32

5

MEMORIA

EMPRESA

VITI-VINICOLA

ANTONIO RODRIGUEZ HERMUDEZ

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

E J E R C I C I O S D E L G R A D O

D E

P R O F E S O R M E R C A N T I L

-oOo-

o

D E

A N T O N I O R O D R I G U E Z

B E R M U D E Z

-oOo-

o

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Sirvió el Original

ESCUELA DE ALTOS ESTUDIOS MERCANTILES

DE

LAS PALMAS

El alumno D. Antonio Rodriguez Bermudez ha obtenido la calificación de Aprobado.

En Palmas de Gdo 7 Noviembre 1961

El Secretario

ESCUELA DE ALTOS ESTUDIOS MERCANTILES — SECRETARIA — LAS PALMAS

M E M O R I A

Que, con arreglo a lo dispuesto por el Ministerio de Educación Nacional, en Decreto del 23 de Julio de 1.953, artículo 15, publicado en el Boletín Oficial del Estado del día 15 de Agosto del mismo año, necesaria para la presentación a la Reválida del grado de Profesor Mercantil, formula el alumno. . .

Antonio Rodriguez Bermúdez

Tias-Lanzarote, 25 de Abril de 1.961

V.º B.º

El Catedrático

Manuel González

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 255803
N.º Copia 678995

UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA · BIBLIOTECA GENERAL

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

M E M O R I A

sobre

Empresa Viti-vinícola

Considerando que el vino -juntamente con el tomate y la cebolla-, es uno de los principales productos de la economía insular lanzaroteña, es por lo que he bosquejado en la contabilidad de varias empresas viti-vinícolas, así como en sus instalaciones y organización interior, para preparar la organización de esta supuesta empresa, que girará bajo el nombre de ANROMAR Sdad. de Rdad. Ltda. y radicará en Tias-Lanzarote.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

I

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

I

Estudios del producto.- Proceso técnico.

La vid.- Es un arbusto sarmentoso y trepador, de rápida vegetación con frutos en baya, agrupados en racimo de racimos (uvas) de aplicaciones muy conocidas: para consumir en fresco o convertidos en pasas, para la obtención del vino e industrias derivadas, y también para la elaboración de zumo sin fermentar.

Es una de las plantas mas cultivadas en España para la producción de vino, además de las grandes cantidades de uvas que se consumen en fresco o transformadas en pasas, aparte del consumo directo del mosto sin fermentar, presenta como especies mas importantes, la común o europea, las especies americanas puras, siendo las principales: la Riparia, la Rupestris, la Berlandieri, la Aestivalis, la Cordifolia, etc.

De las 200 variedades de vid europea, unas están destinadas a la fabricación de vino tinto común, como las Listanes, Tinta fina, Tempranillo, etc. o de vino blanco generoso, como Malvasías, Moscateles, Palominos, Pedro Jimenez, Verdejo, etc.; otras se destinan al consumo en verde, como las Albillos, Malvasías, Moscateles, Corintos, etc. de hollejo fino y otras, para su transformación en pasas por la cantidad de glucosa que contienen, como Moscateles, Menudo blanco, Valencí, etc.

Por cruzamiento de las especies americanas entre sí, se obtienen multitud de híbridos que se clasifican en américo-americanas, resultantes del cruzamiento de especies exclusivamente americanas, como la Riparia-Rupestris, Riparia-Cordifolia, Berlandieri-Riparia, etc. y en europeo-americanas o vinífero-americanas como Rupestris-vinífera, Berlandieri-vinífera, etc.

Deben elegirse para la formación de la viña las aclimatadas a la región o las que se producen en otras cuyo clima y suelo sea semejante. la vid americana, es detestable, por producir vinos muy inferiores, frutos bastos y aclimataciones muy dudosas.

Preparación del suelo.- Ha de trabajarse el terreno hasta dejarlo desprovisto de piedras, luego ha de ararse la tierra hondamente o trabajarse a mano en una profundidad de mas o menos un metro para eliminar las raíces que puedan encontrarse. Luego se abrirán los hoyos donde se van a plantar las cepas, éstos tendrán una superficie en nuestra viña de 4 metros cuadrados.

Plantación de la vid.- El modo mas corriente y práctico de la plantación de la vid es el siguiente: tomar un sarmiento cortado por ambos extremos, de unos 80 centímetros de largo; este sarmiento se procurará que sea de la rama de fruto del año anterior, de vid adulta, sana y que dicha rama haya dado ya fruto. Este sarmiento se coloca en el hoyo practicado a propósito, con la parte mas gruesa hacia abajo, doblado en ángulo recto por su mitad, pero sin partirle ni dañarle y acostando la mitad

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

inferior en el fondo del hoyo y cubriendo con tierra amontonada en forma cónica hasta dejar fuera, al aire, la parte correspondiente a tres - o cuatro yemas de la extremidad delgada. Se cortará el sarmiento cuando vaya a plantarse, no dejándolo cortado, expuesto a la intemperie. La -- plantación se hace de noviembre a febrero, según los climas; noviembre y diciembre en los sitios que no hiela, y hasta febrero en los climas - rigurosos.

Injerto en la vid.- Antes de practicar el injerto de la vid europea sobre la americana, es preciso asegurarse de la afinidad existente entre el patrón y la púa. El injerto puede practicarse sobre la cepa; - pero se prefiere el injerto de taller, o sea, el elaborado en locales - frescos y bien iluminados, libres de corrientes de aire, llamados talleres, cuyo mobiliario e instrumental está reducido a una o varias mesas de mediana anchura y longitud, proporcionadas al número de operarias o injertadoras, las sillas necesarias, navajas Kunde si se emplea el injerto inglés, y máquinas Darenne, si el de púa, y unos cajoncitos para el fácil transporte de los injertos.

Para practicar el injerto inglés, se toma un trozo de sarmiento - americano de 25 a 30 centímetros de longitud con dos entrenudos, y un - trozo de sarmiento europeo del mismo calibre, de 8 a 10 centímetros de largo y con una yema en su parte media. Se cortan los dos oblicuamente en pico de flauta, y en cada bisel, en su tercio superior, se hace una hendidura paralela al eje y de medio centímetro de profundidad; se levantan las lenguetas con la navaja y se encajan las hendiduras de manera que casen las secciones del patrón y del injerto, atando después con rafia.

Los injertos hechos se colocan en cajas de fondo y paredes revestidas de algas desaladas, se coloca serrín mojado en el cajón de modo - que no alcance la atadura de rafia, se riegan abundantemente y se cubren con una capa de virutas. Hecho ésto, se llevan a la cámara caliente, local bajo, orientado al Mediodía y calentado con hornillos de modo que - se mantenga una temperatura constante de 24 a 25 grados.

Se forma pronto en las soldaduras el tejido cicatricial que, cuando es abundante, permite llevar los injertos a otros lugares soleados - de temperatura uniforme de 18º, en las que se entierran a 12 ó 15 centímetros de profundidad, regándolas con agua tibia hasta que se puedan -- trasplantar a los viveros. Son éstos unas zanjas de paredes inclinadas, en los que se colocan los injertos alineados en una de las caras de la zanja, de tal manera que el extremo superior de los injertos quede a la misma altura, cubriéndolos luego con una capa de tierra muy mullida. Se dan las escardas y riegos necesarios, se sulfatan ligeramente al brotar, y se azufran.

En la primavera siguiente se procede a la plantación definitiva.

Poda.- La poda es indispensable a la vid, pues abandonándola a sí

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

misma dá sarmientos muy frondosos, pero de escaso fruto, y al cabo llega éste a degenerar tanto, que se hace inaprovechable. La vid se poda - en seco y en verde; la primera se practica en el invierno, y con sus -- sarmientos se replantea la viña, y la segunda se verifica en primavera.

En los climas fríos se forman las vides constituyendo emparrados, para alejarlas del suelo; cuando las condiciones climatológicas lo consienten, se prefiere la formación de cepas, de tallos cortos y gruesos de cuya parte superior salen los sarmientos, que son rastreros.

Dos clases de poda se aplican a la cepa: la poda de formación, - que se dá a la cepa hasta que adquiere un tronco resistente y posee pulgares robustos, poda que dura de cuatro a cinco años, y la de explotación, que se hace anualmente en el invierno, después de formada la cepa, cuando la viña está en plena explotación; teniendo en cuenta que los -- sarmientos fructifican más a medida que se alejan de la base.

La poda de formación se hace suprimiendo en el primer año el mas debil de los dos sarmientos producidos por la estaca, y dejando el mas fuerte solamente con dos yemas; si es un injerto inglés, se poda el único sarmiento, dejando dos yemas. En el segundo año se podan los dos sarmientos, dejando en cada uno dos yemas. El tercer año se podan los cuatro sarmientos, dejando dos yemas en cada uno. En el cuarto año y de -- los ocho sarmientos formados, se suprimen los mas débiles y se dejan -- los robustos con dos yemas cada uno, con lo que la cepa está formada. - Estos pulgares de a dos yemas dejados son los que todos los años producirán los brotes fructíferos.

La poda de explotación se hace de distintos modos: En redondo, dejando el mismo número de yemas a cada pulgar, pudiendo ser a la ciega - si se deja uno, y de viva y ciega si se dejan dos. De espada y daga, si se deja un sarmiento con tres o cuatro yemas (daga) y otro casi en toda su longitud, (espada), que es la que dará el fruto. De vara y pulgar, - que en un pungón se dejan cuatro yemas y en el otro sólo la primera, -- ciega o peluda. La poda de Guyot, que deja un sarmiento con dos yemas - y otro de un metro de longitud, que dará el fruto; el pulgar dará dos - sarmientos, de los que el superior dará el fruto, y el inferior se podará, dejando dos yemas, y así sucesivamente. La poda en espaldera consiste en dejar dos brazos en cada cepa, situados en un mismo plano, y cada uno con un sarmiento y dos o tres yemas; se sujetan con tutores los sarmientos que se produzcan.

En plena vegetación se podarán los brotes o pámpanos inútiles, hojas etc. para el mejor asoleamiento de los racimos.

Labor de invierno o labor de aporcado.- En el otoño, en los países del Norte, después de las vendimias, cuando el suelo está bien empapado y antes de las primeras heladas, se practica una labor de invierno o labor de aporcado, que consiste en enterrar las cepas, o sea amontonar tierra alrededor de los troncos para que los proteja de las hela-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

das. Esta labor es particularmente útil a los injertos de los que hablemos ya anteriormente. El surcado con el arado se hace a 35 o 40 centímetros de las líneas de las cepas, de manera que se vierta la tierra contra éstas. Según la distancia que separa las líneas de cepas, se hacen 2 o 4 surcos entre las filas.

Cavado o labor de desaporcado.- En primavera, a la salida del invierno, cuando cesan las heladas y se ha hecho la poda se practica la - labor de desaporcado que es la inversa de la anteriormente descrita. En las zonas calientes no se efectúa la labor de aporcado, y la primera labor que corresponde a la viña en esta época es labor de aireación, y -- consiste en el cavado de la viña para mullir la tierra y quitar las --- hierbas, facilitando así la permeabilidad,

Lá profundidad de la labor de desaporcado o de descalce es de 12 a 15 centímetros; para ejecutar esta labor se procede de manera que se desentierren las cepas. y se acumula la tierra en los surcos existentes entre ellas; para ésto se abre por la mitad el espacio que separa dos - líneas de cepas, vertiendo la tierra en el surco hecho por la labor anterior, y se deja formando surco a lo largo de las cepas, las cuales se encuentran así descalzadas.

Abonado.- No es la vid planta que necesite mucho abono, siempre que no se descuide su cultivo, y, como prueba de ello es que vive esta planta en terrenos que no serían aptos para el mantenimiento de otras especies vegetales. Es lógico que hay que restituir al suelo los elementos gastados en la nutrición del vegetal, y para procurarle este complemento se practica el abonado. la práctica ha demostrado que no son los compuestos químicos los mas adecuados para alimentar la planta, por el contrario son los preparados en condiciones naturales (estiercol, de-- yecciones humanas, palomina, gallinaza, estiercol cabrío y lanar, huesos, restos de matadero, cenizas vegetales y animales, etc.) los que contienen admirablemente dosificados los elementos que mas falta hacen a la planta y en un grado de perfecta asimilación por aquella.

Los viñedos se estercolan durante el invierno, después de la poda y recogida de los sarmientos. Puede emplearse el estiercol esparcido - por el suelo y cubierto con una capa de tierra, o bien la estercoladura en descalce, que obliga a descalzar antes las cepas y aplicar a cada pié la cantidad de abono que necesita. Nosotros acostumbramos a aplicar a cada cepa un compuesto de (5 Kilos de estiercol, 1 Kilo de guano, 2 Kilos de cal, 1 Kilo de nitrato amónico y 1 Kilo de superfosfato).

Escardado.- Consiste esta labor en dejar desprovisto de hierbas el terreno, pues éstas sobre todo cuando son -malas hierbas- quitan -- fuerzas a la parra en su desarrollo.

Riego.- Desde luego, el riego favorece a la vid como a todas las plantas; pero el cultivo de secano, aparte de ser el mas natural, pues casi nunca las viñas están situadas en terrenos de regadío, producen -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

mejores frutos y mas ricos en alcohol. Además, las viñas de secano dán uvas mas ricas en glucosa y taninos que las de regadío, siendo en éstas mas abundante su contenido acuoso.

Azufrado.- Consiste en polvorear la parra de este metaloide divalente, valiéndose de unos aparatos llamados azufradores, los cuales mediante el movimiento de las manos, lanzan el polvo del azufre a través de sus agujeros. El azufre es altamente beneficioso para la parra, pues combate al oidium, pulgón, y a otros insectos y malezas, parásitos de la vid, que contrarrestan su normal desarrollo.

El azufrado se hace por lo menos dos veces: Una al reventar la parra después de la poda, para que el sarmiento se críe sano, y otra vez cuando ya los racimos han alcanzado su tamaño normal y ya empieza la uva a crecer, para que ésta pueda desarrollarse sin elementos perturbadores.

Desyemado y despampanado.- Esto constituye la poda en verde. Consiste el desyemado en suprimir las yemas inútiles o perjudiciales por su mala posición o debilidad y se practica arrancándolas con la mano, y el despampanado se hace también con la mano o con tijeras para suprimir el crecimiento. El despunte es la supresión de los ramos herbáceos para regularizar la vegetación, producir el desarrollo de las yemas situadas en la base de los sarmientos y aumentar el peso de las uvas. El recorte es un despunte que se hace después de pintar la uva, y consiste en la supresión de los extremos de los pámpanos cuando éstos son muy grandes y cortar las hojas jóvenes de los extremos de los sarmientos para dar a los racimos mayor cantidad de savia. Alguna vez se practica el deshojado, que consiste en quitar en la época de la madurez las hojas mas viejas que sombrean los racimos.

Emparrado.- En los terrenos meridionales, las viñas brotan sin sostén; las extremidades de los sarmientos caen sobre el suelo, y las hojas forman así una verdadera pantalla de verdura, que protege los racimos de los rayos del sol, impidiendo al mismo tiempo que el suelo pierda su humedad. En las regiones vitícolas menos templadas o frías, este sistema tiene bastantes inconvenientes; la excesiva humedad y la falta de aireación producen enfermedades a las plantas y al fruto, y además éste no madura por la falta de sol. En estas regiones conviene a la viña los soportes y emparrados, lo que hace mas costoso su cultivo que en los climas templados. Por otra parte, la vid es planta trepadora, y con sus zarcillos se sujeta bien a los rodrigones y alambradas, y sus sarmientos van siguiendo facilmente la dirección que se les quiere marcar. Como quiera que el tronco, por su natural crecimiento y con podas intencionadas, es susceptible de alcanzar bastante longitud, se emplea la vid en forma de parra hasta con motivo ornamental para cubrir patios, puertas, fachadas, galerías, túneles de alambre, etc. En estas condiciones la uva madura mas rápidamente, la planta se hace mucho mayor y pro-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

duce bastante mas fruto que en forma de cepa, compensando rápidamente el gasto de instalación y entretenimiento de rodrigones, emparrados y espalderas.

Sulfatado.- Consiste en regar la parra con un líquido compuesto de una mezcla de agua, sulfato de cobre y cal. Tiene un color verdoso y se inyecta por medio de unos aparatos mecánicos llamados sulfatadoras. Tiene por objeto este líquido, combatir al mildiu, grave enfermedad que ataca a la vid.

Recolección.- La recolección es la fase final de la viticultura y se denomina vendeja, verdeo o vendimia, según que se utilicen las uvas para la obtención de pasas, para ser consumidas frescas o para la fabricación del vino.

