellas, además del peso de las uvas se tiene en cuenta el grado Baumé de las mismas, expresado en grados y medios grados, despreciando las fracciones inferiores; operando sin filtrar el mosto objeto del análisis, y prescindiendo además de las correcciones termométricas.

Indudablemente en este tipo de Bodegas, se procede con más justicia que en la categoría primera, descrita muy anteriormente; pero no por esto, puede ser tenida por modelo, ni mucho menos. La muestra para el análisis, en el supuesto de que estuviera bien hecha, debería filtrarse antes de someterla a ninguna determinación; pues estando sucia, el densímetro indicará graduaciones falsas. Además, el despreciar las fracciones inferiores al medio grado y el prescindir de la graduación termométrica, ocasiona desigualdades entre los socios y demuestra por parte de los dirigentes de la Bodega, tener un espíritu de poca equidad.

*Bodegas Cooperativas tipo C.*—La única diferencia que se llevan con las del tipo anterior B, está en que se aprecian las décimas de grado al efectuar el análisis de las muestras. Este tipo adolece como el anterior de falta de precisión, aunque se nota un pequeño mejoramiento.

*Bodegas Cooperativas tipo D.*—Difieren de las del tipo B, porque en ellas se aprecian las décimas de grado como en el tipo C, y además se filtra la muestra antes del análisis, haciéndose al mismo tiempo la corrección termométrica. Como vemos, la cosa va perfeccionándose; lo malo está en que son muy pocas las Bodegas que empleen dicho método.

*Bodegas Cooperativas tipo E.*—La característica principal de este tipo de Bodegas, está en que el análisis de las muestras de cada viaje de vendimia, se practica una vez terminada la cosecha y en forma de vino en vez de hacerlo inmediatamente de sacada la muestra y en estado de mosto. El proceso es el siguiente: Una vez verificado el peso de las uvas entradas en la Bodega Cooperativa. se las estruja, y se separa una pequeña porción o muestra de zumo que de ellas se escurre, vertiéndola dentro de una damajuana de unos 4 litros de cabida; en este recipiente se irán introduciendo las sucesivas muestras, una por cada viaje de uvas pertenecientes a un mismo socio; por consiguiente cada cooperativista tendrá, en un estante convenientemente dispuesto en la Bodega, su damajuana debidamente numerada. Una vez terminada la vinificación en la Bodega, se procede al análisis del líquido contenido en las damajuanas, determinando únicamente su grado alcohólico por medio del ebulliscopio Salleron o del Mailligand, prescindiendo en absoluto de si el líquido ha terminado o no la fermentación.

Afortunadamente para los viticultores, existe una sola Bodega que pertenezca a este tipo; desde hace muchos años venimos estudiando el caso en la mismísima Bodega a que hacemos referencia, y no hemos podido aún entender qué se proponen con un sistema tan mal ideado y peor ejecutado. En primer lugar la cantidad de muestra que se reserva y se introduce en la damajuana, no es proporcional al peso de las uvas de cada viaje; esto es una arbitrariedad, pues lo lógico sería que en un viaje de 1.000 kilogramos de uvas, la muestra sacada fuese doble de la de un viaje de 500 kilogramos ya que el estado de madurez puede ser muy diferente en los dos casos,

En segundo lugar, es frecuente la rotura de algunas damajuanas con la consiguiente pérdida total del líquido que contienen y antes de haber sido analizado; en este caso calculan a ojo de cubero el grado que haría el vino derramado, teniendo en cuenta el grado promedio de la Bodega o el que se ha obtenido en las fincas vecinas al del socio cuya damajuana se ha roto. En tercer lugar las fermentaciones dentro de los pequeños envases de vidrio, sin control ni cuidado especial alguno, resultan generalmente defectuosas, incompletas y por tanto desiguales entre ellas, de modo que su análisis es una parodia. Es difícil encontrar otro sistema menos lógico, más expuesto a abusos de confianza y con pretensiones más exageradas de haber dado con el clavo.

