

Bodega Cooperativa "San Benito,,

de MIRANDA de ARGA





Bodega Cooperativa "San Benito,"

de **MIRANDA de ARGA**

PEQUEÑA HISTORIA

Prólogo

CUANDO han sido superadas todas las dificultades, la Junta Rectora de esta Bodega Cooperativa de «San Benito» se cree obligada a presentar a todos los socios un breve relato de lo hecho a través de los años de su existencia. Así como el alpinista que trepa por una empinada cumbre, se detiene de cuando en cuando, para descansar, y también para contemplar el paisaje que va dejando en la hondonada, y cuando llega a la cumbre, se extasia observando el camino andado, los vericuetos cruzados y las dificultades vencidas: así también, nosotros, llegados a la cumbre de esta inmensa tarea, que es la Cooperativa, debemos detenernos, siquiera unos instantes, para descansar, di-

Los dos elementos

El elemento humano, imprescindible en todas las actividades de la tierra, lo es mucho más en la organización cooperativa. Frente al capitalismo que destruye la personalidad y frente al socialismo que la esclaviza, surge potente esta organización, que sin destruir la personalidad concentra todo el capital necesario, y sin esclavizarla, consigue el esfuerzo y la actividad común. El otro elemento, el más vil, pero no por eso menos necesario, es el material; el dinero, la construcción, la tierra, la instalación industrial.

He aquí algunos datos muy interesantes al iniciar las actividades la Bodega Cooperativa en los primeros días de Octubre de 1940-41:

Socios	140
Viña en cultivo	2.500 robadas.
Fondo Cooperativo	350.000 pesetas.

En progreso continuo, la entidad Cooperativa ha ido aumentando sus asociados, superficie de viña cultivada y, naturalmente, el Fondo Cooperativo. En la actualidad estos capítulos arrojan las siguientes cifras:

Socios	220
Viña en cultivo	3.500 robadas.
Fondo Cooperativo	500.000 pesetas.

Podemos asegurar que en el seno de la Bodega se agrupa más del 90 % de los cultivadores de viña de la localidad: mas a pesar de este número tan halagüeño, quisiéramos que ni siquiera un viticultor de Miranda de Arga quedara sin participar de los beneficios de la Cooperación.

Materia prima: la uva

La uva, como materia prima, constituye la base de todo el plan industrial de una Bodega Cooperativa. Comprometiéndose los asociados, y cumpliendo fielmente este compromiso, la Bodega no puede fracasar en ningún momento.

Durante los ejercicios transcurridos desde la Fundación de la obra hasta el presente, han ingresado en la Bodega las siguientes partidas, separadas por ejercicio:

<u>Ejercicios</u>	<u>Kilogramos</u>
1940—41	470.905
1941—42	325.855
1942—43	935.496
1943—44	724.503
1944—45	750.990
1945—46	477.519
1946—47	1.099.836
1947—48	793.849
TOTAL..	5.576.758

Ante el cuadro reproducido, surge espontánea una consideración. Con el mismo esfuerzo y el mismo gasto, la producción de uva sube o baja, en proporciones extraordinarias, merced exclusivamente a las condiciones climatológicas, que no dependen de la voluntad del hombre, sino de la voluntad de Dios. Nadie, como el labrador, tiene en juego su porvenir económico, pendiente de la protección de lo Alto. He aquí la razón de esos al-

trabajos en la producción, a los que nos resignamos, convencidos de que el Poder de Dios es el único que puede remediar esas anomalías.

Producción de vino

Una de las ventajas incalculables de la cooperación en la esfera vitivinícola es la de la producción del vino, de acuerdo con las últimas normas de la técnica Merced e esto se consigue en las Bodegas Cooperativas, no sólo unos caldos sanos y grandemente comerciales, sino también el rendimiento máximo por kilo de uva ingresada.

En el cuadro observaréis a primera vista la diferencia de producción en los distintos años, en justa correlación con el cuadro anterior de la uva cosechada; y sobre todo notaréis con satisfacción que el rendimiento por 100 kilogramos de uva ha ido mejorando. Estas diferencias no dependen de la voluntad humana, sino de causas imponderables, que vosotros conocéis perfectamente.