La vendimia -que es la utilización mas importante- se verifica cortando a la vez todos los racimos--en redondo- que es lo mas frecuente o en diferentes veces si las uvas se destinan a fabricar vinos selectos.

Es interesante para el viticultor determinar el momento en que debe efectuarse la vendimia. En las comarcas frías, en que la madurez completa es dificil de alcanzar y las uvas tienen mucho ácido, conviene vendimiarlas tan maduras como sea posible; en las comarcas templadas se recolectarán a una madurez media, y en las cálidas será necesario casi siempre vendimiar antes de la maduración completa.

El viticultor ha de buscar la mayor armonía posible en los mostos, entre la cantidad de azúcar -que es la que ha de producir el alcohol- y la acidez que beneficia la fermentación y mejora las cualidades del vino, y ambos elementos están en la uva en razón inversa. Por medio de areómetros especiales, llamados glucómetros o pesamostos, se determina la densidad del jugo de varios racimos elegidos como término medio entre los mas maduros y los mas verdes, y la densidad es proporcional a la cantidad de azúcar. De este modo se reconoce la maduración.

Con estos ensayos y la observación del vino resultante, se tendrá una guía segura para determinar el instante mas propicio para vendimiar.

La época de vendimiar es generalmente el mes de agosto.

- - - - - - - -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

El vino.- Es el líquido que resulta de la fermentación alcohólica - del zumo de las uvas frescas y maduras.

Las materias primas esenciales en la fabricación del vino son: las uvas y las levaduras.

Uvas.- Fruto en baya agrupado en racimos, producido por la vid.

Se conocen muchas variedades, reunidas, de acuerdo con el color de su piel, en: Uvas Blancas (entre las que destacan la Pedro Jiménez, la Palomino, la Moscatel, la Albillo, etc.) y Tintas (tipo Garnacha, Cariñena, etc.).

La constitución de un racimo es aproximadamente la siguiente:

RACIMO..... (Escobajo o rabos .....4 %
(Granos o uvas.....96 % (Hollejo o Piel..... 5 %
(Pulpa.....87 %
(Pepitas..... 4 %

El Escobajo:contiene principalmente ácido tartárico, tartratos, taninos, etc.

El Hollejo o Piel: componentes análogos y materias colorantes.

La Pulpa: agua, glucosa, levulosa, ácidos, etc. y

Las Semillas: mucho tanino 10 % y aceites 7 %.

Las condiciones del terreno y del clima, así como la variedad y grado de madurez, influyen en la composición química de las uvas; así los - climas secos y cálidos y la madurez, favorecen el desarrollo de los azúcares y el empobrecimiento en ácidos; sucediendo lo contrario para el caso de climas fríos y húmedos y falta de madurez.

Las uvas tintas o negras son mas ricas en taninos y materias colorantes que las blancas.

Levaduras.- En el hollejo o piel, así como en el escobajo, se encuentran principalmente localizadas las levaduras (Saccharomyces elipsoides, pastorianus, etc.), llevadas allí por los insectos. Les acompañan - otros microbios (bacterias y mohos) capaces de producir fermentaciones - anómalas o perjudiciales.

La industria del vino (vinicultura o enología) no emplea, por lo - general, levaduras cultivadas; sin embargo, modernamente se recomienda - esterilizar el mosto por el calor y destruir todos los microorganismos, sembrando seguidamente levaduras seleccionadas (S. elipsoides), con lo que se evitan posibles descomposiciones perjudiciales.

Elaboración del vino, proceso técnico.- La elaboración del vino - se puede resumir de una manera general, en las siguientes operaciones:

1) Estrujado.
2) Obtención y corrección del mosto.
3) Fermentación.
4) Trasiego.
5) Crianza del vino.
6) Operaciones complementarias.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

1ª) Estrujado.- Es la operación por la cual se rompen los hollejos - dejando salir al zumo o mosto que, al rodear a aquellos y al escobajo, se impregna de levaduras.

Se consigue el estrujado por medio del pisado -con los pies desnudos o calzados con alpargatas de esparto- o por medio de máquinas estrujadoras formadas por una tolva para echar la uva, en cuya parte inferior giran cilindros estriados o forrados con esparto, que estrujan la uva. También se emplean máquinas centrífugas, en las cuales los granos salen despedidos - contra la pared y se revientan, a la vez que se separan los escobajos.

Con el estrujado o pisado suelta la uva, buena parte del zumo que - contiene.

2ª) Obtención y corrección del mosto.- El zumo que todavía queda en la casca resultante del pisado se extrae mediante el prensado en prensas de viga o de husillo.

Las prensas de viga están constituídas por una viga de seis u ocho metros de longitud, empotrado su extremo mas grueso en pilares de sillería, formando una palanca de segundo género, en cuyo extremo se aplica la potencia, que es el peso de una gran piedra suspendida por un tornillo de madera. Colocada la pisa o pila de uva en la solera del lagar y encima de tablones y largueros que forman el tablero o platillo de presión, se hace descender la palanca mediante el tornillo, que obliga a correr el mosto.

Las prensas de husillo consisten en un grueso tornillo de hierro fijo en un tablero circular, en cuyo tablero se coloca la uva encerrada en el zarzo o jaula de listones de madera con flejes de hierro (cestón), contra los cuales y contra el suelo sufre la uva la presión al descender una gran tuerca de hierro o uso con plato compresor, que se mueve por la acción de una palanca.

Operación complementaria de ésta es el descobajado -vulgarmente desengranzado-, que consiste en separar el escobajo del resto del racimo, se puede hacer a mano estregando los racimos pisados y prensados sobre un - tablero de rejillas, o bien con máquinas especiales. Esto se hace para - evitar que el escobajo absorba parte del mosto y también para que en el - segundo prensado, que es mas fuerte que el primero, esprima ciertas esencias y levaduras perjudiciales al vino.

3ª) Fermentación.- Es la transformación del mosto (líquido constituído fundamentalmente por una disolución de azúcares -con predominio de glucosa- en agua, junto con ácidos orgánicos, sales y otras sustancias, - puede, debido a las condiciones en que se haya recolectado la uva, contener azúcares, ácidos y otras sustancias, en defecto o exceso, proporción que conviene corregir, previo análisis, por influir decisivamente en la - fermentación.) en vino (líquido con alcohol).

La corrección de los mostos se realiza agregando otros mostos con - caracteres contrarios, o bien ciertas sustancias, como ácidos tartárico, cítrico, etc. que aumentan la acidez, o sales (tartratos) que la disminuyan.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

La fermentación tiene lugar en dos fases: una, llamada rápida, tumultuosa o principal, que dura de seis a ocho días; y otra, lenta o secundaria, que transcurre durante uno o varios meses.

Fermentación tumultuosa.- Depositado el mosto, con o sin orujo, en recipientes de cemento (cubas) a una temperatura de 18º -que después se va elevando hata 25-30º por la actividad de las levaduras- éstas, al encontrar un medio adecuado a su desarrollo, se multiplican extraordinariamente, verificando, si la cantidad de aire es deficitaria, una intensa fermentación alcohólica que lleva consigo la casi completa transformación de la glucosa y levulosa en alcohol y anhídrido carbónico. Al propio tiempo, durante esta fase, se producen pequeñas cantidades de glicerina, alcoholes superiores, ácidos y otras sustancias que entran a formar parte de la constitución del vino.

El anhídrido carbónico se desprende, con lo que el líquido parece que cuece, y, si la fermentación se realiza en presencia del orujo, éste es arrastrado hacia la superficie formando el llamado sombrero, que al disminuir la densidad del líquido como consecuencia del paso glucosa a alcohol, vuelve a descender, dando origen, junto con otras sustancias precipitadas (tartratos, albuminoides, etc.), al subproducto llamado igualmente Orujo.

Al acabar la fermentación tumultuosa se separa el orujo del vino mediante la operación del descube, que consiste en el trasiego de este vino, llamado vino de yema, a otros recipientes, donde sufre la fermentación lenta.

El orujo, por prensado, proporciona nuevas cantidades de vino -vino de prensa- que es elaborado aparte o se adiciona al anterior para formar una mezcla de calidad media.

Los vinos de yema y de prensa obtenidos no son todavía aptos para el consumo, necesitando sufrir una serie de modificaciones en su olor, sabor y color, que los hagan adecuados al uso. Ello se consigue mediante la fase de fermentación lenta.

Fermentación lenta o acabado.- Introducidos el vino de yema o de prensa en toneles o barricas adecuados que impidan la entrada del aire, pero no la salida del anhídrido carbónico, a temperaturas apropiadas de unos 15º-, prosigue lentamente la fermentación, originándose a expensas de pequeñas cantidades de azúcares que quedaban sis transformar, mas alcohol y gas carbónico.

Al propio tiempo, tienen lugar otras transformaciones (oxidaciones, esterificaciones, y fermentaciones no alcohólicas), que motivan el mejoramiento de su color, olor y sabor (conjunto de caracteres que constituyen el bouquet o aroma), y ciertas sustancias en suspensión, como levaduras, gérmenes, restos de orujos, tartratos, etc. se sedimentan formando las llamadas Heces -vulgarmente madres-, de las que se separa el vino por medio de trasiegos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al acabar la fermentación lenta, el vino obtenido puede ya, previa clarificación y conservación, lanzarse al mercado (vino nuevo), o bien - proseguir su elaboración con la fase de crianza o maduración que, según la clase de vino, dura mas o menos años.

Hay que tener muy en cuenta en la fermentación, evitar la forma--- ción del sombrero, que es una especie de espuma, formada al ascender a la superficie los despojos de la pulpa, las pepitas y la casca, y que de estar en contacto del aire, sufriría la fermentación acética o avinagramiento del vino, lo que se evita sumergiendo el sombrero de vez en cuando en la masa del mosto, (mecer las cubas), o mejor, impidiendo la formación del sombrero por medio de rejillas metálicas situadas en el tercio superior de la cuba. Esto ocurre con mayor intensidad en la fermentación tumultuosa.

4ª) Trasiego.- Pocos días después de iniciada la fermentación tumultuosa, la vida de los fermentos se atenúa rapidamente y da lugar a la fermentación lenta -como ya anteriormente dijimos-, que se realiza en -- grandes toneles a los que se trasiega o trasvasa, haciéndose de modo que no haya contacto con el aire, para evitar la acetificación; se emplean - para ello bombas unidas a tubos de caucho y a las cubas de fermentación y a los toneles, en los que se han quemado mechas de azufre.

Realizado el trasiego, continúa la fermentación lenta para completar el desdoblamiento de la glucosa, debiéndose tener las cubas completamente llenas, adicionando vino a las vasijas, primero con frecuencia y - después mas de tarde en tarde, y tapando las cubas con tapones atravesados por un tubo de cristal, cuya extremidad libre se introduce en una -- vasija de agua.

Durante la fermentación lenta el líquido va descolgando en el fondo de los toneles tartrato potásico, afectando la forma de masas cristalinas, y levaduras esponjosas, que constituyen las heces o madre del --- vino, separándolas por repetidos trasiegos.

La materia colorante azul de los hollejos vira a roja en la fermentación tumultuosa por la acción de los ácidos, y es la que comunica a -- los vinos tintos su color característico.

Hay todavía fermentaciones insensibles, en las que se precipitan - mas materias y se enturbia el vino, con su gusto y aroma especiales, sus mas estimables propiedades.

5ª) Crianza del vino.- Se incrementa el aroma o bouquet y se clarifica el vino.

El vino nuevo trasegado a cubas o toneles, completamente llenos y perfectamente cerrados, se deja en reposo en lugares frescos.

Al cabo de un cierto tiempo, el vino ha depositado nuevas cantidades de heces, y como éstas contienen microorganismos que pueden provocar alteraciones, debe evitarse el contacto del líquido con ellas. Para lograrlo se realizan, de cuando en cuando, trasiegos (por lo general cua-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

tro durante el primer año, al comenzar cada estación, y dos durante los demás, al principio y final del invierno) que separan un vino límpido y sano.

Durante esta fase, y como consecuencia de la aireación sufrida por los vinos en los trasiegos, ocurren ciertas oxidaciones lentas que dan - lugar a determinados alcoholes, aldehídos, ácidos, etc. que se combinan entre sí para formar ésteres, éteres y otros compuestos, productos que - mejoran extraordinariamente el aroma o bouquet del vino.

La crianza de los vinos tintos dura unos dos años, y la de los --- blancos, tres, dejándolos en la bodega después de embotellados durante - mucho más (envejecimiento) cuando se quieren obtener vinos finos o añejos.

Si se desea preparar vinos espumosos (champañas) se adicionan, a ciertos vinos blancos embotellados, azúcar y levaduras seleccionadas, ta ponándolas acto seguido. Al fermentar el azúcar contenida en la botella, queda disuelto el gas carbónico, provocando, al abrirla y desprenderse, la formación de abundante espuma.

En general, para la crianza del vino se realizan las siguientes - operaciones:

a) Colocación en bodegas, amplias, con suficiente ventilación, y en las que el vino esté libre de las variaciones de temperatura.

b) Trasiegos sucesivos.

c) Catas, ya que es conveniente probar los vinos durante su elaboración para seguir las incidencias de ésta, y debe tenerse muy en cuenta el color y el olor al mismo tiempo que el sabor. La cata suele hacerse horadando los toneles con una barrena a dos tercios de su altura; ha de tenerse en cuenta que la copa donde se caten sea de cristal para que no modifique el gusto de los caldos y esté perfectamente limpia.

d) Encabezado o adición de alcohol a los vinos procedentes de uvas ricas en materias albuminoides. Este alcohol ha de ser precisamente espíritu de vino y no alcoholes industriales. A los vinos jóvenes que se encabezan en la cuba no conviene que el alcohol pase de 50 a 60 grados; para los vinos hechos del todo y añejos se pueden emplear espíritus de 85 a 90º. Cuando se encabeza con estos espíritus debe hacerse en verano y en dos o tres veces con intervalos de algunos días. La adición del -- azúcar a los mostos constituye el mejor encabezado, porque luego este - azúcar se convierte en alcohol al fermentar el vino. Conviene practicar el encabezado algunos meses antes de la utilización del vino, después - de haberlos trasegado, y en los flojos y jóvenes, antes de los calores primaverales y de las clarificaciones. La operación se practica vertiendo primero el alcohol en la cuba y enseguida el vino. La cantidad de alcohol a añadir es la siguiente: todo vino común de menos de 12º de alcohol deberá reforzarse hasta 14, que marca la ley; en los de postres, secos y licorosos, hasta 16 a 20; los vinos comunes se conservan muy bién añadiéndoles 2 a 2 y media décimas de alcohol de 90º %, o bién 4 a 5 %,

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de alcohol de 50º.

El encabezamiento puede sustituírse añadiendo en vez de alcohol, - 40 gramos de ácido tartárico por hectolitro; enfriando los vinos a temperaturas menores de 3 grados; calentándolos, sometiéndoles a temperaturas de 50 a 70 grados, fuera del contacto del aire y no calentándolos a fuego directo, sino por baño María.

6ª) Operaciones complementarias.- Los vinos, con objeto de acelerar ciertos fenómenos, mejorar su aspecto y facilitar su conservación, son -- sometidos a diversas operaciones o manipulaciones, limitadas por las leyes de cada país, entre las que cabe destacar: la Clarificación, la Filtración, la Adición de tanino, la Mezcla o coupage y la Pasteurización.

Clarificación; Adición al vino de determinadas sustancias minerales (caolín, arena, bentonita, etc.) o animales (clara de huevo, caseína, sangre, etc.) que, por acción mecánica o química, eliminan las partículas en suspensión que contuvieran aquellos, dejándolos mas limpios y brillantes.

Por muy bien que se haya hecho el trasiego, y aunque éste se haya - verificado dos o tres veces (correspondiendo el primer trasiego a enero, el segundo a marzo y el tercero a agosto), es raro que el vino esté absolutamente claro, por lo que hay que clarificarlo empleando diversas materias, de las cuales la mas apropiada es la gelatina, que es una cola formada con los residuos de los interiores de la vejiga natatoria del esturión o sollo. Se emplea poniendo una cantidad de esta materia en agua --- fria durante veinte horas. Se coloca después en otro vaso y se vierte sobre ella agua templada, pero sin hervir; se agita bien, hasta conseguir - la disolución completa, y se emplea en dosis de 7 a 10 gramos por hectolitro de vino; se mezcla primero la materia clarificante con algunos litros de vino que se ha de clarificar y después se vierte en la cuba poco a poco, mezclándola con la masa líquida y batiéndola con insistencia. Después se deja reposar el vino durante diez días, para trasegarlo separándolo -- del depósito. También para esta operación se emplearán las claras de huevo, a razón de 4 ó 6 por cada 200 litros de vino; se baten con vino de la misma barrica y se vierten en la cuba.