Si no fuera por el riesgo de las posibles y casi seguras roturas de los garrafones y del peligro que supone dejar por tanto tiempo las muestras a merced del controlador o encargado, podría aprovecharse este sistema, pero con importantes modificaciones, tales como evitar toda fermentación en las damajuanas donde hemos dicho se contenían tantas muestras de mosto como viajes de vendimia ha entrado en la Bodega cada socio. Esto podría lograrse fácilmente introduciendo en cada una de las damajuanas una dosis enérgica de algún antifermento, en proporción al volumen del mosto contenido en cada una de ellas. El análisis del mosto contenido en cada garrafón se haría también una vez terminados los trabajos de vinificación, procediendo con detenimiento y exactitud a la determinación del grado alcohólico probable, con la natural corrección termométrica y la de la densidad debida al antifermento; la filtración de las muestras seguramente no sería necesaria, pues no fermentando el mosto y con los días que quedaría en reposo antes de su análisis, las materias sólidas quedarían precipitadas en el fondo del envase, bastando una cuidadosa decantación para separar el mosto limpio de las heces.

*Bodegas Cooperativas tipo F.*—Una nueva modalidad se aplica en este tipo de Bodegas, consistente en un aumento o disminución del valor de las uvas según sea su variedad. En cuanto a las demás determinaciones, se hacen a base del tipo C o D, según bodegas.

Indudablemente no todas las variedades de uva tienen el mismo valor, pues según sea una u otra, se producirán vinos de calidad tan distinta que es muy aconsejable (sobre todo tratándose de vinos de marca), establecer una prima para estimular que en las nuevas plantaciones se injerte con preferencia de las variedades mejor clasifica-

das. Además, dentro de ciertos límites y en igualdad de circunstancias, el rendimiento del mosto está en relación con la variedad de uva del cual procede; de aquí que por medio del establecimiento de la prima a la variedad se conseguiría a la vez equilibrar algo de lo referente al rendimiento.

*Bodegas Cooperativas tipo G.*—Raras son las que se adaptan a este tipo, que por cierto son las que más determinaciones verifican;

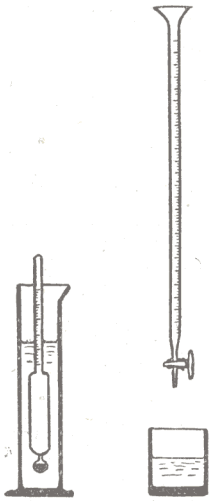

*Fig. 6*

*Pequeños útiles empleados para hallar el grado alcohólico probable y la acidez total de los mostos*

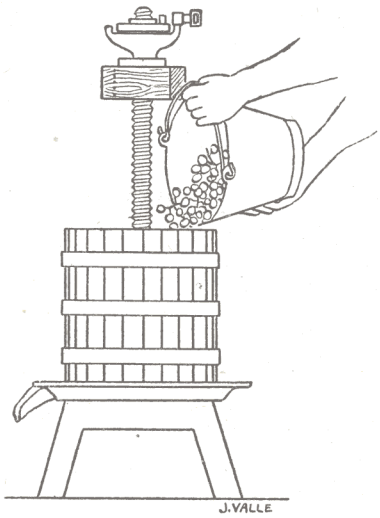


*Fig. 7*

*Prensa de laboratorio para determinar el rendimiento en mosto de las uvas*

pues, además del peso de las uvas, rendimiento del mosto, alcohol en potencia y acidez total del mismo, dan un valor a la calidad de las uvas, que puede ser en más o en menos para determinadas clases según sea la variedad o anormalidad en su estado de conservación (figs. 6 y 7).

Este sistema —que permite hacer las diferentes determinaciones con mucha meticulosidad puesto que todas ellas, exceptuando la operación de pesar las uvas, se hacen con anticipación al día que ha de empezar la vendimia—, parece a primera vista que constituye un sistema de valoración muy exacto y equitativo; pero, además de lo difícil que es el llevarlo a la práctica en Bodegas que tengan un gran número de socios, adolece de fundamentales defectos que tienen por causa el determinar las cualidades de las uvas con anterioridad

al momento de vendimiarlas, sabiendo por ejemplo como dice muy bien Jules Ventre y nosotros hemos comprobado, que pueden registrarse en una semana, antes de la cosecha, aumentos de azúcar que pueden variar de 5 a 10 gramos por litro y por día. Además, las características de la vendimia varían en relación directa con los días que dure la misma, esto sin tener en cuenta diversos factores de orden climatológico que, en determinados años, pueden hacer variar considerablemente las cualidades del mosto en pocos días de diferencia.

