

1) Desviación del río Grande en Bardas Blancas para auxiliar a todos los ríos de la provincia; 2) desviación de los ríos Cobre y Tordillo hacia el Salado y a través de éste al Atuel. Esta segunda obra permitiría incrementar los cultivos en unas 50.000 Ha. aproximadamente y la potencia hidroeléctrica de la usina de El Nihuil en 120.000 HP.

El aprovechamiento del río debe hacerse de manera coordinada teniendo en cuenta las mejores posibilidades, sin perjudicar los intereses de las provincias afectadas y considerando las posibilidades de rendimiento económico según calidad de las zonas y productos a obtener.

Al término de la Conferencia los participantes —Mendoza, Neuquén, Río Negro, La Pampa y Buenos Aires— estuvieron de acuerdo en declarar, entre otras cosas:

“Que es su derecho exclusivo reglar el uso de las aguas del río Colorado mediante pactos interprovinciales entre todas ellas”.

Además resolvieron crear un organismo interprovincial encargado de efectuar los estudios preliminares para la regulación y utilización de las aguas del río y armonización de todo lo relativo al aprovechamiento de los caudales del mismo.

RICARDO G. CAPITANELLI

LA COOPERATIVA AGRICOLA TULUMAYA

En los últimos siete años, el cooperativismo ha adquirido cierto desarrollo en Mendoza. En verdad, su adopción resulta muy justificada en esta provincia, dadas las especiales condiciones en que se ha estructurado su industria madre: la vitivinicultura. La situación de inferioridad del pequeño propietario frente a los grandes consorcios elaboradores de vino podría contrapesarse en gran medida con este tipo de organizaciones, que representan innegables ventajas económicas y sociales.

Hay un inconveniente serio para que esos beneficios alcancen a un mayor número de personas: la falta de educación del campesino en los principios del cooperativismo. Y una mentalidad excesivamente perjudicial: el excesivo afán de rápida ganancia. Los planes con visión de futuro, el deseo de obtener un prestigio de calidad, juegan muy poco en las especulaciones de quienes adhieren a las cooperativas. Interesan sólo las ventajas materiales y a corto plazo.

Esta manera de encarar las cosas explica algunas de las características de las cooperativas mendocinas. Pueden entresacarse en una presentación de la Cooperativa Agrícola “Tulumaya” Ltda., la cual el 29 de abril de 1956 inició la construcción de su bodega propia, al inaugurar oficialmente el primer cuerpo de conservación de vinos.

La Cooperativa Tulumaya fué fundada el 8 de agosto de 1953, es decir, se trata de una empresa muy reciente¹. No obstante, en su corta trayectoria ha incrementado notablemente sus posibilidades y lleva en sí las perspectivas de convertirse en un elemento económico de primer orden en la provincia. Con sede en Lavalle y escritorios en la ciudad capital, sirve a la mayor parte del departamento citado y, además, a los distritos El Pastal (Dpto. de Las Heras) y Nueva California (Dpto. de San Martín).

Su crecimiento es evidente cuando se parangonan, en ciertos rubros, las cifras de su iniciación y las actuales. Al principio tuvo solamente 26 socios, que suscribieron una acción por cada hectárea de propiedad en producción. El capital inicial, correspondiente al 10 % de las acciones suscriptas, ascendió a \$ 12.500. En 1956, el número de adherentes pasa de los 200 y el capital suscripto es de 3 millones de pesos. En 1954 se elaboraron 32.000 quintales de uva, mientras que en 1955 y 1956 esas cantidades fueron de 92.000 y 68.000. La superficie en viña supera las 1.500 hectáreas y la elaboración propia es de 8.000.000 de litros. Cabe destacar que no es una cooperativa exclusivamente vitícola, sino que posee fábrica de conservas y ha abordado ya la comercialización de diversos rubros: tomates al natural, extracto de tomate, alcauciles al natural, cebollitas en vinagre, aceitunas y algunos más.

¿Cómo se presentan las ventajas del cooperativismo?

El mayor beneficiario es el pequeño productor. De todos los socios únicamente tres poseen algo más de 40 hectáreas de viña; el resto agrupa una fuerte proporción con menos de 5 hectáreas, muchos de ellos con media. El pequeño propietario encuentra así defensa en la acción conjunta, la cual lo preserva del sometimiento a que lo llevaría su actuación aislada.

Las formas más simples de cooperación tienen también vigencia efectiva. Se posee un tractor, que está colocado al servicio de los socios, quienes abonan sólo el combustible y el gasto de personal. Igualmente, existe una sección consumo, con vistas a la explotación agrícola, donde se adquieren diversos elementos necesarios a los cultivos.