Filtración: Paso a través de filtros para asegurar la separación de partículas sólidas, caso de no realizarse la clarificación, o después de ésta.

Adición de tanino: Que precipita las materias nitrogenadas.

Mezcla o coupage: Entre las diversas operaciones realizadas con los vinos, encaminadas a subsanar sus defectos o a mejorarlos, merece especial mención la llamada mezcla o coupage, consistente en mezclar vinos de caracteres distintos, con objeto de conseguir uno intermedio sin defectos o de cualidades mas apreciadas, aumentar los caracteres de rancidez y fimura ó prevenir las alteraciones de los vinos endebles. Los vinos nuevos no deben mezclarse hasta que no haya terminado su completa formación; conviene mez

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

clar los vinos de mucha fuerza con los endebles; los olorosos, con los - insípidos; los muy secos, con los aterciopelados, y, en fin, procurar completar los caracteres extremos de uno con el otro. Los vinos de mezcla no se utilizan hasta un par de meses de efectuada aquella.

Pasteurización: Operación de conservación, consistente en calentar el vino durante cierto tiempo, y en ausencia del aire, a una temperatura a la cual la mayoría de los microorganismos mueren (60-70º), seguido de - un rápido enfriamiento, para evitar la permanencia en las temperaturas -- 25-35º, óptimas para aquellos seres. Con ello, el vino resiste largos viajes y se conserva durante mas tiempo.

Composición y aplicaciones del vino.- El vino es un líquido constituído esencialmente por:

Agua.....75-90 %.

Alcohol..... 8-17 %.

junto con pequeñas cantidades de otras sustancias, como ácidos (tartárico, succínico, carbónico, etc.), sales (principalmente tartratos), glucosa (sin transformar), taninos y materias colorantes (mas en los tintos -- que en los blancos), aldehídos, ésteres y otros productos aromáticos (constituyentes del bouquet), glicerina, materias nitrogenadas, vitaminas entre ellas la C, etc.)

Envasados en bocoyes (600 litros), pipas (500 litros), toneles y -- otros recipientes, las variedades comunes, y en botellas de 3/4, oscuras para los tintos, e incoloras para los blancos, es consumido por el hombre como bebida ordinaria.

Se ha discutido mucho sobre su utilidad o perjuicio en la alimentación humana y se ha llegado a la conclusión de que el vino en pequeñas -- cantidades (un litro por día y persona adulta) obra como estimulante e -- incluso como alimento enérgico. Sin embargo, el exceso es perjudicial, ya que conduce a la embriaguez, y posteriormente al alcoholismo, grave enfermedad que ataca al sistema nervioso y a las vísceras (corazón, hígado, - estómago, etc.), proporcionando terribles taras a la descendencia.

El vino se emplea también como primera materia para la obtención - de aguardientes (coñac, sobre todo), del llamado alcohol de vino y del - vinagre natural.

Las propiedades del vino. Su valor nutritivo e higiénico.- El vino es la bebida alcohólica que reúne mejores condiciones nutritivas, estomacales y tónicas, tomado con moderación, y es higiénico y saludable.

"Después del pan, el vino es el segundo alimento dado por el Creador para el mantenimiento de la vida y el primero por su excelencia", escribía en el año 1.600 Olivier de Serres en su -Teatro de la Agricultura-

"Apoyándose en el conjunto de todos los trabajos científicos y medicinales que han venido a completar lo que Pasteur fué el primero en -- aclarar, podemos hoy afirmar que el vino es la mas sana e higiénica de - las bebidas", dice el informe presentado por el Ministerio de Agricultu-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ra de Francia al Congreso Internacional de la Vid y el Vino.

Según notables tratadistas, el vino tiene un gran valor alimenticio para el hombre, pues es un condimento, un alimento que fortifica los nervios y un alimento de ahorro. Es, además, un medicamento, ya famoso en la antiguedad, cuya acción tonificante para el organismo puede ser atribuída en parte a su aporte de vitaminas.

El doctor Weissebach, médico de los hospitales de París, en el Congreso de Médicos Amigos de los Vinos celebrado en Burdeos en 1.949, declaró: "Si la opinión médica en lo que respecta al papel y lugar del vino en la alimentación está basada sobre la observación clínica, ésta encuentra una explicación y bases científicas, sus comprobaciones y conclusiones, en la composición química del vino. El vino contiene, en efecto, un complejo de materias minerales (sales de calcio, potasio, sodio, hierro) y materias orgánicas ternarias (azúcares, alcoholes, glicerinas, ácidos orgánicos, tanino, éteres, aldehídos) y cuaternarias (aminoácidos), vitaminas y otras substancias minerales diversas bajo una forma físicoquímica esencialmente activa y asimilable que proporciona al organismo. Por sus componentes diversos, el vino es para el hombre que hace uso moderado del mismo - un excitante del apetito, estimulante de las funciones motrices y secretora del estómago e intestino, así como también excita la actividad hepática y pancreática, actuando favorablemente sobre todo el proceso digestivo. Por su acción celular sobre las glándulas endocrinas y el sistema nervioso vegetativo, favorece la nutrición en general y el equilibrio del medio humoral".

El vino disipa la tristeza y despierta la alegría del vivir; a este título merece continuar disputándose con el pan el primer sitio que le -- fué conferido desde un principio por participar siempre activamente en la nutrición espiritual y material de la humanidad. "Con pan y vino, bien se anda el camino", dice el proverbio.

TECA

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

II

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Localización geográfica.- Primeras materias necesarias, lugares de compra y precios; influencia geológica y económica del medio.- Vías de comunicación.- Suministros de agua, gas y electricidad.- Otros detalles varios.

La vid vegeta en casi todos los climas, pero va mejor en los que cuentan con veranos largos templado-cálidos y secos. También es remunerador su cultivo en aquellos países, en que además del clima templado dominan los vientos norte y este en esa época; en aquellos en que el otoño es benigno, y en los que el invierno no produzca temperaturas inferiores a 5 grados bajo cero y en el verano no suba de 30º centígrados a la sombra. En los mas fríos o en los mas calurosos, la vid no vegeta bien o el vino no se produce en condiciones normales.

Comienza a vegetar cuando la temperatura media es de 9 grados aproximadamente y necesita que sea de 18 grados, por lo menos, para florecer. Resiste bien las bajas temperaturas en época de paralización vegetativa. Las heladas primaverales, una vez brotada la cepa, le causan graves daños, anulándose la cosecha en muchos casos y quedando inutilizada la planta, en el concepto de producción, para el año o años siguientes. Las lluvias en los momentos de floración y recolección la perjudican; en cambio son muy favorables en otros periodos, sobre todo en invierno y primavera.

Tampoco es exigente en suelos, pues prospera en todos con tal que no sean muy tenaces o húmedos en exceso. Prefiere los suelos que formen pequeñas laderas y hasta los pedregosos, en donde los vinos son mas finos. Pero hay que tener en cuenta que con las vides americanas no ocurre eso, sino que cada variedad solo puede plantarse en suelos que presenten determinados caracteres: hay que buscar la adaptación, o relación íntima entre el suelo y la cepa, teniendo en cuenta la manera de vegetar de ésta y la disposición de su sistema radicular y la constitución física de aquel, especialmente su contenido en cal, porque la vid americana es fácilmente atacada de clorosis si la cantidad de caliza del suelo es excesiva.

Antes de hacer una plantación de vid americana deben tomarse por separado muestras del suelo y del subsuelo, y hacer las determinaciones calcimétricas. Los Servicios agrícolas oficiales realizan rápidamente tales determinaciones, y en vista de sus resultados y de otros datos, recomiendan el patrón mas conveniente en cada caso.

Son propios al cultivo de la vid los terrenos flojos y arenosos, pizarrosos, volcánicos y en general, los no a propósito para el cultivo de cereales. Los terrenos de aluvión y los cerros no muy elevados son también preferidos.

Deben dedicarse a viña aquellas tierras que no sirvan para cerea--

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

les y leguminosas, porque si se plantan en tierras buenas se restan entonces a otros cultivos.

Se prefiere para la viña la exposición sur. La exposición norte es únicamente preferible en las comarcas calientes. Las viñas colocadas en los llanos producen mas vinos que las situadas en las laderas, pero éste es de inferior calidad a aquel.

En cuanto a las primeras materias empleadas son principalmente: estiércoles, azufre, sulfato de cobre, fosfatos, sales potásicas y pequeñas cantidades de abonos nitrogenados, aumentando la dosis de éstos en el periodo de formación de la cepa. También se emplean mucho los superfosfatos -abonos compuestos-, y guanos.

La uva extrae del suelo cantidades muy pequeñas de elementos fertilizantes; la mayor parte de ellos se encuentran en las hojas y sarmientos, y en la producción de éstos debe basarse el viticultor para restituir al suelo los elementos que les cedió.

El terreno debe prepararse con esmero. Lo mas recomendable es un desfonde general a una profundidad de 45 a 60 centímetros por debajo de la arena que cubre el terreno.

La vid puede multiplicarse por todos los procedimientos propios de las especies leñosas. La peproducción por semilla solamente se utiliza para obtener nuevas variedades o para conseguir patrones de vides americanas, sobre las cuales se injerta la europea. No es recomendable.

El acodo se emplea para reponer las faltas de un viñedo. La multiplicación por estaca es la mas generalizada. Se utilizan como estaca pedazos de sarmiento de un año, bien formados y maduros, que se plantan en los viveros para que enraícen; después se emplean los plantones así obtenidos, que se llaman barbados, o bien se colocan las estacas de asiento en el terreno destinado a viñedo.

También se hace la plantación con planta-injerto de vivero, especialmente si las primaveras son muy frías y lluviosas.

El injerto se empleaba antes muy poco, pero en la actualidad, con el empleo de las vides americanas, es una práctica indispensable. Aumenta la producción, la adelanta en dos o tres años y, sobre todo, se obtienen viñedos rexistentes a la filoxera.

Las raíces de las vides europeas no pueden resistir el ataque de la filoxera; las de las vides americanas si no inatacables, son muy resistentes. En cambio el insecto ataca la parte aérea de éstas. Por eso, y sobre todo porque los frutos de la americana son malos, se injerta la vid europea sobre portainjerto o patrón americano. Y aún mejor que sobre americanos puros, sobre híbridos que se adaptan mas a suelos diferentes, y difíciles.

Los híbridos se designan con los nombres de las plantas que se cruzaron seguidos del número o letra con que lo designe en su colección el hibridador que lo obtuvo y el nombre de éste. Ejemplos: RiparíaXRupestris

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

número 3.309 de Couderc; RipariaXRupestris número 3,306 de Couderc; BerlandieriXRupestris número 110 de Richter, etc.

Los patrones, además de tener resistencia a la filoxera, deben adaptarse bien al suelo y tener afinidad por el injerto, es decir, que se unan íntimamente ambos. Los injertos se eligen entre las mejores variedades viníferas sanas y se cortan en noviembre; se conservan entre arena fina y húmeda resguardados de los excesos de temperatura, hasta el momento de injertar.

La plantación se hace a marco real o a trebolillo. La época mejor es el otoño en los climas cálidos cuando se emplean barbados, y a fines de invierno en los demás casos.

Las principales perturbaciones o enfermedades que puede tener la vid son las siguientes:

Heladas.- En otoño son raras las heladas, salvo en las regiones septentrionales, y en España no ocurren casi nunca. En invierno no tienen acción sensible sobre la vid; pero en cambio, las heladas de primavera son de efectos terribles. Se deben a un descenso general de la temperatura, producido por los vientos norte y muy especialmente en el amanecer. Cuando durante la noche el cielo está sereno, el suelo pierde el calor por radiación, su temperatura desciende más rápidamente que la del aire y, merced a ésto, la capa gaseosa que está en contacto inmediato con el suelo está a temperatura mas baja que las capas superiores, y entonces el vapor de agua que contiene se condensa, depositándose sobre las plantas en forma de rocío. Entonces las yemas que se han desarrollado en la cepa se marchitan y enrojecen. Los rayos solares queman los brotes al cruzar sobre las gotas de rocío. Contra los efectos de las heladas no se pueden dar remedios seguros, sino algunos consejos, que son los siguientes: plantar la vid con preferencia en laderas, y entonces la planta sufre mucho menos el estrago de los hielos; emplear cepas tardías con objeto de que las yemas aparezcan después del tiempo de hielos; dejar sobre la cepa un sarmiento erguido o guión vinífero para que las yemas superiores de este sarmiento, mas apartado del suelo, sufran menos los efectos del frío; embadurnar los pulgares y las yemas con una solución formada por 4 Kilos de sulfato de hierro disueltos en 10 litros de agua caliente. La operación del embadurnado se hace en el momento en que las yemas comienzan a hincharse, pues ocasiona un retraso de la vegetación de diez o quince días; mientras duran las heladas, allanar el suelo de la viña con en rodillo, cuando las labores están terminadas, pues es sabido que la tierra removida pierde mas calor que la superficie plana; el empleo de nubes artificiales en el momento de la salida del sol es también muy práctico. Estas nubes de humo se producen quemando montones de sarmientos o paja empapados en alquitrán o aceites pesados. Se forman los montones en la viña a razón de una hoguera por cada 15 metros y se prenden minutos antes de salir el sol para que cuando éste aparezca esté

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

formada la nube de humo.

Excrecencias.- Se forman verrugas sobre el tronco, los sarmientos y las raíces de la cepa, a consecuencia de las heladas y las escarchas. El tratamiento consiste en aserrar esas verrugas y embadurnar las heridas con una solución de 500 gramos de caparrosa disuelta en un litro de agua.

Enrojecido.- Esta enfermedad se produce durante los primeros calores del verano. Las hojas se secan parcialmente y se tiñen de rojo. El tratamiento consiste en evitar las labores con vientos fríos y secos en el momento en que aparezca la enfermedad, porque estas labores exageran el enfriamiento y aumentan la intensidad del mal. Entonces se poda corto, se suprimen los pulgares y se abona la viña para darle fuerza.

Apoplejía.- Suele dañar algunas cepas, pero no la viña entera, y es enfermedad que causa la desecación rápida de las hojas y de los sarmientos de una parte de la planta. No es grave porque durante la noche los órganos atacados vuelven a tomar su aspecto normal.

Aperdigonado.- Cuando pintan las uvas, si sufren una sequía prolongada, cesan de engordar y se tiñen de color azul verdoso. Se atenúa este mal haciendo numerosas las binas (tienen lugar durante la primavera y sirven para nivelar el suelo, arrancar las hierbas e impedir la evaporación rápida del agua acumulada en el subsuelo, facilitando así la nitrificación. Se dan dos binas muy someras, de 5 a 7 centímetros, la primera, antes de que florezca la vid, o sea al principio de marzo, y la segunda, después de la floración, en junio. La bina consiste en pases de rastra, que se procurará darlos al amanecer o al crepúsculo. El mejor modo de trabajar la viña no es con arado sino con azada o a brazo.) y evitando en estos viñedos las podas largas.

Escaldado.- Se produce sobre los racimos por la acción del sol ardiente. Los granos se queman, se secan y caen, o bien, si no es muy fuerte se vuelven rojizos. Se evita suprimiendo el deshojado, no labrando la viña durante los calores fuertes y no azufrando cuando el sol tiene mucha fuerza.

Crecimiento de la flor.- Es cuando las flores no fecundan, secan y caen. Ocurre raramente este caso, que se puede evitar azufrando las vides algunos días antes de su floración.

Clorosis.- Esta enfermedad se manifiesta por la debilidad en la vegetación y por el color amarillo o blanquecino de las hojas. La cepa languidece, se queda raquítica y muere. El tratamiento consiste en pulverizar la cepa con una solución de 700 gramos de sulfato de hierro en 100 litros de agua. Se tendrá cuidado de que se empapen perfectamente las superficies de las hojas. El tratamiento preventivo consiste en embadurnar las heridas de la poda con una solución de sulfato de hierro al 30 por 100.

Pardeado.- Consiste esta enfermedad en que las hojas se vuelven pardas a partir del mes de julio y las uvas maduran mal. Su tratamiento

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

consiste en podar mas corto favoreciendo la sobre-alimentación de las -- cepas.