## Sub-tipos de Bodegas Cooperativas

Casi todos los tipos de Bodegas ya descritos, podríamos dividirlos en sub-tipos, teniendo solamente en cuenta las distintas formas de sacar las muestras y de efectuar las determinaciones analíticas, dándose el caso curioso y frecuente de que en algunas Bodegas cooperativas los socios exigen mucha exactitud en los resultados del análisis de la uva que entregan, pero en cambio no se fijan lo suficiente en el sistema empleado para extraer la muestra, resultando con grandes errores lo que parecía hecho con gran pulcritud.

Poquísimas son en nuestra región, las Bodegas Cooperativas que estimulen directamente el aumento de graduación de las uvas. Un cooperativista cuyas uvas hayan dado una graduación superior al promedio de las uvas entradas en la Bodega, es en justicia merecedor de que su cosecha sea pagada con prima, pues con ellas beneficia a toda la Cooperativa; precisa menos espacio de Bodega para colocar su cosecha; hace el transporte más barato; mejora el vino de toda la Bodega y ahorra los productos enológicos necesarios para la conservación de los vinos de baja graduación. Además, si el incremento de graduación es notable, permite la producción de vinos generosos, los cuales dejan más margen de beneficio. Es por todas estas causas que en Francia muchas Bodegas Cooperativas tienen establecida una prima, según el grado de las uvas.

Mucho se ha discutido sobre la conveniencia de tener en cuenta el rendimiento en mosto de las uvas aportadas en la Bodega; los procedimientos actualmente empleados podrán ser más o menos ingeniosos, pero el caso es que ninguno de ellos responde a la verdad. Es corriente decir que a mayor grado corresponde menor rendimiento; esto no siempre resulta verdad tratándose de variedades de uvas diferentes. En años en que las uvas han quedado blimadas, o han

sido dañadas por pedriscos, mildiu, oídium, cochilis, etc., se nota mayormente que el rendimiento en mosto varía mucho según variedades de uva y según terrenos. Es precisamente recordando estas diferencias, que insinuamos la idea de que descontando el peso del raspón, nos acercaríamos a solucionar en parte el asunto del rendimiento, y que por otra parte es fácil ponerla en práctica especialmente en Bodegas donde las uvas son corrientemente pesadas des-

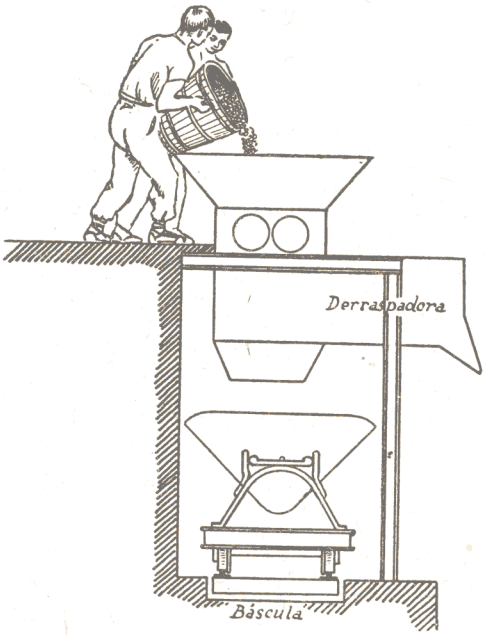


*Fig. 8*

*Detalle de instalación donde el raspón no se pesa*

pués de haber sido estrujadas, pues bastaría cambiar la máquina estrujadora que llena las vagonetas, por una estrujadora-despalilladora; de este modo, al pesar la vagoneta, estaría llena únicamente de granos de uva estrujados, quedando el raspón sin pesar y en sitio aparte (fig. 8). Naturalmente que el cooperativista que hubiese tenido la desgracia de que sus viñedos fueran atacados por alguna enfermedad o pedrisco, encontraría el daño aumentado al serle valorados, exclusivamente los granos de uva; pero debemos tener en cuenta, que una Bodega Cooperativa no es una institución de beneficios, pues para algo están las compañías de seguros.