<u>Años</u>	<u>Vino elaborado litros</u>	<u>Rendimiento 100 kgs. uva</u>
1940 -41	320.213	68,00
1941 -42	222.027	68,60
1942 -43	336.137	68,00
1943 -44	514.397	71,00
1944 -45	545.894	72,69
1945 -46	345.447	72,30
1946 -47	768.166	71,65
1947 -48	571.571	72,00
TOTAL...	3.943.854	70,53 Promedio.

Sería interesante comparar estos rendimientos, con el que obteniais hace años, empleando el procedimiento de pisar la uva o prensas rudimentarias. Esta comparación sería el mejor argumento en favor de nuestra Organización. Y aún ahora, si el rendimiento de la Bodega por kilo de uva lo comparáis con el que obtenga cualquier labrador, que a ella no pertenece, comprobareis que vuestro rendimiento es sensiblemente superior.

La evidencia en números

Las razones de tipo intelectual, no suelen ser, en muchos casos, convincentes: pero las de tipo material, las que entran por los ojos, esas son de una evidencia irrefutable. Así de evidentes son los números que vamos a presentar; no para convencer a los socios de la Bodega de una verdad, en la que están empapados, sino para dejar en las páginas de esta memoria un hecho, que prueba palmariamente las ventajas de nuestra organización.

Nos queremos referir a la evidencia de los precios del vino. Bien es verdad, que una Bodega tiene que sufrir los alibajos del mercado y someterse a la coyuntura económica en cada época. Pero no es menos verdad, que la Bodega da al asociado un precio, en igualdad de condiciones, superior al que otro cualquiera, el almacenista o su propio esfuerzo, puedan proporcionarle.

<u>Ejercicio</u>	<u>Almacenista kilogramo</u>	<u>Bodega Coop. kilogramo</u>
1940-41	0,77 pesetas	0,85 pesetas
1941-42	1,54 »	1,37 »
1942-43	0,85 »	0,85 »
1943-44	0,40 »	0,69 »
1944-45	0,90 »	1,073 »
1945-46	0,90 »	1,77 »
1946-47	1,45 »	2,15 »
1947-48	1,80 »	1,25 »

SENTA Y UN MIL PESETAS, por lo menos, en números redondos: que con ese beneficio, los socios han pagado superabundantemente todo el capital necesario para la construcción e instalación de la Bodega; que en ocho ejercicios económicos, o dos, solamente, han sido desfavorables en este aspecto comparativo que queremos destacar.

Gastos: prorrateo

Muy poco habiéramos adelantado, si la partida de ingresos, hubiera sido desequilibrada por la de gastos. Ya hemos visto que aquella ha sido, en beneficio del socio cooperador; vamos ahora a comprobar, que la partida de gastos ha disminuido también en favor del mismo socio cooperador.

A mayor volumen de uva ingresada, corresponde una cifra menor en el capítulo de gastos generales. Por consiguiente, los gastos generales, que en la recepción, elaboración, conservación y venta debe hacer un agricultor cualquiera por su propia cuenta, son exageradísimos, en relación con los que efectúa la Bodega para todos los socios.

<u>Ejercicios</u>	<u>Gastos generales</u>	<u>Gastos elaboración</u>	<u>TOTAL</u>
1940-41	5.308,10	5.579,72	10.887,82
1941-42	8.741,10	12.101,24	20.842,34
1942-43	6.820,85	21.915,30	28.735,95
1943-44	10.726,00	14.993,05	25.719,05
1944-45	10.849,90	29.489,55	40.339,45
1945-46	8.858,80	21.490,18	30.348,98
1946-47	25.382,05	34.085,64	59.467,69
1947-48	24.189,40	33.530,27	57.719,73
SUMAS...	100.876,06	178.184,95	274.061,01

La uva no fue pagada por kilogramo sino por grado; por lo tanto, el precio que reseñamos como pagado en Bodega es el precio medio resultante de lo pagado por grado; por lo tanto, a mayor grado, el precio habrá resultado mayor también, y a menor grado, menos precio.