Oidium.- Es una enfermedad causada por un hongo que ataca a los - órganos verdes de la vid y se la denomina vulgarmente ceniza, cenicilla o lepra. Las cepas invadidas se recubren de mancha como de harina, cuyo polvillo, que se quita con la mano, huele a moho. Al cabo de algún tiempo debajo de estas manchas aparecen otras negruscas. Las hojas atacadas se vuelven como ahumadas y los racimos, que al principio se pusieron grices, después se ennegrecen. El tratamiento contra esta enfermedad consiste en pulverizar las viñas con azufre en polvo mediante fuelles especiales para esta operación o espolvorearlas con azufradores a mano. Como -- tratamiento curativo se emplea el permanganato de potasa en razón de 125 gramos por 100 litros de agua caliente, pero sin hervir, con cuya solución se pulverizan las plantas atacadas en frío.

Mildiu.- Esta enfermedad se llama también moho; es de origen americano como la filoxera, y la produce un hongo; ya dijimos que el oidium - se desarrolla en el exterior de la cepa y, en cambio, el mildiu vive en los tejidos exteriores. Sobre las hojas se ve frecuentemente en forma de manchas claras, que se hacen poco a poco amarillentas y después pardas, y a las que corresponden por el revés de las hojas otras manchas blanquecinas que aparecen enmohecidas y que con los dedos se quitan fácilmente. Sobre los racimos atacados se notan iguales manchas. La cepa bajo los -- ataques des mildiu pierde la hoja, y las uvas no maduran o lo hacen muy irregularmente, produciendo por fin en el vino un sabor desagradable característico. El tratamiento contra el mildiu es mas bien preventivo que curativo y consiste en el empleo del "caldo bardolés" que se compone del siguiente modo: 2 Kilos de sulfato de cobre, 1 Kilo de cal recién apagada, en polvo; 40 gramos de caseína insoluble y 100 litros de agua limpia. Se prepara este caldo en vasijas de barro o de cualquier otra sustancia, menos de hierro ni de cinc, disolviendo el sulfato en 80 litros de agua, añadiendo el Kilo de cal disuelto en otros 10 litros de agua, colando -- esta mezcla para que la cal no obstruya después el pulverizador. Para conocer cuándo está neutro el caldo se emplea papel tornasol, que se vende en los comercios bajo la forma de librillos. Introduciendo el papel azul en la solución de sulfato, si se vuelve encarnado hay que añadirle lechada de cal hasta el momento en que el papel azul no pierda el color. Para añadir la caseína se colocan en la vasija 100 gramos de cal en polvo y - los 40 gramos de caseína también en polvo y bién mezcladas ambas. Se añade agua hasta 3 litros, poco a poco, removiéndolo todo, y entonces se -- junta el caldo. Con pulverizadores a propósito se pulverizan las viñas - cuando se cree que pueden ser atacadas, pero antes de que aparezcan las manchas. Se hace la primera pulverización cuando empiezan a brotar; la - segunda, antes de la floración, y la tercera, cuando van a pintar las -- uvas. Deben emplearse aproximadamente 600 litros por hectárea. Los apara

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

tos que se emplean para la pulverización se llaman sulfatadoras.

Black-Rot.- Se llama también podredumbre negra, y aparece sobre las hojas en forma de manchas de color rojo ladrillo y luego aparecen en estas manchas puntitos negros; ataca principalmente a las hojas tiernas y a los racimos, que se marchitan y no maduran, endureciéndose notablemente. Su tratamiento preventivo consiste en pulverizar un caldo formado con 1 Kilo de verdete neutro, 1/2 litro de ácido acético de 40 grados y 100 litros de agua. Estas pulverizaciones deben hacerse:la primera, cuando los ramos tienen 8 centímetros; la segunda, veintiún dias -- después; la tercera, tres días antes de la floración; la cuarta, cinco días después de la floración, y la quinta, tres semanas después de ésta.

Escribano de la vid.- Es un insecto que roe las hojas de la cepa, abriendo surcos que semejan a la escritura cuneiforme, por lo que recibe aquel nombre. Se destruye sacudiendo la planta sobre paños blancos colocados en el suelo, en los que se recoge el insecto para destruírlo después.

Piral de la vid.- Es una mariposa que coloca sobre las hojas de la vid sus huevos, que producen las orugas que la atacan. Se combate recogiendo las orugas y destruyéndolas, o bien escaldando las cepas después de la poda con una regadera. Así se destruyen los huevos colocados sobre la corteza del tronco y los sarmientos. También puede cazarse la mariposa, que es nocturna, empleando faroles que tengan en vez de cristales papeles embadurnados de alguna materia pegajosa; las mariposas acuden a la luz y quedan allí sujetas.

Filoxera.- La filoxera es un insecto que vive en las raíces de la viña, las cuales destruyen para alimentarse. Se observa que un viñedo está atacado por esta plaga cuando aparece la "mancha filoxérica", que no es sino una o dos cepas muertas rodeadas de otras más o menos marchitas. La destrucción del viñedo puede suceder en dos o tres años. Ya hemos dicho que no hay un verdadero tratamiento contra la filoxera, si no es la inundación del viñedo, que puede hacerse cubriendo el suelo de la vid atacada con una capa de agua de 15 centímetros de altura durante 40 días por lo menos; fácil es comprender que en la mayor parte de los casos no puede efectuarse este tratamiento. Otro procedimiento curativo consiste en el empleo de sulfuro de carbono inyectado en el suelo alrededor de las raíces de la planta atacada. Ordinariamente, se hacen cuatro inyecciónes alrededor de cada cepa, a un metro de distancia del tronco central. Con inyectores a propósito se clava el "palo" o aguja en el suelo a una profundidad de 20 centímetros y enseguida se tapa el agujero que se produjo para que el sulfuro, al evaporarse, atraviese la mayor cantidad de terreno y toque las raíces para matar el insecto. Estas inyecciones se hacen generalmente después de las vendimias y en cualquier época del año, menos en la de floración, pues el sulfuro retarda la vegetación de la planta en seis u ocho días. Hay que tener cuidado de la-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

brar y estercolar bien la viña para que no sufra perjuicio con el tratamiento. La dosis que se debe aplicar por metro cuadrado es de 18 a 20 gramos. El sulfuro de carbono líquido es extraordinariamente volátil y emite vapores que matan los insectos sobre la raíz. A pesar de cuanto queda expuesto, es muy difícil salvar la viña filoxerada, y lo que debe hacerse cuando está atacada de esta enfermedad es arrancar las cepas y quemarlas sobre el mismo suelo infestado, inyectar en dosis de 60 a 80 gramos de sulfuro por metro cuadrado y, por fin, dejar inculta la tierra durante dos o tres años. Es el único medio de salvar una comarca vitícola al principio de la invasión filoxérica. Todos los terratenientes deben tener especial cuidado en que se cumplan estas prescripciones exactamente, para evitar así los perjuicios enormes que en toda Europa produce esta plaga.

La filoxera (Philoxera vastratix) es un insecto hemíptero del género Aphis, que ataca la raíz de las vides europeas, en las cuales produce abultamientos fusiformes, tuberosidades, dejándolas sin vitalidad. Para reconocerlo es preciso examinar en primavera las raíces jóvenes o medianas de las plantas en que se nota la enfermedad, pero cuando aún no se han secado, sino que presentan caracteres de empobrecimiento orgánico.

El insecto no se ve a simple vista, dada su pequeñez; las raíces presentarán las lesiones características, y debe atenderse a los síntomas externos.

Se aprecia la existencia de la filoxera en una viña porque aparecen rodales de cepas mas o menos redondeados que se denominan depresiones filoxéricas, donde la viña decae y produce sarmientos cada vez mas cortos. Estos rodales van agrandándose cada año y formándose otros nuevos junto a los anteriores. Las cepas cada vez decaen mas, hasta que mueren. El mal progresa más o menos rápidamente, según la naturaleza del terreno y las variedades de cepas plantadas.

La filoxera había llegado a Europa procedente de los Estados Unidos de Norteamérica -donde existía sin causar daños apreciables-, poco después de 1.860 y en 1.868 ya alcanzó considerable importancia al iniciar la devastación del rico viñedo francés. Entre 1.870 y 1.878 los daños fueron enormes, reduciéndose en muchos casos a menos de la décima parte de la extensión cultivada de viña en un Departamento, bajando enormemente la producción, el valor de la tierra, etc.

En España el primer brote de filoxera apareció en Málaga en la fecha indicada; siguiose a poca distancia en el tiempo otro en Gerona y otro en Orense, limítrofe con Portugal (en este país ya se habían hecho patentes los daños de la filoxera en 1.868). Después prosiguió la invasión en forma concéntrica y centripeta, comenzando por las zonas costeras y avanzando con desigual rapidez hacia las comarcas del interior. Actualmente en toda la Península e islas Baleares está declarada oficialmente la invasión, aunque todavía en Castilla la Nueva se conserva libre algu-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

na viña europea, en menor extensión cada año.

Cochinilla.- La cochinilla produce una especie de moho negro, que causa la desecación e impide la madurez de la uva. Se destruye descortezando durante el invierno las cepas y embadurnándolas con una lechada de cal a razón de 20 Kilos de ésta por 120 litros de agua.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Antecedentes históricos y extensión actual del cultivo.

Según Vavilov, "la Transcaucasia es el principal centro en que las formas de vides salvajes y cultivadas tuvieron origen. Estas vides han sido cultivadas y usadas miles de años".

En la actualidad la vid se cultiva en todas las regiones de Europa, Asia, Africa, América y Oceanía, donde les es adecuado el clima. La Principal zona de cultivo de la vid en el Hemisferio Norte se extiende entre los 20 y 51º, con el límite extremo Norte en Alemania y el extremo Sur en la India; en el Hemisferio Sur, el cultivo mas importante es el situado entre los 20 y 40º de latitud.

La vid es una de las plantas que durante mas tiempo ha estado vinculada a la vida humana; incluso su zumo fermentado tuvo en ciertas épocas vinculaciones litúrgicas tal como lo comprueban los antiguos escritos sagrados, fábulas, y mitos.

Aparecen los primeros indicios de la presencia de la vid en el mundo de los albores del periodo terciario.

En las ruinas de ciudades y templos egipcios y en monumentos atribuibles a los comienzos de la civilización europea, se han encontrado semillas de Vitis vinifera.

Hay pruebas fehacientes de que el cultivo de la vid era conocido por los fenicios, que lo difundieron por las costas del Mediterráneo, y que en Egipto no solo era planta tenida en alta estima por sus frutos, sino que con ellos se hacía vino.

Veintitantos siglos antes de Jesucristo, o sea en tiempos de Noé se hablaba ya de su cultivo, lo que confirma la frase del Génesis que dice: Noé plantó viña, bebió su vino y se embriagó.

Existen también pruebas fidedignas de que Moisés legisló sobre la vid, prohibiendo plantar diferentes clases de cepa en una misma viña y obligando, con objeto de que se formase bien la cepa, a que hasta el cuarto año no se recolectase la uva, cuyas primicias había que consagrar a Dios en esta primera cosecha.

La tradición mitológica atribuye a Baco la propagación de la viticultura. Según la leyenda, Baco, entregado a Cibeles para su educación, andaba cazando por los bosques de Frigia cuando encontró a Ampelo, gracioso muchacho, del que quedó prendado; pero Ate, diosa del mal, lo hizo matar por un toro bravo. Baco, transido de dolor, obtuvo de la Parca la merced de hacer revivir a Ampelo convertido en una planta que produce un licor suave, la vid. Baco y Ampelo se encuentran desde entonces asociados en curiosas metamorfosis, de las cuales se conservan variadas representaciones en los Museos. Un hijo de Baco, llamado Enopio, plantó la vid en la isla de Chio, célebre por los vinos que en ella llegaron a producirse y aún se producen.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Antecedentes históricos y extensión actual del cultivo.

Según Vavilov, "la Transcaucasia es el principal centro en que las formas de vides salvajes y cultivadas tuvieron origen. Estas vides han sido cultivadas y usadas miles de años".

En la actualidad la vid se cultiva en todas las regiones de Europa, Asia, Africa, América y Oceanía, donde les es adecuado el clima. La Principal zona de cultivo de la vid en el hemisferio Norte se extiende entre los 20 y 51º, con el límite extremo Norte en Alemania y el extremo Sur en la India; en el hemisferio Sur, el cultivo mas importante es el situado entre los 20 y 40º de latitud.

La vid es una de las plantas que durante mas tiempo ha estado vinculada a la vida humana; incluso su zumo fermentado tuvo en ciertas épocas vinculaciones litúrgicas tal como lo comprueban los antiguos escritos sagrados, fábulas, y mitos.

Aparecen los primeros indicios de la presencia de la vid en el mundo de los albores del periodo terciario.

En las ruinas de ciudades y templos egipcios y en monumentos atribuíbles a los comienzos de la civilización europea, se han encontrado semillas de Vitis vinifera.

Hay pruebas fehacientes de que el cultivo de la vid era conocido por los fenicios, que lo difundieron por las costas del Mediterráneo, y que en Egipto no solo era planta tenida en alta estima por sus frutos, sino que con ellos se hacía vino.

Veintitantos siglos antes de Jesucristo, o sea en tiempos de Noé se hablaba ya de su cultivo, lo que confirma la frase del Génesis que dice: Noé plantó viña, bevió su vino y se emborrachó.

Existen también pruebas fidedignas de que Moisés legisló sobre la vid, prohibiendo plantar diferentes clases de cepa en una misma viña y obligando, con objeto de que se formase bien la cepa, a que hasta el cuarto año no se recolectase la uva, cuyas primicias había que consagrar a Dios en esta primera cosecha.

La tradición mitológica atribuye a Baco la propagación de la viticultura. Según la leyenda, Baco, entregado a Cibeles para su educación, andaba cazando por los bosques de Frigia cuando encontró a Ampelo, gracioso muchacho, del que quedó prendado; pero Ate, diosa del mal, lo hizo matar por un toro bravo. Baco, transido de dolor, obtuvo de la Parca la merced de hacer revivir a Ampelo convertido en una planta que produce un licor suave, la vid. Baco y Ampelo se encuentran desde entonces asociados en curiosas metamorfosis, de las cuales se conservan variadas representaciones en los Museos. Un hijo de Baco, llamado Enopio, plantó la vid en la isla de Chio, célebre por los vinos que en ella llegaron a producirse y aún se producen.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

En números redondos, la viña ocupa en el mundo más de 8.500.000 - hectáreas, de las que corresponden a Europa -exceptuando Rusia- unas -- 6.300.000 hectáreas, dedicadas exclusivamente al cultivo de la vid, es - decir, sin contar las que se destinan a cultivos asociados con ella. A Norteamérica se asignan unas 350.000 hectáreas, y otras tantas a Sudamérica.

En Sudamérica ocupa el primer lugar la Republica Argentina, con - 180.000 hectáreas, a la que siguen, por orden de importancia o mayor producción, Chile, Brasil y Uruguay. (Como ha sucedido en todas las regiones colonizadas por España, en la Argentina el cultivo de la vid es de larga fecha. A principios del siglo XVI se inició este cultivo en el Río de la Plata, Chile y Perú. En sus Comentarios Reales, el inca Garcilaso de la Vega dice que las primeras cepas cultivadas en el Perú tuvieron su origen en plantas nacidas de semillas importadas de Europa y de las sacadas de pasas procedentes de España. Del Perú la vid pasó a Chile y al territorio de lo que posteriormente sería la República Argentina.)

Importancia de la viticultura en España.- España figuró y figura a la cabeza de las naciones productoras de uva y vino, dedicando al cultivo de la vid 1.500.000 hectáreas en números redondos. Es uno de los tres primeros países viticultores del mundo; su superficie de viñedos es comparable a la de Francia y algo menor que la de Italia. Pero si referimos dicha superficie a la total cultivada y al millar de habitantes de la nación vecina, la de mayor producción vitícola del mundo entero, resulta - que por cada 100 hectáreas cultivadas en España 10 o muy pocas menos están plantadas de vid (en Francia, solo 7'8 hectáreas), y por cada 1.000 habitantes contamos con 55 hectáreas de viñedo, mientras que en Francia solamente cuentan con 38.

Es decir, se explotan en nuestro país 43.000.000 de hectáreas; de ellas, unos 15 corresponden a cultivos propiamente dichos, y de éstos el viñedo ocupa el tercer lugar -aventajado por los cereales y el olivo- , con un 10 %, de la superficie;.

Los productos anuales del viñedo se cifran en unos 5.800 millones de pesetas y sus derivados dan lugar a un movimiento de cerca de 9.000 millones, de los cuales mas de 1.000 corresponden a exportadores de vinos, licores, y materias tártricas.