## MÉTODOS ACTUALMENTE EN USO PARA LIQUIDACIÓN DE BENEFICIOS

Expondremos a continuación algunos ejemplos de liquidación de beneficios, aplicando los métodos más comúnmente empleados en las Bodegas Cooperativas de España y Francia. Al comparar los resultados, podrán nuestros cooperativistas hacerse cargo de la importancia que para sus economías representa el empleo de uno u otro sistema.

Fundamentamos las liquidaciones en los siguientes supuestos:

Los socios son cinco y los designaremos con las letras A, B, C, D, E.

Cada uno de los 5 socios aporta a la Bodega Cooperativa 5.000 kilogramos de uvas

El grado alcohólico probable de la vendimia aportada por el socio A es de 12.

El grado alcohólico probable de la vendimia aportada por el socio B es de 11.

El grado alcohólico probable de la vendimia aportada por el socio C es de 10.

El grado alcohólico probable de la vendimia aportada por el socio D es de 9.

El grado alcohólico probable de la vendimia aportada por el socio E es de 8.

El rendimiento de las uvas en mosto, es de un hectolitro por cada 125 kilogramos de uvas del promedio.

El grado alcohólico probable del conjunto es de 10.

El precio del vino está calculado a base de 15 pesetas el grado y hectolitro, lo que da para el vino promedio el precio de 150 pesetas por hectolitro.

*Primer Método.*—Dijimos en su lugar, que en las Bodegas Cooperativas del Priorato y Alto Ampurdán, se prescinde completamente de las cualidades o defectos de las uvas aportadas, apreciándose solamente su peso. Esta injusticia puede verse en el siguiente ejemplo, en el que ya sabemos que cada uno de los 5 socios A, B, C, D, E, entra vendimia de diferente graduación y no obstante el precio a que la cobran es el mismo.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Socio | A. | 5.000 Kg. = 40 Hl. | vendidos | a | 150 ptas. | Hl. = 6.000 | ptas. |
| » | B. | 5.000 Kg. = 40 » | » | | 150 » | Hl. = 6.000 | » |
| » | C. | 5.000 Kg. = 40 » | » | | 150 » | Hl. = 6.000 | » |
| » | D. | 5.000 Kg. = 40 » | » | | 150 » | Hl. = 6.000 | » |
| » | E. | 5.000 Kg. = 40 » | » | | 150 » | Hl. = 6.000 | » |

Los gastos de elaboración y demás, no los tendremos en cuenta en ninguno de los ejemplos para hacer más fácil la comparación entre ellos.

*Segundo Método.*—Muy empleado en Francia, es razonable pero faltado de estímulo para mejorar la calidad; en nuestra región hay tendencia a imitarlo, pero tienen en cuenta para los cálculos, el grado Baumé en vez del grado alcohólico probable, lo que es causa de desigualdades entre los socios.

La liquidación se hace a base del grado-hectolitro y a esta unidad se supedita el precio de vino, que en el nuestro supuesto es de 15 pesetas, como habíamos dicho.

Socio A. 5.000 kg. de 12° = 40 Hl.; 40 × 12 = 480 gr. hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.) = 7.200 pesetas.

Socio B. 5.000 Kg. de 11° = 40 Hl.; 40 × 11 = 440 gr. hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.) = 6.600 pesetas.

Socio C. 5.000 Kg. de 10° = 40 Hl.; 40 × 10 = 400 gr. hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.) = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000 Kg. de 9° = 40 Hl.; 40 × 9 = 360 gr. hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.) = 5.400 pesetas.

Socio E. 5.000 Kg. de 8° = 40 Hl.; 40 × 8 = 320 gr. hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.) = 4.800 pesetas.

*Tercer Método.*—Cada año, una vez conocido el grado promedio de la Bodega, se abona a los socios una prima de 0'25 pesetas por cada grado que sobrepasa al promedio y se disminuye 0'50 pesetas por cada grado inferior a dicho término medio.

Socio A. 5.000 Kg. de 12° = 40 hl. vendido a 15'50 pesetas (grado hectolitro); 40 × 12 × 15'5 = 7.440 pesetas.