ESTADO DE COMPARACION DE PRECIOS

<u>Biciclos</u>	<u>Kilogramos de uva ingresados</u>	<u>Importe al precio pagado por alinta</u>	<u>Importe al precio pagado en Bodega</u>	<u>Diferencia de más</u>
1940—41	470.805	362.596,85	400.269,25	37.672,40
1941—42	323.655	498.428,70	443.407,35	55.021,35
1942—43	835.496	795.171,60	795.171,60	
1943—44	724.503	289.301,20	499.907,07	210.105,87
1944—45	750.990	675.891,00	805.812,27	129.921,27
1945—46	477.519	329.767,10	835.658,25	405.891,15
1946—47	1.099.836	1.594.762,20	2.364.647,43	769.885,20
1947—48	795.849	1.428.928,20	992.311,25	436.616,95
	5.576.738	6.075.346,85	7.137.184,44	1.061.837,59

Hemos comparado el precio dado por los almacenistas, no precisamente en Miranda de Arga, sino en la zona vitícola que nuestra villa ocupa, por ser una base más fácil de comparación. Pero las ventajas del sistema cooperativo resultarían de la misma manera, si hiciéramos comparación entre los precios por kilo de uva liquidados por la Bodega, y los que sacaron los viticultores individualmente, elaborando y vendiendo sus vinos.

De estos cuadros comparativos se deduce que para los socios ha supuesto la institución cooperativa un beneficio de UN MILLON SE-

¿Os interesa conocer lo que ha costado recibir, elaborar y vender cada uno de los kilos de uva? Es un detalle interesantísimo, que conocido se grabará para siempre en vuestra memoria. Elaborar un kilo de uva, conservarlo, administrarlo y venderlo, ha costado durante los ocho años que cooperativamente hemos irabajado la ridícula cantidad de 274.061,01 CENTIMOS.

<i>Exercicios</i>	<i>Kilogramos de uva ingresados</i>	<i>Gastos generales</i>	<i>Gastos de elaboración</i>	<i>Grav. por glos. gen.</i>	<i>Grav. por gastos etc.</i>	<i>TOTAL</i>
1940—41	470.905	5.308,10	5.579,72	0,011	0,0118	0,0228
1941—42	328.655	8.741,10	12.101,24	0,027	0,037	0,064
1942—43	935.496	6.820,65	21.915,36	0,0073	0,023	0,0303
1943—44	724.503	10.726,00	14.993,05	0,015	0,020	0,035
1944—45	750.090	10.849,90	29.489,55	0,014	0,039	0,053
1945—46	477.519	8.858,80	21.490,18	0,018	0,045	0,063
1946—47	1.099.836	25.382,05	34.085,84	0,023	0,030	0,053
1947—48	793.849	24.189,46	33.530,27	0,030	0,042	0,072
SUMA...	5.576.753	100.876,01	173.184,95	0,0181	0,0309	0,0490

Por consiguiente, el gasto de elaboración por litro de vino es verdaderamente pequeño: y eso, teniendo en cuenta que con ese promedio de 0,049 CENTIMOS se cubren todos los gastos, de personal, administración, productos enológicos, intereses, etc. No tenemos estudios exactos sobre el coste de elaboración por viticultor particularmente; pero indudablemente, si tú, agricultor! faltando la Bodega, hubieras tenido que preparar tu vino en tu bodega, hubieras gastado seguramente más que el doble por litro de vino elaborado. La economía en este capítulo supone también una ventaja notable para los viticultores asociados.

En continuo progreso

El movimiento se demuestra andando: y la potencialidad de una organización se manifiesta en la floración de nuevas instituciones de tipo superior, que complementen las actividades y finalidades de las de categoría inferior. Siguiendo estos principios, las Bodegas Cooperativas constituyeron, hace ya años, una Alcohólera Cooperativa, la de «San Isidro», en Olite. Nuestra Bodega Cooperativa se asoció a ella, para alcanzar con las brisas y las heces, los mismos fines cooperativos que hemos pretendido con la Bodega Cooperativa.

Ya el hecho de habernos asociado en una Cooperativa de rango superior constituye un triunfo, frente al individualismo entorpecedor de muchos. Pero además se han logrado, por lo menos, en parte, las finalidades de tipo económico que se pretendían.

Si destaca con relieve especial el pequeño gasto por litro de vino elaborado, destacará mucho más si se tiene en cuenta que con el importe de las brisas y de las heces se cubren perfectamente y ampliamente todos los gastos generales.