El arraigo y trascendencia social del cultivo de la vid en España quedan reflejados por una densidad de plantación (ya indicada) de 5'5 - hectáreas de viñedo por cada 100 habitantes (unas cuatro hectáreas en - Francia e Italia); un consumo medio de 60 litros de vino por habitante y año; una población de 600.000 viticultores propietarios; la existencia - de 350 campos de pies madres y viveros; de cerca de 2.000 bodegas; de -- unos 500 criadores -exportadores de vinos; de mas de 700 fábricas de alcohol vínico; la enorme cantidad de familias que se emplean en sus trabajos y labores, así como por las condiciones de gran parte de los terrenos

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

que a ella se dedican, incapaces de sostener económicamente ningún otro cultivo.

Cuando las circunstancias eran normales se enviaban al extranjero de dos a ocho millones de hectolitros al año, siendo los principales destinatarios Alemania, Gran Bretaña, Francia, Suiza, Bélgica y Holanda, entre las naciones europeas; Estados Unidos, Canadá, Argentina y Cuba, entre las americanas.

La mayoría de las uvas españolas son de grandísima riqueza glucométrica, y además de la variedad de elaboraciones de vinos tintos y blancos de pasto, sirven la enología nacional muchos tipos para coupages o mezclas que refuerzan otros extranjeros -principalmente los obtenidos en La Mancha, Levante y Castilla la Nueva- amén de suministrar los muy afamados licorosos, espumosos, gasificados, vermuts, tónicos y mistelas.

Además, la viticultura española produce uva de mesa tan fragante como sus célebres moscateles, tan dorados y azucarados, y los albillos entre otras muchas variedades de gran consumo nacional. Y cuenta con las uvas de los parrales de Almería, las de cepas y parras de Lorca (Murcia), de Valencia y de Málaga, la condición especial para aguantar el embarque y exportación a otros países de Europa y América, con un envío anual de 400.000 a 650.000 quintales métricos en época normal. Por último, la desecación de la uva, muy rica en dulzor de Denia (Alicante) y de Málaga crea otro producto de gran aceptación dentro y fuera de España: la de pasas, que representa al año de 90.000 a 140.000 quintales métricos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

IV

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Aspecto técnico e industrial. Emplazamiento: estudio de las características propias.- Maquinarias: casas suministradoras y precios.- Instalaciones y locales. Terrenos de explotación.- Sistemas de salarios y - trabajos.- Fundaciones de seguridad.

En el apartado I, ya expusimos las principales fases de la elaboración del vino, que son principalmente: Estrujado, Obtención del mosto, - Filtración, Trasiego, Fermentación, Crianza del vino y Operaciones Complementarias.

Nuestra industria está situada a 25 Kilómetros de la viña, aunque lo ideal sería emplazarla en las cercanías de la viña, para evitar: desplazamiento del personal, gastos de transporte, etc. pero nos valemos de nuestro camión THAMES, matrícula G.C. 14.567, para salvar este inconveniente.

Las principales máquinarias de que disponemos son las siguientes:

Una prensa para nuestro lagar, valorada en	100.000.-
Una máquina de embotellar, valorada en	85.000.-
Una máquina estrujadora, valorada en	85.000.-
Una máquina desenganzadora, valorada en	45.000.-
Una bomba de trasiego, valorada en	5.000.-
Un aparato mecánico de filtración, valorado en	5.000.-
Total....	325.000.-

Nuestra bodega la tenemos instalada en la parte derecha de nuestro edificio, y comprende: 10 cubas de 2.500 litros cada una, situadas en el fondo del local, luego a ambos lados tenemos 16 y 14 bocoyes de - 600 litros cada uno.

Luego en la parte izquierda del edificio tenemos: el Lagar, las - Oficinas, el Almacén de Materias, el Almacén de los útiles de labranza, el Almacén de varas y subproductos, el Garaje y el Servicio.

Las superficies de nuestros locales son las siguientes:

BODEGA, 27 m. de fondo por 8 de ancho; superficie, 216 m².
DESPACHO, 8 m. de fondo por 6 de ancho; superficie, 48 m².
LAGAR, 8 m. de fondo por 7 de ancho; superficie, 56 m².
OFICINAS, 8 m. de fondo por 3 de ancho; superficie, 24 m².
ALMACEN MATERIAS, 8 m. de fondo por 4 de ancho; superficie, 32 m².
ALMACEN APEROS, 8 m. de fondo por 3 de ancho; superficie, 24 m².
ALMACEN VARAS, 8 m. de fondo por 4 de ancho; superficie, 32 m².
GARAJE, 8 m. de fondo por 4 de ancho; superficie, 32 m².
SERVICIOS, 8 m. de fondo por 2 de ancho; superficie 16 m².

Nuestra viña está situada en la zona vitícola lanzaroteña denominada La Geria, tiene figura trapezoidal, limitando al Norte con viña de Don Eufemiano Romero Sintes, al Este con terreno también vitícola de --

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Don Zacarías Perdomo Hernández, al Sur con camino público y al Oeste con finca de árboles frutales, propiedad de Don Cristobal de Ieón Ramirez. - Su superficie asciende a 410.000 m.^{2} (41 Ha.), es decir unas 30 fanegadas lanzaroteñas (1 fanegada, 13.692^{2}m.).

Los jornales que pagamos al personal fijo son los siguientes:

5 peones a.....33'00 pts. c/u.

1 oficial encargado.....41'00 " -

(Los peones y oficial, cuidan de la viña).

Los sueldos que pagamos en el personal fijo son los siguientes:

1 chófer.....1.500'00 pts.

1 oficinista.....2.000'00 "

1 encargado (Bodega y Despacho)..2.000'00 "

Bodegas.- Son los lugares destinados a la cosecha de vino. En algunos puntos, en que los vinos se fabrican en grandes recipientes de mampostería, que se llaman lagares, conservan después los vinos en sótanos, y en otros, la fermentación tiene lugar después de pisar la uva en el lagar; recogen el mosto y lo colocan en cubas o tinajas en el cocedero o - bodega de fermentación, de donde se trasiega a la bodega de conservación o a las cuevas. La fermentación del vino debe producirse a una temperatura intermedia entre los 18 y los 30 grados, y debe conservarse fuera del calor y de la luz, a una temperatura de 8 a 12 grados, en lugar ventilado y que no sea húmedo. El movimiento, las trepidaciones, el excesivo calor o frío intenso perjudican al vino. Deben evitarse en la bodega emanaciones u olores que puedan dañar a los caldos.

lagar.- Es el lugar donde se pisa la uva para sacar el mosto y donde están las prensas para terminar de elaborarlo. El lagar propiamente - dicho es el sitio donde se pisan los racimos; el lago, pila o tanquilla es un recipiente contiguo adonde va a parar el mosto que proviene del estrujado de la uva. Al hacer la vendimia, los racimos se amontonan en el lagar, formando una masa, la cual es pisada por hombres o bien estrujada por medios mecánicos; el zumo pasa de este recipiente a la pila, de donde se extrae -con manguera o a baldes-, para llevarlo a las cubas en las que se produce la fermentación.

Cubas o barriles.- Pueden ser de tamaños muy distintos y fabricadas de cemento, madera o barro. Las mas apreciadas son las de madera, de cerezo, de virginia, de roble, y en menor escala el castaño, que comunican al vino un sabor muy grato.

Prensas.- Hay muchas clases de prensas, que se instalan sobre el - lagar. Las mas sencillas consisten en un torno vertical de madera sujeto al suelo y al techo, por el que desciende el peso colocado sobre vigas, que aprietan la capa de uvas; aparte de éstas, existen las prensas mecánicas, de las que ya hemos hablado anteriormente.

Preparación de los toneles.- Los toneles deben lavarse empleando - agua caliente con sal de cocina y enjuagarlos después con agua fría, y -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

últimamente con un cuarto de litro de aguardiente por cada 200 litros de capacidad. Al emplear toneles usados, para quitarles el mal olor o moho, se prepara el agua para lavarlos adicionándola un Kilo de cal por cada - 10 litros; se voltearán bien las vasijas para que sus paredes se bañen - completamente en todos los puntos, y después se les enjuaga con bastante agua clara. En las cubas de gran capacidad se procede a la limpieza con escobas nuevas, entrando dentro de la cuba.

Embotellado.- Para embotellar los vinos se ha de esperar a que la fermentación haya cesado por completo, a que los vinos estén perfectamente limpios, y a que haya adquirido el aroma necesario. La operación del embotellado se debe efectuar durante los meses de septiembre y octubre. Las botellas han de estar completamente limpias, y para limpiarlas, si - hubieran contenido antes vino, cuyo residuo se ha podido avinagrar, se - enjuagarán primero con lejía caliente y arena, y después con abundante - agua clara. Los tapones de corcho son los únicos que deben emplearse para el cerrado de botellas. Será prudente lacrar las botellas después de tapadas.

Vinos espumosos.- Se da el nombre de vinos espumosos a los que --- ofrecen la propiedad de dar espuma, al destapar las botellas en que se - conservan. La propiedad de hacer efervescencia y espuma, así como el sabor agradable, picante y ligeramente ácido que tienen los vinos que nos ocupan, se debe a una gran cantidad de ácido carbónico contenido en la - masa del vino y que se desprende rápidamente cuando, destapando la botella, cesa la presión a que estaba sometido. Ahora bien: este ácido carbónico puede proceder del mismo vino o puede proporcionársele después; en el primer caso los vinos espumosos son naturales y en el segundo caso se produce la espuma artificialmente.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Aspecto comercial. Estudios del mercado.- Coyuntura económica. Competencias.- Fluctuación comercial.- Zonas y sistemas de venta.- Publicidad.

Nuestro mercado se reduce a nuestra isla, ya que no nos dedicamos a la exportación sino solo a la venta al por mayor y detall. Tenemos unas ventas anuales que oscilan de 20.000 a 25.000 litros a -precio poco- y -- de 10.000 a 15.000 litros al por menor, aun cuando en algunos años se sobrepasan estas cifras.

Los precios varían según las cosechas, ya que, aunque nuestro mercado no está completamente cerrado, resintiéndose de la influencia exterior (peninsular sobre todo), influye de una manera muy directa el volumen de la cosecha insular en el precio de los vinos.

Tiene alguna importancia la exportación a otras islas, del vino Jerez, (por gozar de alguna superior aceptación al peninsular), aunque no basta este mercado para elevar de una manera importante sus precios, debido a la entrada en esta isla del vino de la Península.

Los precios del vino varían desde 5 a 6 pesetas, en cosechas normales, según sea su calidad, claridad, sabor, color, grados, etc. cualidades que son tenidas muy en cuenta por los expertos bebedores, abundantes por cierto, en esta isla.

V

Los vinos, aquí llamados viejos, de cosechas pasadas, tienen unos precios que oscilan de 8 a 10 pesetas y son muy empleados, además de ser muy apreciado como vino seco de mesa, para el encabezamiento de vinos nuevos, de la última cosecha.

Caracteres de los vinos.- Los vinos tintos finos, de pasto, deben reunir los caractéres siguientes: color rojo, poco oscuro, vivo, transparente y perfectamente limpio; olor suave y aromático; acidez marcada y -- grata al paladar; nunca dulce ni abocados y con un 8 a un 11 por 100 de alcohol. Los vinos blancos son algo mas espirituosos que los anteriores, pues deben contener de un 10 a un 13 por 100 de alcohol, mas suaves, algo abocados y menos agrios. Los vinos tintos comunes han de ser de color rojo oscuro, transparente, de olor francamente vinoso, menos ácidos que los finos, sin azucar y de 12 a 15 por 100 de alcohol. Los vinos de postre -- secos casi siempre son blancos, muy brillantes y diáfanos, muy olorosos, poco ácidos y de gran fuerza alcohólica. Los vinos de postre licorosos -- son los mismos que los anteriores, pero menos ácidos y de sabor marcadamente azucarado, con un 10 a 18 por 100 de azúcar y con un 17 por 100 ó mas de alcohol.

Influencia del tiempo y de la presión barométrica sobre los vinos.- Todo vino nuevo gana en aroma y en sabor agradable a medida que transcurre el tiempo. El mejor medio de conservarlo es en cubeyes de madera de -- roble, virginia o de cerezo, herméticamente cerrados, para que no pueda -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Aspecto comercial. Estudios del mercado.- Coyuntura económica. Competencia.- Justificación comercial.- Zonas y sistemas de venta.- Publicidad.

Nuestro mercado se reduce a nuestra isla, ya que no nos dedicamos - a la exportación sino solo a la venta al por Mayor y Detall. Tenemos unas ventas anuales que oscilan de 20.000 a 25.000 litros a -grosso modo- y -- de 10.000 a 15.000 litros al por Menor, aun cuando en algunos años se salen de estas cifras.

Los precios varían según sean las cosechas, ya que, aunque nuestro mercado no está completamente cerrado, resintiéndose de la influencia exterior (peninsular sobre todo), influye de una manera muy directa el volumen de la cosecha insular en el precio de los vinos.

Tiene alguna importancia la exportación a otras islas, del vino lanzaroteño, (por gozar de alguna superior aceptación al peninsular), aunque no basta este mercado para elevar de una manera importante sus precios, - debido a la entrada en esta isla del vino de la Península.

Los precios del vino varían desde 5 a 8 pesetas, en cosechas normales, según sea su calidad, claridad, sabor, color, grados, etc. cualidades que son tenidas muy en cuenta por los expertos bebedores, abundantes por cierto, en esta isla.

Los vinos, aquí llamados viejos, de cosechas pasadas, tienen unos precios que oscilan de 8 a 10 pesetas y son muy empleados, además de ser muy apreciado como vino seco de mesa, para el encabezamiento de vinos nuevos, de la última cosecha.

Caracteres de los vinos.- Los vinos tintos finos, de pasto, deben - reunir los caracteres siguientes: color rojo, poco oscuro, vivo, transparente y perfectamente limpio; olor suave y aromático; acidez marcada y -- grata al paladar; nunca dulce ni abocados y con un 8 a un 11 por 100 de - alcohol. Los vinos blancos son algo mas espirituosos que los anteriores, pues deben contener de un 10 a un 13 por 100 de alcohol, mas suaves, algo abocados y menos agrios. Los vinos tintos comunes han de ser de color rojo oscuro, transparente, de olor francamente vinoso, menos ácidos que los finos, sin abocar y de 12 a 15 por 100 de alcohol. Los vinos de postre -- secos casi siempre son blancos, muy brillantes y diáfanos, muy olorosos, poco ácidos y de gran fuerza alcohólica. Los vinos de postre licorosos -- son los mismos que los anteriores, pero menos ácidos y de sabor marcadamente azucarado, con un 10 a 18 por 100 de azúcar y con un 17 por 100 ó - mas de alcohol.

Influencia del tiempo y de la presión barométrica sobre los vinos.- Todo vino bueno gana en aroma y en sabor agradable a medida que transcurre el tiempo. El mejor medio de conservarlo es en bocoyes de madera de - cedro, virginia o de cerezo, herméticamente cerrados, para que no pueda -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

penetrar el aire, en lugar oscuro, aireado y que no sea húmedo. En estas condiciones la merma es insignificante, y la conservación casi indefinida. Esto no quiere decir que cuando transcurren muchos años, si los bocoyes no se rellenan, el vino pueda estropearse a causa de su merma natural y del contacto con el aire que pueda penetrar dentro, aunque sea en muy poca cantidad. Lo que se hace corrientemente para el perfecto aprovechamiento de la solera o madre del vino bueno, es extraer para el consumo una cuarta parte del bocoy, durante cada año, rellenándole con caldo joven semejante. Es muy notable la influencia de la presión barométrica sobre los vinos, que se enriquecen en alcohol y aroma conforme aquella disminuye, razón por la cual en las comarcas elevadas y montañosas la curación y conservación del vino se favorece notablemente.

Enfermedades de los vinos: Las enfermedades de los vinos, o alteraciones que experimentan, generalmente son perturbaciones producidas por enfermedades diferentes de la alcohólica.

Falta de alcohol.- Esta enfermedad puede decirse que comienza en la misma vid, y se debe a la escasa madurez del fruto por las malas condiciones de temperatura; vendimiando uva que no esté perfectamente madura, el vino resulta con poco alcohol, puesto que el fruto no tenía la necesaria cantidad de azúcar, que en la fermentación ha de transformarse en alcohol. Esta falta de alcohol se puede corregir de dos maneras: o añadiendo azúcar al mosto antes de la fermentación o añadiendo alcohol al vino hecho.