Socio B. 5.000 Kg. de 11° = 40 hl. vendido a 15'25 pesetas (grado hectolitro); 40 × 11 × 15'25 = 6.710 pesetas.

Socio C. 5.000 Kg. de 10° = 40 hl. vendido a 15 pesetas (grado hectolitro); 40 × 10 × 15 = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000 Kg. de 9° = 40 hl. vendido a 14'50 pesetas (grado hectolitro); 40 × 9 × 14'50 = 5.220 pesetas.

Socio E. 5.000 Kg. de 8° = 40 hl. vendido a 14 pesetas (grado hectolitro); 40 × 8 × 14 = 4.480 pesetas.

Lo único que diferencia este método del anterior es la diversidad de precios, y adolece, como aquél, del defecto de considerar el rendimiento del mosto igual para todas las uvas, cualquiera que sea su graduación y variedad. Es excelente para mejorar en pocos años los vinos de una Bodega, por el gran estímulo que se da a la calidad.

*Cuarto Método.*—Ya hemos hablado que el rendimiento en mosto de las uvas es muy variable por depender de un sin fin de causas, pero para perfeccionar en lo posible la liquidación, se tiene en cuenta en este Método, el distinto rendimiento de las vendimias según su grado alcohólico en potencia. En el caso que nos ocupa se considera que para las vendimias de 12, 11, 10, 9, 8 grados, se necesitan 131, 128, 125, 122, 119 kilogramos de uvas respectivamente para la obtención de un hectolitro de vino.

Socio A. 5.000 Kg. de 12° = (5.000 : 131) = 38'17 Hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.); 38'17 × 12 × 15 = 6.870 pesetas.

Socio B. 5.000 Kg. de 11° = (5.000 : 128) = 39'06 Hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.); 39'06 × 11 × 15 = 6.445 pesetas.

Socio C. 5.000 Kg. de 10° = (5.000 : 125) = 40 Hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.); 40 × 10 × 15 = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000 Kg. de 9.° = (5.000 : 122) = 40'98 Hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl.); 40'98 × 9 × 15 = 5.532 pesetas.

Socio E. 5.000 Kg. de 8.° = (5.000 : 119) = 42'02 Hl. vendido a 15 pesetas (gr. hl); 42'02 × 8 × 15 = 5.042 pesetas.

Este sistema no está del todo mal y los rendimientos de las uvas en mosto pueden modificarse según los años y las variedades; con todo le falta el estímulo de la prima a la calidad.

*Quinto Método.*—En éste se corrige el defecto que notábamos en el caso anterior de la falta al estímulo a la calidad, viniendo a ser una mezcla entre el tercero y el cuarto Método.

Socio A. 5.000 Kg. de 12° = 38'17 Hl. vendido a 15'50 pesetas (grado hectolitro); 38'17 × 12 × 15'50 = 7.099 pesetas.

Socio B. 5.000 Kg. de 11° = 39'06 Hl. vendido a 15'25 pesetas (grado hectolitro); 39'06 × 11 × 15'25 = 6.552 pesetas.

Socio C. 5.000 Kg. de 10° = 40 Hl. vendido a 15 pesetas (grado hectolitro); 40 × 15 × 10 = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000 Kg. de 9° = 40'98 Hl. vendido a 14'50 pesetas (grado hectolitro); 40'98 × 14'50 × 9 = 5.347 pesetas.

Socio E. 5.000 Kg. de 8° = 42'02 Hl. vendido a 14 pesetas (grado hectolitro); 42'02 × 14 × 8 = 4.706 pesetas.

Hace años que lo vienen empleando en la Bodega Cooperativa de Tulette (Francia). Nótese que para tener fondos con que pagar las primas a los socios A y B, se rebaja el precio a los D y E, en proporción doble al de las primas. A nuestro criterio es el mejor Método que hasta el presente se ha ideado.

*Sexto Método.*—El señor Mailhac, fundador de la Bodega Cooperativa de Durban, Corbieres (Francia), aconseja restar un 5 % de los kilogramos de vendimia por cada grado, a los socios que aportan vendimas de grado inferior al del término medio de la Bodega, y a la vez aumentar en un 4 % por grado a los socios cuya vendimia tenga graduación superior a la del término medio anteriormente citado.