He aquí la relación completa de las brisas vendidas o aportadas a la Alcohólera Cooperativa «San Isidro», transformadas en pesetas:

1940—41	18.959,67
1941—42	25.353,45
1942—43	23.464,83
1943—44	22.587,64
1944—45	36.938,85
1945—46	44.838,85
1946—47	106.080,94
1947—48	24.698,96

TOTAL .. 302.923,19

Y para que todos los asociados puedan entender perfectamente esta argumentación, que apoyada en números venimos ofreciendo, consignamos a continuación, la cifra de gastos, y los ingresos totales por brisas y heces; cifras que dan un resumen favorable a la Bodega Cooperativa y por ende a los asociados.

Gastos	274.061,01 ptas.
Brisas y heces	<u>302.923,19 »</u>
Diferencia a favor	<u>28.862,18 »</u>

Fondo cooperativo

Prácticamente, el Fondo Cooperativo es el capital equivalente necesario para la construcción de la Bodega Cooperativa e instalación de la maquinaria: técnicamente es lo que la legislación llama «aportación obligatoria a capital retenido». Por consiguiente, este Fondo Cooperativo no es inalterable, sino que puede oscilar, mediante acuerdo de la Junta General, aumentando o disminuyendo, según las necesidades de la Bodega.

En el siguiente cuadro se comprueba esto a primera vista.

Bodega Cooperativa "SAN BENITO,, de Miranda de Arga

BALANCE DE SITUACION DE 1947-1948

A C T I V O	Pesetas	P A S I V O	Pesetas
DISPONIBLE:		CAPITAL RETENIDO:	
Caja-efectiva	12.158,78	Fondo Cooperativo suscrita.....	500.000,00
Bancos - saldos c. ctes.	891,40	Socios, otras aportaciones	130.294,77
	13.050,18	Fondo de Amortización	28.360,68
EXIGIBLE:		EXIGIBLE:	
Deudores diversos - clientes	150.442,06	Arreadores por cuenta	21.051,25
Socios s. deudores	3.239,93	Proveedores - Caja Central	16.438,89
	153.681,89	Caja de Ahorros de Navarra.....	51.043,99
REALIZABLE:		Caja Rural «San Martín».....	149.258,21
Vinos y derivados - existencias	149.082,49		247.792,34
Productos viñas y elaboración	11.445,64		
	160.528,13		
INMOVILIZADO:			
Edificios e inmuebles - inversiones ..	173.220,10		
Tinos de cemento	174.942,52		
Enseres de Bodega	25.817,10		
Muebles y m. escritorio	6.777,10		
Maquinaria y m. eléctrica	148.430,77		
Participación Alcohólica	50.000,00		
	579.187,59		
SUMA	906.447,79	SUMA	906.447,79

Miranda de Arga, 30 de Septiembre de 1948.

El Presidente,
Javier Ripa Jauregieta

El Contable,
Goaño Jauregieta Escary

El Secretario,
Jesús Baztán López

Hoy es un día grande para la Bodega y todos los asociados. San Benito, nuestro Santo Patrono, nos ha protegido a lo largo de estos ejercicios, que en franca cooperación hemos convivido. La lección del pasado, grata y plena de satisfacciones, nos ha de servir de estímulo para proseguir nuestra convivencia cristiana, dentro de la más leal y estrecha disciplina. El pasado de nuestra Bodega, ha de ser el mejor ejemplo para seguir realizando nuestros objetivos sociales, en favor de todos los asociados y de todo el pueblo de Miranda de Arga.

Nosotros nos hemos sacrificado, ¡un poco! pero nuestros hijos recibirán el fruto, sin grandes amarguras y sin sacrificio alguno. Para ellos hemos trabajado y la generación futura nos agradecerá el esfuerzo realizado.

El lema sacrosanto que inspiró nuestros primeros pasos de «Unos por otros y Dios por todos», debe ser el que inspire siempre nuestros trabajos, nuestros proyectos y todas las actividades sociales de nuestra querida Bodega.

Miranda de Arga, 20 de Diciembre de 1948.

POR LA JUNTA RECTORA:

EL JEFE,

José Ripa Jaurrieta

EL SECRETARIO,

José Baztán López