Amargo.- Los caracteres de esta enfermedad son: el vino presenta al empezar un mal olor especial; su color es menos vivo, y el sabor, soso, que se vuelve amargo enseguida. Se debe esta enfermedad a la descomposición de la hez que queda adherida en las paredes de los toneles. Otra de las causas a que se atribuye el amargo es la maceración prolongada de la raspa en el mosto o bien las malas condiciones en que se encuentra la uva al vendimiar. Como remedio curativo se puede dar el siguiente: mezclar el vino que ha comenzado a amargar con una tercera parte o una mitad de vino de uva áspera. Cuando la enfermedad llega ya a un período en que el vino no puede beberse, debe clarificarse con claras de huevo y trasegarlo a toneles azufrados, adicionando 100 gramos de ácido tartárico disuelto en agua templada por cada hectólitro de vino, y llenando los toneles hasta dos tercios solamente para completar con vino viejo de fuerza y bien conservado.

Vinos revueltos o turbios.- Se debe a que las materias orgánicas que el vino contiene se vuelven bruscamente insolubles, comunicando al vino un color blanquecino o azulado. Esto se produce cuando el vino se trasiega muchas veces, por el continuado contacto con el aire. Estos defectos del vino se corrigen, unas veces añadiéndole ácido tartárico, otras trasegándolo a un tonel azufrado para dificultar o suspender así cualquier fermentación; después se clarifica y el mal desaparece.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Repuntado.- Se debe a la disminución del tártaro, y se corrige añadiendo ácido tartárico en proporción de 30 gramos por cada hectólitro.

Sabor a madera.- Se desarrolla este sabor en los toneles mal limpios o en aquellos cuya madera se estropea. Para evitarlo se echan 500 gramos de aceite lo mas reciente posible en el tonel; se rueda éste cerrado para conseguir que el aceite disuelva la poca o mucha materia olorosa, y el vino recobra su sabor natural. No hay inconveniente en dejar el aceite al llenar el tonel de vino, porque como sobrenada preserva a éste del contacto del aire.

Astringencia.- Se produce por una fermentación prolongada con el escobajo y las pepitas. Para corregirlo se echa en el vino mármol blanco triturado, muy fino, en polvo, en proporción de 100 gramos por hectolitro, removiéndolo de cuando en cuando con un palo. Con ello desaparece la aspereza, pero hay peligro de que el vino pierda, y para evitarlo se trasiega y se le añade tártaro limpio y bien pulverizado.

Acidez.- El vino se agria por tener aire disuelto o por agitarlo cuando no están bien llenos los toneles; también puede agriarse por causa de los trasiegos, y para evitarlo, el trasiego se efectuará mediante una goma para que el vino se ponga lo menos posible en contacto con la atmósfera. Se corrige empleando un litro de nata por pipa, cuya masa líquida se agita; al cabo de algunos días se trasiega.

Enyesado.- La experiencia enseña que el color rojo del vino aumenta tanto mas cuanto mayor tiempo esté el mosto en contacto con el hollejo; pero en este caso hay que disminuir la actividad de la fermentación, y ésto se consigue precisamente merced al yeso. Se emplea el yeso de varios modos: cocido, absorbe parte del mosto y aumenta la cantidad de alcohol; natural, los cosecheros aseguran que disminuye la acidez del vino, que aumenta algo la riqueza alcohólica, que le clarifica, que le acrecienta el color, que le despeja e imprime brillantez y que contribuye a su conservación. De todas maneras, no debe añadirse en mayor cantidad de 150 gramos por hectólitro.

Ahilamiento o grasa.- Se presenta mas en los vinos blancos que en los tintos, y suele ser indicio de finura y bondad. Se corrige añadiendo 10 gramos de tanino disuelto en alcohol por cada hectólitro de vino enfermo.

Abocado.- Se corrige el abocado de los vinos guardando el vino defectuoso herméticamente tapado hasta la primavera, en cuya época se procede a mecerle durante cuatro o seis horas consecutivas. Después se deja en reposo, y cuando se inicia la nueva fermentación se aplica a las vasijas una cerradura hidráulica, hasta que todo movimiento interior termina; entonces se trasiega y el vino queda corregido. (entendemos por cerradura hidráulica lo siguiente: colocar sobre la boca de la cuba un lienzo bien limpio; poner encima una tapadera de tablas sueltas y, por último, sobre ellas una

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

capa de arena de 6 a 8 centímetros de espesor, humedecida con agua, con lo que se consigue un cierre casi hermético, que no evita el desprendimiento de tufo y además el vino queda cubierto.)

Operaciones convenientes con los vinos.- Son además de las ya referidas anteriormente, Encabezamiento, Mezcla, Cata, etc. las siguientes:

Filtrado.- Se emplea el filtrado de los vinos para abrillantarlos, darles diafanidad y evitar los demasiados trasiegos, que tienen el inconveniente de la excesiva aireación. Los mejores filtros son las mantas de algodón y el papel sin cola. Se hace pasar el vino a través de estos filtros, procurando que esté en contacto del aire el menor tiempo posible.

Insolación.- La insolación mejora notablemente los vinos; ésta se practica después de terminada la fermentación, colocándolos en vasijas o barriles que no estén herméticamente tapados. Por este procedimiento se añejan notablemente los vinos, modificando su color natural, que se convierte en pardo oscuro, propio de los vinos antiguos; cinco o seis días de exposición al sol son suficientes para mejorar y envejecer el vino, que aunque algunas veces altera su sabor, después de trasegado, el reposo de un par de meses en la bodega le vuelve normal. Como precaución, diremos que no es conveniente que las botellas o damajuanas expuestas al sol pasen directamente a lugares fríos y oscuros, sino que se deben dejar enfriar a la sombra, pero con luz. No es conveniente el soleado en barricas, porque la evaporación es muy grande.

Modificaciones que experimentan los vinos en los toneles.- Las principales modificaciones consecutivas a la permanencia de los vinos en los toneles son las siguientes: precipitación del tártaro, desaparición del azúcar y de la acidez, disminución del verdor y de la aspereza, desarrollo del aroma y de la finura y pérdida casi total del ácido carbónico. Es conveniente que los toneles sean de gran capacidad para que las transformaciones sean más lentas.

Unificación e igualación de los vinos.- Para lograr tipos constantes, que el comercio pide bajo la distinción de las marcas y por la preferencia de los consumidores, es menester que se fije de una vez para siempre la riqueza azucarada y ácida de los mostos, a fin de corregirlos en los que resulten anormales; para ello es preciso tener en cuenta que siempre se debe vendimiar en el mismo estado de madurez; corregir la riqueza azucarada y ácida en las mismas proporciones; producir el mosto de idéntica manera; procurar que las fermentaciones tengan lugar siempre en cubas iguales, de no poder ser las mismas, y sobre todo que estén en el mismo ambiente, idéntica temperatura, etc. ; que la duración del macerado sea siempre la misma; que en el descube se mezcle la cosecha para igualarla; que se conserve el vino cuidadosamente, vigilando todos sus caracteres. De este modo se consigue producir caldos que difieran muy poco de unas cosechas a otras.

Falsificación de los vinos.- Las falsificaciones mas comunes con-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

sisten en mezclar con el vino agua, alcohol, azúcar, melaza, ácido tártrico, tanino, ácido acético, oxálico, sulfúrico, alumbre, sulfato de hierro, carbonatos alcalinos, sosa, plomo, yeso, y, en fin, en añadir sustancias para darle gusto, aumentar el perfume y el color, extraer caldos de pésima calidad de las heces y, por último, fabricar vinos artificiales, en los cuales entran un sinnúmero de productos pero no el zumo de uva.

Dilusión o falsificación de los vinos por adición de agua.- Este es un fraude de muy difícil investigación científica, por no ser posible distinguir con precisión si la cantidad de agua contenida en un vino se ha añadido fraudulentamente, puesto que los vinos, aún los de una misma clase, de idéntica procedencia, no tienen siempre el mismo grado alcohólico. Fácil es de concebir que las influencias climatológicas, las variables condiciones bajo las cuales se operan todas las fases de la vegetación, de la madurez y de la fermentación, todas estas causas pueden hacer variar las proporciones recíprocas de alcohol y de agua en todos los vinos.

Un vino que ordinariamente contenga de 11 a 14 por 100 de alcohol, por ejemplo, podrá en determinados años, no contener mas de seis, y ciertamente no se le ha añadido agua. No obstante se puede, bien que no en absoluto, reunir ciertos indicios por los cuales sea dable presumir que los vinos han sido aguados; tales son los deducidos de la naturaleza y de la cantidad de las materias sólidas disueltas en el vino.

Los vinos naturales contienen mucha menos cantidad de sales calcáreas que los vinos aguados; los vinos se despojan casi enteramente de ellas con el tiempo; por esto dan generalmente mucho menos precipitado al contacto de oxalato de amoníaco que los vinos ditados con agua, sobre todo con agua de pozo. Si se someten, por ejemplo, 100 gramos de vino sospechoso y una pequeña cantidad de vino natural a la evaporación, se nota, en cuanto al cremor tártaro, a los carbonatos alcalinos, a todas las demás sales que se encuentran naturalmente en los vinos y respecto del alcohol, diferencias muy notables en cantidad, que permiten suponer que ha habido fraude. No se ignoran tampoco las cantidades medias de alcohol que cada especie de vino contiene; se sabe que por evaporación dejan 22 por 100 de residuo seco; necesariamente, las cantidades de alcohol y de residuos serán menores en los vinos aguados que en los naturales.

Falsificación por adición de alcohol.- El añadir alcohol al vino está tolerado por la ley, que exige una cantidad mínima para aquellos que son objeto de comercio, entendiendo que si son vinos corrientes de menor graduación de la que la ley exige deben ser alcoholizados hasta la tasa; de este modo se refuerzan los vinos excesivamente flojos, se les pone en condiciones de que puedan soportar viajes largos y se evite el fraude de la dilución. Si se desea advertir si ha sido adicionado el alcohol al vino se puede operar de la manera siguiente: se vierte el vino que se ensaya en una cápsula de porcelana de unos 120 gramos de cabida, se calienta con una lámpara de alcohol y en la superficie del vino se coloca media --

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cáscara de nuez con aceite y un pabilo encendido; se lastra la cáscara -- con perdigones, hasta que el borde de aquella esté a flor del vino; cuando éste se ha calentado a 45 grados los vapores alcohólicos que se producen se inflaman, formando alrededor de la lamparilla un halo de llama. Si se repite este experimento con vino natural la llama alcohólica no se produce hasta que el vino ha alcanzado una temperatura alrededor de 90 grados, lo que demuestra que en el primer caso el alcohol se encontraba en estado de mezcla y en el segundo lo estaba en estado de combinación y retenido por una fuerza de cohesión indestructible que únicamente pone en libertad el alcohol cuando la cantidad del calor es considerable.

Falsificación por adición de sidras.- La adición de sidras es fácil de conocer porque el aroma característico de la de manzanas y el sabor áspero de la de peras la distingue muy bien el paladar. Evaporando cierta cantidad de vino sospechoso se obtiene un residuo que sometido a 200 grados de calor toma la consistencia de caramelo y despide un fuerte olor de pera quemada, y el tal residuo es siempre dos o tres veces mayor que el que dá el vino natural. Destilando aquel vino despide un fuerte olor a -- éter acético.

Falsificación del vino por adición de azúcar o de melaza.- Esta falsificación puede tolerarse, por no ser perjudicial a los vinos y únicamente les resta algo de su perfume natural.

Falsificación por el ácido tártrico.- Se conoce este fraude mezclando una parte de vino adulterado con dos veces su volumen de una solución de cloruro potásico saturado a la temperatura de 15 grados; se agita bien la mezcla con una varilla de vidrio y al cabo de ocho o diez minutos se precipita un polvo cristalino de bitartrato de potasa; en el vino natural tarda en depositarse varias horas.

Falsificación del vino por adición de tanino.- Se añade a los vinos tanino para conservarlos mejor; para determinar la cantidad que contienen se prepara una solución con 20 gramos de gelatina, 125 de alcohol y 875 de agua; 70 centímetros cúbicos de esta solución precipitan exactamente un gramo de tanino. Conocida la cantidad normal de tanino que contiene el vino y la excepcional del año se sabe la que se le debe añadir.

Falsificación por adición de ácido sulfúrico.- Se añade ácido sulfúrico al vino para darle cierto gustillo ácido que le hace muy apreciable en algunas localidades. Se reconoce vertiendo algunas gotas de vino adulterado sobre una hoja de papel blanco y dejando que se evaporen espontáneamente. La mancha que queda tendrá color rojo hortensia, en tanto que la del vino natural es azul violácea.

Falsificación por adición de alumbre.- Se añade alumbre al vino para dar aspereza a los caldos flojos; para reconocerlo se vierte un volumen de agua saturada de cal sobre otro idéntico de vino sospechoso; si se forma al poco tiempo una cristalización de tartrato de cal, el vino es --

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

puro, y si no se produce, tiene alumbre.

Falsificación por adición de sulfato de hierro.- Al añadir este cuerpo al vino tiene el mismo objeto que añadirle alumbre. Se reconoce vertiendo en el vino sospechoso algunas gotas de cloruro de barita y se obtiene un precipitado blanco insoluble si el vino está adulterado.

Falsificación por los preparados de plomo.- Algunas veces los vinos se alteran por la disolución de sales de plomo contenidas en ellos, y no ciertamente porque se les haya añadido con intento de fraude, sino por haber pasado los caldos por depósitos metálicos estañados o bien por contener la botella algún perdigón que quedó desde su limpieza o al trasegar los vinos con bombas que tuvieran tubos de aquel metal. Las falsificaciones intencionadas se reconocen tratando el residuo de evaporación de los vinos por el ácido azótico.

Adición de yeso.- Ya hemos hablado de este asunto en otro lugar. Nos resta solo decir que se reconoce la presencia del yeso en los vinos vertiendo una solución de oxalato amónico en el vino sospechoso, que formará un precipitado blanco si contiene yeso.

Materias colorantes empleadas para dar artificialmente color a los vinos.- Se deben emplear siempre sustancias vegetales. Se reconocen tratando los vinos con una solución de gelatina; el vino natural tratado por este reactivo da un precipitado abundante compuesto de la materia colorante propia. Si se tratan los vinos adulterados por la acción de la potasa se tiene (sobre el vino natural da un precipitado verde mas o menos oscuro): sobre el vino teñido con amapolas, precipitado gris pardo; sobre la adulteración de ligustro, precipitado violáceo pardo; sobre el coloreado con arrayán, precipitado gris azulado; por el de las bayas de saúco, precipitado violáceo; por el palo de Indias, precipitado rosa, y por el coloreado con rosas papales, precipitado verde poco pronunciado.

Industrias derivadas y subproductos de la vinificación.- Grandes cantidades de vino se consumen en destilerías, o sea en la fabricación del alcohol etílico, el cual sirve de base a las importantes industrias de la fabricación de aguardientes, compuestos y licores.

Los subproductos de la vinificación y sus principales aprovechamientos son: el orujo, del cual se extraen alcohol y tártaro por destilación, utilizándose después de agotado para alimento del ganado; el raspón, que unido a las excrementos animales se emplea como abono; también se utiliza el orujo agotado como combustible y en muchas industrias; finalmente, tiene considerable importancia la extracción del aceite de las pepitas o semillas, que contienen de 8 al 12 por 100 cuando son frescas.

Las excelencias de la uva y del vino han sido cantadas por los poetas mas famosos. Homero decía del vino que era el "brebaje divino"; para Platón, lo mismo que para Ovidio, era el "mas bello presente que los dioses hicieron a los hombres", y Anacreonte compuso en su honor versos inmortales, y tanto bebió y tanto amó la vida y la vid, que murió a los 85 años, ahogado por una pepita de uva.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

VI

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

VI

Plan financiero: Capital de la empresa.- Constitución del capital.- Indice de rotación.- Crédito.- Dividendo.- Amortización.- Punto muerto.

Se llama plan financiero al estudio preventivo que trata de resolver, lo mas acertadamente posible, los tres problemas fundamentales de la financiación de una empresa:

a) El cálculo del Capital necesario.

b) La obtención del Capital necesario.

c) El empleo del capital obtenido.

El Capital que estimamos necesario para la puesta en marcha de la empresa es de 3.000.000 de Ptas.

Este Capital será obtenido por aportaciones a partes iguales, de los socios, que en este caso serán tres, quiere ésto decir, que la cantidad que debe aportar cada uno es de 1.000.000 de pesetas.

El Capital social queremos distribuírlo de la siguiente forma:

Viñas.	1.650.000.-
Edificios e Instalaciones.	200.000.-
Maquinaria	325.000.-
Envases.	100.000.-
Material Móvil	300.000.-
Almacén de Materias.	250.000.-
Aperos de labranza	25.000.-
Caja	150.000.-
Total.	3.000.000.-

Crédito.- El crédito supone la recepción de un capital para reintegrarlo a su acreedor dentro de un plazo convenido. Este plazo puede tener una duración mas o menos larga. Según sea la medida de ésta, se clasifica en corto, medio o largo.