Socio A. 5.000 Kg. de 12°; 5.000 + 400 = 5.400 Kg. = 43'2 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 6.480 pesetas.

Socio B. 5.000 Kg. de 11°; 5.000 + 200 = 5.200 Kg. = 41'6 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 6.240 pesetas.

Socio C. 5.000 Kg. de 10°; 5.000 Kg. = 40 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000 Kg. de 9.°; 5.000—250 = 4.750 Kg. = 38 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 5.700 pesetas.

Socio E. 5.000 Kg. de 8°; 5.000—500 = 4.500 Kg. = 36 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 5.400 pesetas.

En esta liquidación, el grado alcohólico probable de la vendimia sirve tan sólo para calcular el tanto por ciento de vendimia que debe añadirse o restarse a la cantidad de vendimia aportada por cada socio; el rendimiento es de 125 kilogramos por hectolitro.

*Séptimo Método.*—El señor Semichon, eminente enólogo francés, aconsejaba multiplicar el peso de la vendimia por el grado alcohólico en potencia y dividir el resultado por el grado medio obtenido en la Bodega; finalmente a este cociente se le resta o suma tantas veces el 1'50 % como grados pasen o falten a la vendimia de cada socio para llegar al grado medio.

Socio A. (5.000 × 12) : 10 = 6.000; 6.000—90 = 5.910 Kg. = 74'29 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 7.093 pesetas.

Socio B. (5.000 × 11) : 10 = 5.500 ; 5.500—82'50 = 5.417 Kg. = 43'34 Hectólitro vendido a 150 pesetas Hl. = 6.501 pesetas.

Socio C. (5.000 × 10) : 10 = 5.000 Kg. = 40 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 6.000 pesetas.

Socio D. (5.000 × 9) : 10 = 4.500 ; 4.500 + 67'50 = 4.567 Kg. = 36'54 Hectólitro vendido a 150 pesetas Hl. = 5.481 pesetas.

Socio E. (5.000 × 8) : 10 = 4.000 ; 4.000 + 60 = 4.060 Kg. = 32'48 Hectólitro vendido a 150 pesetas Hl. = 4.872 pesetas.

Los resultados de esta liquidación son bastante justos y dignos de ser tenidos en cuenta.

*Octavo Método.*—En éste, el peso de las uvas aportadas por cada socio, sufre un aumento o una disminución de un 7 %, por cada grado en más o en menos, con respecto al grado medio obtenido en la Bodega.

Socio A. 5.000 + 700 = 5.700 Kg. = 45'60 Hl. vendido a 150 pesetas Hectolitro = 6.840 pesetas.

Socio B. 5.000 + 350 = 5.350 Kg. = 42'80 Hl. vendido a 150 pesetas Hectolitro = 6.420 pesetas.

Socio C. 5.000 = 40 Hl. vendido a 150 pesetas Hl. = 6.000 pesetas.

Socio D. 5.000—350 = 4.650 Kg. = 37'20 Hl. vendido a 150 pesetas Hectólitro = 5.580 pesetas.

Socio E. 5.000—700 = 4.300 Kg. = 34'40 Hl. vendido a 150 pesetas Hectólitro = 5.160 pesetas.

Recuérdese que en este método, al igual que en todos los demás ya descritos, el grado alcohólico probable o en potencia de A, B, C, D, E, es respectivamente de 12, 11, 10, 9, 8.

De todos el más justo es el quinto método.

Cuando además de estimular el aumento de graduación alcohólica, se quiere aumentar alguna otra cualidad del vino, tales como: color, finura, bouquet, etc., etc., es muy práctico establecer en la Bodega un premio a las variedades de uvas que reúnan las cualidades deseadas. Este premio suele consistir en un pequeño aumento en la graduación, que no suele ser superior a medio grado. Los fondos necesarios para el pago de dicho aumento, se obtienen rebajando en medio grado, como mínimo, la graduación de las variedades de uva que interese ir eliminando.