El mejoramiento de la producción puede lograrlo una cooperativa en una medida mucho mayor que cada uno de los agricultores por su cuenta. En el caso que tratamos, ya existe la preocupación por luchar contra un temible flagelo de la viticultura mendocina: la filoxera. La Cooperativa tiene un vivero experimental de vides americanas, cuya atención está a cargo de dos ingenieros agrónomos socios de ella. Es sólo un aspecto de los tantos en que puede incidir, quebrando la rutina y la impotencia individual. Mejores prácticas

1 Informe del Sr. Arnaldo Grillo, contador de la Cooperativa.

culturales y superiores resultados en la industrialización son factibles con el esfuerzo común.

Con la Cooperativa es posible también encarar más adecuadamente la comercialización del producto. Por el momento, la elaboración se hace en bodegas que se alquilan al efecto. El cuerpo de conservación propio, el cual empezó a funcionar en marzo de 1956, tiene capacidad para 40.000 hectolitros. La Cooperativa podrá así constituir reservas frente a los eventos de la comercialización, mientras que el pequeño industrial se ve compelido muchas veces a una venta que no le conviene. Actualmente tienen salida alrededor de 600 cajones diarios y el vino se distribuye sobre todo en la misma provincia de Mendoza. También se han efectuado expediciones a Salta, San Luis y Córdoba. En carácter de prueba funciona actualmente una planta de fraccionamiento en Quilmes, provincia de Buenos Aires.

Finalmente, conviene insistir sobre el escaso personal que se basta para tareas cuyo desdoblamiento en cada propiedad aumentaría el gasto de empleados, siempre que supusiéramos a cada viñatero dispuesto a elaborar su propio vino. En la actualidad se menciona un enólogo y un encargado de fábrica, a lo cual deben agregarse cuatro empleados administrativos en la ciudad de Mendoza. El Consejo de Administración, por su parte, integrado por socios que no reciben emolumento alguno, desarrolla una acción tesonera digna de todo elogio, dada su compenetración con los ideales de un sano cooperativismo.

Veamos ahora el reverso de la moneda. Desgraciadamente no es fácil arraigar el concepto de los beneficios de una ayuda mutua. Se oponen al progreso de estas asociaciones los mismos vicios que desnaturalizan la marcha pujante de toda la viticultura mendocina.

La Cooperativa Tulumaya tropieza con inconvenientes para su financiación integral. No se han totalizado aún las suscripciones, sino solamente un millón y medio de las mismas. No obstante, debe señalarse que tiene bienes —incluida la bodega, un terreno de seis hectáreas, automotores— por un valor superior a tres millones. La preocupación por los beneficios inmediatos retarda algunos adelantos. Se piensa llevar el capital a cinco millones, para tener elaboración propia de vino. Es una meta que debe alcanzarse, porque desde ella se podrá luchar por un objetivo esencial: la calidad.

En debidas condiciones, toda cooperativa puede tender al mejoramiento de los cepajes y, enológicoamente, a la formación de tipos, lo cual será el modo de acreditar los vinos mendocinos, tan necesitados de imponer un sello distintivo y una jerarquía que los distinga. Una cooperativa tiene en sus manos la posibilidad de montar una buena bodega y de cuidar, con personal idóneo, la correcta marcha de las operaciones de vinificación, cosa que está vedada a cada viticultor en particular o, por lo menos, le resulta más difícil. Por el momento, esa búsqueda de la calidad no puede hacerse

efectiva y se estudia el mejor método para ello. Actualmente los beneficios a los socios se reparten en proporción a la cantidad de quintales de uva aportados, sin tener en cuenta algún procedimiento que obre como incentivo para impulsar al propietario a mejorar la calidad de lo que lleva a la Cooperativa. La consideración del grado Baumé, que se usa en algunos lugares, si bien es un medio imperfecto, apunta a ese ideal de una superación del producto. Una cooperativa amante del prestigio de la zona a la cual sirve, puede y debe luchar contra ese criterio de especulación deshumanizada que, por desgracia, distingue hasta ahora a la mayoría de los agricultores de Mendoza.

Pese a los defectos que puedan señalarse —no imputables a la Cooperativa en sí— no hay duda de que ésta significa un adelanto positivo para los propietarios de la zona. A las indudables ventajas económicas que supone, debe agregarse la paulatina formación de una conciencia cooperativista, con sus implicaciones de solidaridad social y de arraigamiento de la población campesina. El proceso ha de ser lento; pero cabe esperar que el loable espíritu que anima a los propugnadores de esta obra fructifique adecuadamente.

MARIANO ZAMORANO