Plazo corto de crédito es el que no rebasa los noventa días. Esta clase de crédito es muy utilizada porlla empresa.

Es corriente que por las ventas hechas la empresa libre facturas con las fechas respectivas a dichas ventas, o por todas las habidas durante el mes, al final del mismo y que al mismo tiempo o periódicamente, libre letras de cambio por los importes de las facturas a cargo de los compradores, para que éstos las paguen en una fecha o vencimiento previamente convenida con los mismos. Dichos efectos comerciales son entregados a un banco para su descuento.

El banco percibe una comisión por el trabajo de realizar el cobro y un descuento por el tiempo que falta hasta la fecha de vencimiento, en que podrá cobrar cada letra de cambio, este descuento se calcula a un tanto por ciento determinado en función del importe del efecto y de los días que ha de esperar el banco para cobrarlo.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Esta operación, tan frecuentemente usada, permite a las empresas, convertir en operaciones al contado, las realizadas a plazo, porque, si una venta se hace para cobrar a dos meses fecha y en el día en que se efectúa la venta se redacta la factura, se libra la letra de cambio por su importe y se negocia dicha letra en un banco, entregándonos éste el importe líquido de la negociación o abonándoslo en nuestra cuenta corriente, quiere decirse que practicamente hemos hecho la venta al contado, si bien hemos tenido que satisfacer al banco una pequeña cantidad por anticiparnos el importe de la letra.

Como plazo medio puede considerarse aquel que rebasalos noventa días hasta el límite de un año. Las empresas suelen recurrir a esta clase de crédito cuando se les presenta un apuro de Tesorería, como por ej. cuando disponen de existencias por valor mas que suficiente para cumplir con sus obligaciones, pero la coyuntura del momento no es favorable a las ventas y si se esfuerzan en vender habrá de ser rebajando los precios, con el natural quebranto para el negocio, cuando puede ocurrir que, esperando un plazo no muy largo, se pueden realizar operaciones a precios normales.

En estos casos son los bancos, quienes suelen facilitar los créditos ya que recurriendo a capitalistas habría de abonarse un mayor tipo de intereses.

Plazo largo de crédito es el que rebasa el tiempo de un año. Al recurrir a este crédito, las empresas ponen de relieve que desean realizar inversiones cuyos rendimientos les permitirán devolver el capital recibido, pagar los intereses devengados por el mismo y obtener inclusive, un beneficio, el cual será progresivamente mayor a medida que se vaya amortizando el préstamo. Este crédito suelen usarlo las sociedades Anónimas al emitir obligaciones.

El crédito se funda en la capacidad y voluntad del deudor para cumplir con sus compromisos; depende, por consiguiente, a la vez de sus aptitudes y de su moralidad; del estado de sus asuntos, asi como de las condiciones generales en que se hallan las industrias, tanto desde el punto de vista local como del nacional.

Nuestra empresa no recurrirá, en principio, al crédito, para constituir su capital. Dos razones imponen esta decisión: primera, la cifra de capital prevista no es lo suficientemente elevada para precisar recursos crediticios; segunda, este tipo de empresa, donde el riesgo es factor de gran importancia, hallar crédito significa someterse a un gran interés con una reducción notoria de los beneficios. Además, una empresa como la nuestra, de pequeño capital, no debe acudir al mercado de crédito, en razón de una financiación a base de aportaciones sociales que de antemano pueden preverse cuantitativamente.

Dividendo.- El dividendo o beneficio a repartir entre los socios será el sobrante, si lo hay, después de pagar las contribuciones y aten-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

der a las Reservas Legales y Estatuarias de la Sociedad.

Amortización.- La expresión contable de la depreciación, desgaste y desuso de un determinado valor del activo se llama amortización. Se diferencia de las Reservas, en que éstas son una previsión para atender un gasto futuro.

Las amortizaciones pueden considerarse obligatorias, no porque lo obligue ninguna ley ni reglamento, sino porque así lo exige la realidad económica. Por consiguiente han de calcularse y contabilizarse siempre, aunque hubiera beneficios insuficientes y aún pérdidas.

Pueden existir diversos criterios para cifrar el importe de la amortización de un determinado valor del activo.

Los principales sistemas son:

Anualidad constante; todos los años se amortizará un tanto por ciento del valor contabilizado.

Porcentaje sobre el último saldo.- Cada año calcularemos un determinado tanto por ciento sobre el importe del último saldo.

Aplicación de un tanto por ciento de amortización en progresión aritmética decreciente.

Aplicación de un tanto por ciento de amortización en progresión aritmética creciente.

Constitución de un fondo que permita acumular una cantidad igual al coste que se quiere amortizar.

Procedimiento americano o Cole; Se determina previamente el número de años de vida útil y partiendo de la cifra que los representa, se suma la serie natural de los números desde la unidad. En cada ejercicio se aplica una amortización equivalente al quebrado que tiene por numerador el número natural correspondiente al ejercicio y por denominador la suma de toda la serie. Según el orden que se considere la serie de números naturales, la amortización será creciente o decreciente.

Proporcional sobre producción.

Procedimientos Financieros; basados en formulas de matemáticas financieras.

Respecto a la contabilización de las amortizaciones pueden seguirse dos criterios:

a) El importe de las amortizaciones se deduce del saldo respectivo de la cuenta a que corresponde. Por consiguiente, en el balance cada cuenta figurará con un saldo igual al valor que en aquel momento la empresa estime real.

b) El saldo de cada cuenta se mantiene invariable en el activo del balance; el importe de las amortizaciones se abona en una cuenta en el pasivo.

En la amortización de los valores de nuestro activo se empleará el sistema de anualidad constante y para su contabilización, la de saldo invariable en el activo del balance.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Los tantos de amortización que aplicaremos a los diferentes valores del Activo serán los siguientes:

Para Gastos de Constitución el 10 %. Durará su amortización 10 años

Para Maquinaria, será un tipo del 5 % anual, es decir que ésta, estará amortizada en 20 años.

Al Material Movil, le aplicaremos un 10 % de amortización, quedando amortizado en 10 años.

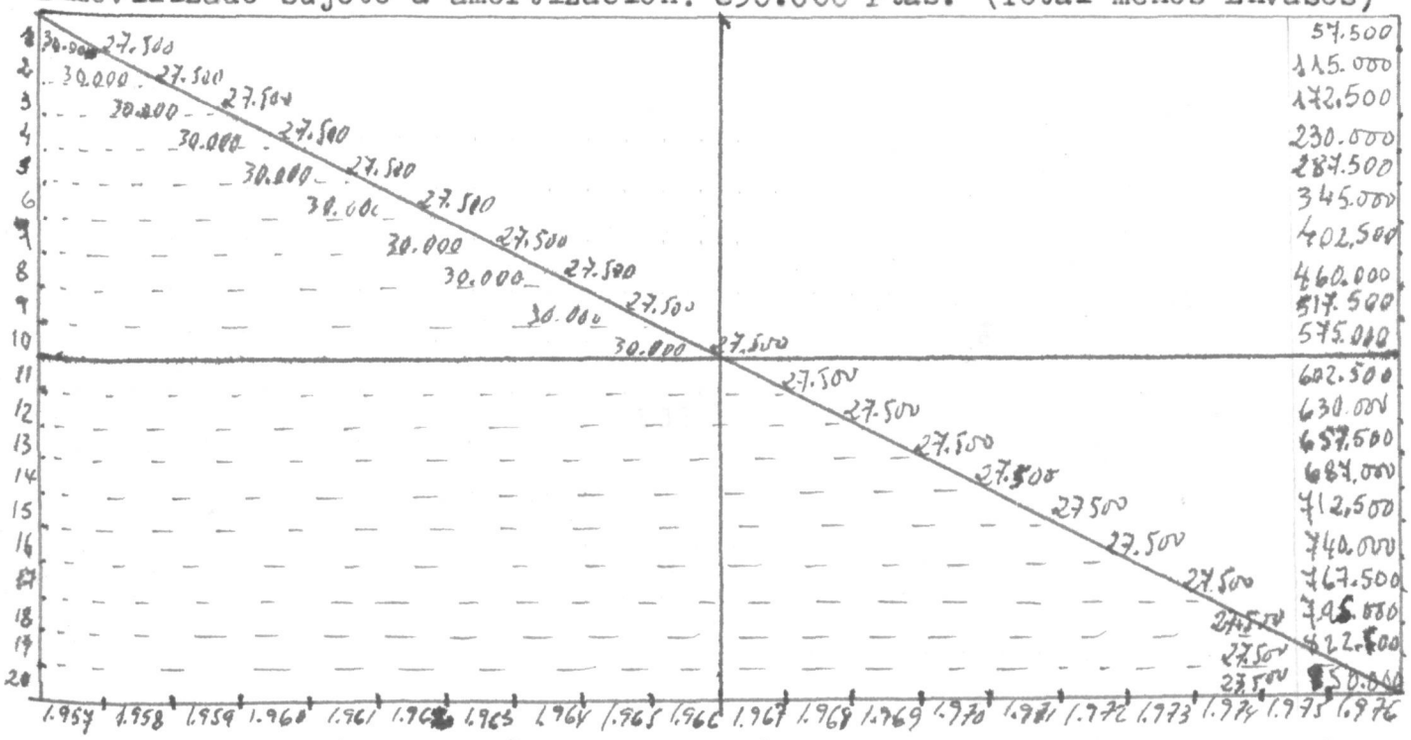
Los Edificios e Instalaciones serán amortizados en 20 años, a un 5 % anual.

Los valores comprendidos en la cuenta de Aperos de labranza serán - amortizados en 20 años, por lo tanto en un 5 % anual.

Ejemplo de cuadro de amortización:

Total Inmovilizado: 950.000 Ptas.

Inmovilizado sujeto a amortización: 850.000 Ptas. (Total menos Envases)



Punto muerto.- Es el beneficio mínimo necesario para sufragar los - gastos fijos de la empresa.

En otros términos, es la cifra de ventas que es necesario alcanzar con objeto de que queden cubiertos los gastos fijos de la empresa.

Aproximadamente, el punto muerto de nuestra empresa será el siguiente; (con respecto al año 1.956):

Almacén de Productos.	81.000.--
Gastos Generales (fijos).	139.260.--
Gastos Generales (variables).	11.500.--
Gastos de Administración.	66.000.--
Seguros Sociales	14.600.--
Bodega.	10.000.--
Total gastos	322.360.-- Ptas.

Ventas necesarias para sufragar estos gastos:

Calculando el precio medio del vino de 9'00 Ptas. es preciso recoger aproximadamente unos 71.000 Kilos de uvas (35.500 litros de vino).

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

VII

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Plan contable: Sistemas previstos.- Cuadros sinópticos de las - principales cuentas.- Desarrollo contable numérico desde la constitución hasta el cierre del primer ejercicio, con detalle de los modelos que servirán de base para la contabilización de las distintas partidas. Balance y cuentas de resultados del primer ejercicio.- Precio de coste: estudio detallado de los distintos conceptos que en el cálculo del -- mismo intervienen.-Proyección.

Cada una de las operaciones administrativas puede dar lugar a una ó varias anotaciones ó partidas que constituyen las cuentas, las cuales, para su mejor conservación y facilidad de su estudio, consulta y análisis, deben estar agrupadas, coordinadas ó resumidas en cuadernos o instrumentos idóneos. Las partidas que forman las cuentas se justifican, a su vez, por unos documentos, cuyas características y circunstancias pueden anotarse en unos registros ó memoriales.

Las cuentas, cuadros estadísticos, estados, registros y demás - elementos similares, en su concreción material, han de estar gráficamente inscritos en hojas de contextura similar, a cuyo conjunto damos el nombre de libro, debiendo observar, pero, que no es condición indispensable que las hojas estén materialmente cosidas, pegadas ó reli- gadas unas a otras, para que su conjunto adquiera la consideración de libro de contabilidad, pues la palabra libro la admitimos, en un concepto amplio, como reunión de hojas de igual estructura que cumplen - un mismo objetivo contable.

Las anotaciones en los libros han de reunir ciertos requisitos de fondo y de forma para que la contabilidad pueda rendir a la administración de una empresa la mayor utilidad, requisitos que pueden - reducirse a veracidad y exactitud en su fondo, sencillez y claridad - en la forma. Las reglas conducentes a lograr que las anotaciones reúnan estas condiciones se condensan en la parte de la Contabilidad que se - denomina Teneduría de Libros, que nos señala cómo han de realizarse -- las anotaciones y llevar - en el sentido de tener al día - los libros.

Los libros para reflejar con orden y claridad la recopilación de los hechos contables, han de tener el aspecto y disposición adecuados para que la recogida de datos numéricos y conceptos explicativos en los mismos sea lo mas facil posible; ello se consigue dotándolos de rayados formando columnas y cuadros, donde se clasifiquen los datos.

El rayado de los libros ha de ser adecuado a la finalidad del -- libro. Esta finalidad puede considerarse diferente para cada tipo de - empresa; no obstante, para algunos de ellos, la práctica universal ha impuesto la conveniencia de usar unos determinados rayados.

Los libros se dividen en:

Principales, (Diario, Mayor y el de Inventarios y Balances).

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Auxiliares, (Libros en que se detallan y desarrollan las cuentas y anotaciones que se llevan en los libros principales y cuyas anotaciones guardan una íntima relación con las cuentas del Mayor).

Registros, (destinados a inscribir ciertos datos, antecedentes, recordatorios ó documentos relacionados con las operaciones que se realicen, han de realizarse ó se han realizado).

Complementarios ó accesorios, (a cuyo grupo corresponden todos los demás que en una empresa puedan existir coordinados dentro de su mecanismo contable.

Modernamente se clasifican en:

A) Libros preparatorios, (donde se recogen las operaciones a medida que tienen lugar, ó sea por orden cronológico, haciendo en ellos las anotaciones directamente de los documentos justificativos de la operación que se registra -Diario y Borrador-).

B) Libros sistematizadores, (que recogen las anotaciones referidas a un aspecto determinado -Mayor-)

C) Libros recordatorios, (en los que se inscriben cualesquiera datos referentes a la administración de una empresa)

Desde el punto de vista legal, los libros se dividen en:

Obligatorios, (que son aquellos cuya tenencia ineludible está prescrita por las disposiciones emanadas del Estado, y que varían según las naciones).

Voluntarios, (cualesquiera otros que la empresa lleve).

La Contabilidad se llevará de acuerdo con el sistema de partida doble.

Los libros que el Código de Comercio prescribe como necesarios son: Libro de Inventarios y Balances, libro Diario, libro Mayor, libro Copiador de cartas y telegramas y los libros que ordenen las leyes especiales.

El libro de Inventarios y Balances empezará por el inventario que deberá formar la sociedad al tiempo de dar comienzo sus operaciones y contendrá: 1º.- La relación exacta del dinero, valores, créditos, efectos al cobro, bienes muebles e inmuebles, mercaderías y efectos de todas clases, apreciados en su valor real, y que constituyen su activo; 2º.- la relación exacta de todas las deudas y toda clase de obligaciones pendientes si las tuviera, y que formen su pasivo; 3º.- Fijará, en su caso la diferencia exacta entre el activo y el pasivo, que será el capital con que principia sus operaciones.

La Sociedad formará además anualmente, y extenderá en el mismo libro, el balance general de sus negocios, de acuerdo con los asientos del Diario, sin omisión ni reserva alguna.

En el libro Diario se asentará por primera partida el resultado del inventario, dividido en una ó varias cuentas consecutivas, según el sistema de contabilidad que se haya adoptado.

Seguirán después día por día, todas las operaciones, expresando -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

casa asiento el cargo y descargo de las respectivas cuentas.

En el libro Mayor se abrirán por debe y haber cuentas a cada objeto ó persona en particalar, y a cada una de esas cuentas se trasladarán por orden riguroso de fechas, los asientos del Diario referentes a ellas.

En el libro de Actas se consignarán a la letra los acuerdos que se tomen en las juntas ó en las de sus administradores, expresando la fecha de cada una, los asistentes a ellas, los votos emitidos y demás que conduzca al exacto conocimiento de los acuerdos.

Al libro Copiador se trasladarán, bien sea a mano, o valiéndose de un medio mecánico cualquiera, íntegra y sucesivamente, por orden de fechas, incluídas la antefirma y firma, todas las cartas que se reciban -- así como los despachos telegráficos, relativos a las negociaciones que - ejecuten. Asimismo conservarán las cartas y despachos telegráficos que - se recibieren.

Todos estos libros tendrán el rayado que corrientemente se usa en las diferentes industrias.