Ejemplo: Supongamos que las variedades de uvas ingresadas corrientemente en la Bodega Cooperativa sean: Parellada, Xarel-lo y Pansé, y que debido a la necesidad de mejorar la calidad de la marca

de vino, interese aumentar la entrada de uva Parellada y disminuir la de Pansé; imaginemos, además que el sistema de liquidación de las aportaciones está fundamentado a base del quinto Método, descrito anteriormente, y que la sobreprima (de nueva introducción) a la variedad de uva que conviene incrementar, es de medio grado sobre la graduación real; además el grado medio del conjunto de los vinos elaborados en la bodega, lo ciframos en 10 grados. Sentadas estas suposiciones, veamos cómo se confecciona la liquidación de las aportaciones efectuadas por uno cualquiera de los cooperativistas, al cual designaremos con la letra X.

El socio X, ha ingresado en la Bodega 5.000 kilogramos de uvas Parellada, 5.000 kilogramos de Xarel-lo y 5.000 kilogramos de Pansé; siendo la graduación real de cada una de las tres partidas 11 grados.

Parellada, 5.000 Kg. de (11°+0°5); 5.000:129'5=38'61 Hl. de 11°5 vendido a 15'375 pesetas Hl.=6.826'73 pesetas.

Xarel-lo, 5.000 Kg. de 11°; 5.000:128=39'06 Hl. de 11° vendido a 15'25 pesetas Hl.=6.552'32 pesetas.

Pansé, 5.000 Kg. de (11°—0°5); 5.000:126'5=39'52 Hl. de 10°5 vendido a 15'125 pesetas Hl.=6.276'25 pesetas.

En este ejemplo, hemos igualado el grado real y el peso de las tres partidas al objeto de hacer más visible la importancia de lo que llamamos prima a la variedad.

Para obtener del sistema de primas todo el resultado posible, es aconsejable que de ellas se beneficien el mayor número posible de socios; para ello, en vez de tener en cuenta para el pago de las uvas de cada socio, el grado promedio de todas ellas, se hará para cada socio una entresaca de partidas de vendimia, formando grupos que tengan la misma graduación y sean de idéntica variedad; de esta manera podrán ser liquidadas las uvas de cada clase de acuerdo con la escala de primas establecida en la Bodega. Esta separación de partidas de vendimia hace el reparto de aportaciones más trabajoso para los contables de la Bodega, y a los socios no les reporta aumento de beneficio; pero aunque parezca igual un procedimiento que otro, en la práctica resulta que la liquidación por partidas de uvas que respondan a una misma característica, despierta al cooperativista un marcado interés el examen de su propia liquidación, notando la gran diferencia de precios en las diversas cualidades de uvas por él aportadas en la Bodega. Con esto le hacemos recordar quiera o no, las características de cada viñedo de su propiedad y los cuidados que con ellos ha tenido, moviéndole a perfeccionarse de una manera con-

tinuada para ir ampliando de año en año el grupo en que están inscritas las partidas de vendimia que mayor prima o sobreprima tienen asignada.

Para terminar, llamamos la atención a los cooperativistas sobre la costumbre muy en uso en nuestra región, de que las Bodegas, para atender a los gastos generales y a los de elaboración, se quedan con todos los sub-productos de la vinificación y además con algunos kilos de vendimia y algunas décimas de grado; a nuestro entender esto perjudica a los mejores socios, los que aportan las uvas de mayor graduación y por tanto dignos de ser tratados al menos igual que los demás. No será nunca lo mismo quedarse con 10 kilogramos de uvas de 16 grados, que con 10 kilogramos de 12 grados; ni tampoco tiene idéntico valor dos décimas descontadas a un vino de 16 grados, que descontadas de uno de 12. Parece que lo equitativo sería que los gastos recayeran sobre el volumen del vino o sea sobre el número de hectólitros correspondientes a cada socio, toda vez que la mayoría de gastos de una Bodega desde los cimientos hasta la venta del vino ya criado, están en íntima relación con el volumen que ocupan.

Mucha sería nuestra satisfacción, si con estas cortas páginas lográsemos contribuir al perfeccionamiento de la valoración en las aportaciones de uva, y no cabe duda que cuando las Bodegas Cooperativas actuales hayan corregido varios de sus defectos y funcionen a base de mayor equidad y seriedad, habremos dado un paso gigante en el fomento de las Cooperativas de Vinificación.