Además de estos libros considerados obligatorios por la ley, la empresa empleará otros auxiliares, para así facilitar la labor contable y exponerla en cualquier momento con toda claridad. Estos libros serán: Auxiliar de Caja, de Almacén de materias, de Aperos de labranza, de Efectos a pagar, de Efectos a cobrar, de Bodega. y de Clientes.

La contabilidad se dividirá en dos periodos que corresponderán a - las dos fases principales de la empresa de que tratamos, es decir:

1º.- Desde el 1º de Octubre hasta el 30 de junio (fase Vitícola).

2º.- Desde el 1º de julio hasta el 30 de septiembre (fase Vinícola).

Cuadros sinópticos de las principales cuentas.- A continuación explicaremos el funcionamiento de las principales cuentas que intervienen en la contabilidad de esta clase de industrias, así como también los modelos que servirán para su contabilización.

La cuenta de Capital representa los valores que la Sociedad posee.

Se abonará al principio de las operaciones, con los valores que la Sociedad posea, o sea, con el importe total del activo del inventario.

El capital estará formado por las aportaciones de los socios y dividido en participaciones iguales e individuales.

La representación contable del nacimiento de una sociedad de responsabilidad limitada, puede revestir la siguiente forma:

CUENTAS DE BIENES A CAPITAL SOCIAL

No aparece la cuenta de Socios por Aportaciones, debido a la exigencia legal de que el capital, desde su origen, deberá estar enteramente desembolsado; luego el compromiso de aportación y la efectividad de - la misma, son tan simultáneas que se confunden.

Al comienzo de las actividades de una empresa mercantil, ésta tiene que realizar unos gastos únicos para toda la vida de la empresa.

Estos gastos suelen ser: honorarios de notarios que otorgan la es-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

critura, los derechos del Registro Mercantil, los impuestos del Timbre y Derechos Reales, etc.

Estos gastos suelen llevarse en la contabilidad en una cuenta especial llamada Gastos de Constitución. Dichos gastos son amortizables, siendo la costumbre amortizarlos en un plazo máximo de 10 años, esto es a un 10 % anual.

El asiento que se hará será el siguiente:

GASTOS DE CONSTITUCION A CAJA

Las cuentas de Viñas, Material Móvil, Aperos de labranza, Almacén de materias, Edificios e Instalaciones, Envases,etc. funcionarán como -- cuentas de movimiento, es decir nos darán a conocer las entradas, salidas y existencias de los valores que representa.

Figurarán siempre en el activo del Inventario por su coste inicial, y aquellas que sean amortizables, figurará dicha amortización en una cuenta especial en el pasivo del Inventario.

La cuenta de Bodega será la de mas importancia en nuestra empresa, la cual funcionará como cuenta mixta y será la que nos dará la ganancia ó la pérdida líquida del negocio.

Utilizaremos un libro Registro de Vinos, en esta dependencia de - Bodega, para conocer en cualquier momento la cantidad exacta de vino de cada clase que poseemos. Como complementario de este Registro de Vinos - llevaremos otro llamado Registro de Envases, que nos dirá los envases que tenemos en almacén y los que tenemos en poder de Clientes.

La cuenta de Caja tendrá un funcionamiento normal, que no exponemos por creerlo innecesario. Para mayor claridad de la cuenta se utilizará un libro Auxiliar de Caja, donde se detallarán una por una y en la fecha que se produzcan, todas las operaciones de dicha cuenta, que son las entradas y salidas de efectivo.

El saldo de la cuenta de Caja ha de coincider en cualquier momento con las existencias reales,. El cajero se hará responsable de cualquier anomalía que en este sentido se presente.

Entre los puntos mas importantes de la organización de la Caja están los comprobantes. Entre éstos podemos citar los siguientes:

Recibos.- Se extenderán al efectuar algún cobro; deberán extenderse por duplicado. Todo recibo deberá estar timbrado; dicho timbre, deberá - ser inutilizado, poniéndole la fecha encima con fechador ó tinta; la parte inferior del timbre, deberá ser entregada al cliente; la mitad superior deberá quedar en el talonario. Hay obligación de extender recibo por toda venta que supere las 1.500 pesetas. (Mod. nº 1)

Aparte, podemos establecer comprobantes para cuando no exista recibo, Cualquier entrada de dinero en Caja, que no se extienda recibo (talones de banco, giros postales, etc.), se debe extender un comprobante que lo sustituya. (Mod. nº 2).

Para los pagos debemos establecer un modelo único de comprobantes,

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

para mayor comodidad. Puede suceder que no tengamos recibo, y ademas los recibos suelen ser muy variados en su forma y modelo y entorpecen nuestra organización. Un sistema muy frecuente es el de extender siempre un comprobante nuestro. Los recibos que nos entreguen, los archivaremos aparte por orden de fechas, ya que nosotros tenemos los comprobantes nuestros - y podremos localizarlos en cualquier momento.

Nuestros comprobantes serán los que vayan a la sección de contabilidad. Deberán estar visados (Mod. nº 3).

Cuentas de Efectos.- las cuentas de Efectos a Cobrar y Efectos a - Pagar, nos servirán para darnos a conocer en cualquier momento, el importe de los efectos a nuestra orden y aceptados respectivamente. Funcionarán como cuentas de movimiento.

Cuando recibamos algún efecto a nuestra orden ó lo aceptemos deberemos llenar un comprobante (Mod. nº 4).

De este comprobante se harán dos copias, una de las cuales irá a la sección de contabilidad para su anotación en el libro correspondiente, y el otro irá a la sección de Caja y quedará archivado en un archivo especial por orden de fechas de vencimientos; así el cajero sabrá las cantidades que le van a vencer y cuando, y podrá tener el dinero dispuesto a tiempo. Esto es muy cómodo y dá menos lugar a errores.

Aparte de estos comprobantes, en toda contabilidad donde circulen los efectos en cantidad; y esto sucede hoy día en todas las de alguna importancia,-como ocurre en la que tratamos- debido a la gran circulación - del crédito; deben llevarse unos libros registros, donde se anotarán todos los detalles concernientes a dichos efectos (Mod. nº 5 y 6)

Para las cuentas de Clientes y Proveedores es conveniente llevar - unas fichas ó registros, donde se incluirán por orden alfabético todos - ellos. En la ficha constará la forma de pago, las cantidades compradas ó vendidas, límite del crédito que pueden concedérsele, etc.

Amortizaciones.- Para la contabilización de las amortizaciones empdearemos el llamado método indirecto, por lo tanto, las cuentas de amortización funcionarán en nuestra contabilidad como cuentas de pasivo, abriéndose una por separado a cada valor que se amortice, indicándonos en cualquier momento la cuantía de la depreciación de los valores del activ

La contabilización de las amortizaciones se hará como sigue:

GASTOS GENERALES A AMORTIZACION INMUEBLES

Si hubiera una cuenta diferencial de Inmuebles, como Explotación de Inmuebles, el asiento de Amortización sería diferente:

EXPLOTACION DE INMUEBLES A AMORTIZACION DE INMUEBLES

Como es natural, la cuenta de Amortización de Inmuebles, se cerrará al final del periodo contable por la de Capital.

Al abonar el sueldo a los empleados se hará el asiento siguiente: (Este asiento se hará al fin de cada mes).

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

GASTOS GENERALES

Importe de los sueldos satisfechos, según detalle que sigue:

GASTOS DE ADMINISTRACION

Importe de los sueldos satisfechos al personal de oficina.

SEGUROS SOCIALES

Importe de la cuota patronal a cargo de la empresa

A CAJA

Líquido satisfecho a los empleados, según detalle que sigue:

A HACIENDA PUBLICA

Importe de las cuotas retenidas en virtud de la Tarifa 1ª de utilidades, según detalle que sigue:

A INSTITUTO NACIONAL DE PREVISION

Retención Seguros Sociales, 4 % s/A.
" " " 1 % s/B.
" Cuota Sindical, 0'30 % s/C.
" Formación Profesional, 0'20 % s/C.
Importe cuota patronal, 14'50 % s/A.
" " " 6'50 % s/B.

A MUTUALIDAD LABORAL DE LAS PALMAS

Retención por Montepío, 4 % s/C
Importe cuota patronal, 7 % s/C.

- - - - - - - - - - -

A) Importe de las remuneraciones inferiores a 40.000 pesetas anuales.
B) " " " " superiores " " " "
C) " " " " tanto superiores como inferiores a -- 40.000 pesetas anuales.

El Instituto Nacional de Previsión cobra mensualmente las cuotas antes reseñadas, salvo excepciones, y la Hacienda Pública cobra trimestralmente. Cada tres meses coincidirán los pagos a la Hacienda y al Instituto Nacional de Previsión.

Al hacer estos pagos haremos el siguiente asiento:

INSTITUTO NACIONAL DE PREVISION
MUTUALIDAD LABORAL DE LAS PALMAS
HACIENDA PUBLICA

A CAJA
A PREMIO DE COBRANZA

Como podrá apreciarse a la vista de estos asientos, las cuentas: Instituto Nacional de Previsión, Mutualidad Laboral de Las Palmas y Hacienda Pública, se abonarán por las cantidades que mensualmente hayamos de satisfacer por dichos conceptos, así como las cantidades retenidas a los empleados, en virtud de las leyes establecidas; se pagan al principio del mes siguiente, cargándose a dichas cuentas.

La cuenta de Premio de Cobranza que aparece al efectuar el pago - corresponde al 1 % de comisión que la Hacienda Pública concede a la em-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

presa por encargarse de retener y pagar el impuesto de la Tarifa 1ª de Utilidades, correspondiente a los empleados.

La cuenta de Seguros Sociales servirá para darnos a conocer, las - cantidades que corresponde abonar a la empresa por los conceptos anteriormente explicados. Se carga por el pago de las mencionadas cantidades y - se abona, con cargo a la cuenta de Almacén de Productos, mensualmente -- por la misma cantidad.

En la cuenta de Gastos de Administración, irán incuadrados todos los gastos que correspondan a esta sección, como son: gastos de escritorio, pago del personal de oficinas, contribuciones, etc. Se saldará al - final del periodo contable por Pérdidas y Ganancias.

La cuenta de Gastos Generales es de funcionamiento similar a la - anterior, cargándose por todos los gastos, como son: amortizaciones, jornales, suministros de agua y electricidad, y todos aquellos gastos menores propios de una empresa. Se saldará mensualmente por la cuenta de Almacén de Productos.

Almacén de Materias.- En esta cuenta se contabilizarán las materias primas necesarias en la explotación; llevándose un libro Registro - de materias, en el que se anotarán las entradas, salidas y existencias - de cada una de ellas. (Este libro tendrá el rayado del Mod. nº 7).

Semanalmente se abonarán las materias gastadas con cargo a la -- cuenta de Almacén de Productos. Al final del periodo contable se hará el recuento de las existencias, - las cuales han de coincidir con el saldo del libro Registro de materias-, valorándose a precio de coste y saldándose la cuenta por Capital.

El asiento que se efectúa por la compra de materias será el siguiente:

ALMACEN DE MATERIAS A CAJA ó PROVEEDORES

Semanalmente se hará este otro por las materias consumidas:

ALMACEN DE PRODUCTOS A ALMACEN DE MATERIAS

Almacén de Productos.- Funciona como cuenta de movimiento y tiene por objeto conocer el promedio de gastos semanales del negocio. Se carga semanalmente por el coste de las materias consumidas, mensualmente por - los Gastos Generales y Seguros Sociales. Se abona con cargo a Bodega del saldo de la misma.

Los asientos a que dan lugar estas operaciones son los siguientes: Semanalmente por las materias consumidas sacadas de almacén:

ALMACEN DE PRODUCTOS A ALMACEN DE MATERIAS

Mensualmente por los gastos:

ALMACEN DE PRODUCTOS A GASTOS GENERALES

A SEGUROS SOCIALES

Al final del periodo contable, cerrará por Bodega, haciéndose el asiento siguiente:

BODEGA A ALMACEN DE PRODUCTOS

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Bodegas.- Es una cuenta expeculativa, que se cargará del costo del vino (Gastos Generales, Almacen de Productos, etc.) y se abonará del precio de venta, al salir. Su saldo al final de ejercicio nos dará el beneficio ó la pérdida líquida obtenida.

En lo que se refiere a las ventas de vino, es necesario que queden unos comprobantes para su contabilización.

Cuando las ventas se efectúen al contado, usaran los empleados -- unos bloks, de los cuales llenarán dos hojas en cada venta por medio de una hoja de papel de calcar.

De las dos hojas llenadas por el dependiente, una irá a la sección de contabilidad para su contabilización y luego irá a la sección de almacén, para hacer constar la venta en las fichas de existencias, del Registro de Vinos. La otra hoja se le entregará al cliente. (Mod. nº 6).

En las ventas a crédito o cuando el cliente lo exija será necesario disponer de facturas. De éstas se harán tres copias: una que entregaremos al cliente; otra que pasará a las secciones de contabilidad y - almacén; y otra que finalmente, permanecerá hasta que el cliente efectúe el pago y se le entregará firmada y con el cuño de pagado.

Tanto las notas de ventas como las facturas que se extiendan por duplicado y triplicado respectivamente, serán cada copia de distinto -- color para así evitar las posibles confusiones.

Subproductos.- Esta cuenta funcionará como cuenta expeculativa - que al igual que Bodegas se saldará por Pérdidas y Ganancias, el beneficio ó pérdida habido. Se carga por los subproductos de la fabricación del vino y se abona de las ventas.

Para el reparto de beneficios al final del periodo contable puede hacerse el siguiente asiento:

PERDIDAS Y GANANCIAS

Distribución del beneficio habido según el detalle que sigue:

A HACIENDA PUBLICA

Importe de la Tarifa 3ª de utilidades.

A RESERVA LEGAL

Dotación a dicho fondo según lo prescrito por la ley.

A RESERVAS ESTATUARIAS

Dotación a dicho fondo según lo dispuesto en los Estatutos.

A SOCIOS POR DIVIDENDOS

Dividendo acordado repartir entre los socios.

- - - - - - - -

Al repartir los dividendos:

SOCIOS POR DIVIDENDOS

Reparto del beneficio acordado.

A CAJA

Líquido satisfecho a los socios según detalle:

A HACIENDA PUBLICA

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Retención del x % del beneficio repartido, en virtud de la tarifa 2ª de Utilidades.

En caso de pérdidas cancelaremos el saldo deudor de Pérdidas y - Ganancias con los Fondos de Reserva y en su defecto, llevaremos dicha pérdida a la cuenta de Pérdidas y Ganancias en Ejercicios anteriores, - la cual se cancelará desde el momento, que las ganancias de ejercicios siguientes puedan cubrirlas.

Cuando las pérdidas se cancelen con Fondos de Reservas se hará - el siguiente asiento:

FONDOS DE RESERVA A PERDIDAS Y GANANCIAS

Cuando quedan pendientes estas pérdidas para ejercicios siguientes se hará:

PERDIDAS DE EJERCICIOS ANTERIORES A PERDIDAS Y GANANCIAS

Material Móvil.- En esta cuenta se anotará el valor de los vehículos, carretillas, y demas material de esta clase que tengamos. El -- valor actual de estos elementos nos lo dará la diferencia entre el saldo deudor de esta cuenta -precio de compra- y el saldo acreedor de Amortización de Material Móvil.

Aperos de Labranza.- Cuenta que nos dá razón de los utensilios y herramientas utilizados en nuestra empresa, como son por ejemplo (sachos, palas, picos, cestas, tijeras de podar, sulfatadoras, bidones para hacer las mezclas, bidones para el transporte de la uva, tijeras de vendimia, azufradores, cajas para uva, etc. Es tambien cuenta de movimiento, se carga por el material que se compra y se abona del inutilizado, con --- cargo a Gastos Generales.

Maquinaria.- Cuenta que se cargs por el valor de compra de la - prensa, máquina destrujadora, máquina de embotellar, desenganzadora, etc. Se lleva como complementaria de ésta la de Amortización de Maquinaria , siendo el valor actual de dichos elementos la diferencia entre el saldo deudor de Maquinaria y el acreedor de Amortización de Maquinaria.

Hasta aquí el estudio de las principales cuentas que han de intervenir en el desarrollo de la contabilidad de una industria Vitivinícola, de acuerdo al ejercicio contable-numérico, que luego presentaremos

Detalle de los distintos conceptos que intervienen en el precio de coste del producto.- las partidas que intervienen en el precio de -- coste del producto, según nuestra contabilidad, pueden reducirse a tres: Gastos Generales, Seguros Sociales y Almacén de Materias.

La mas importante de ellas es la de Almacén de Materias, donde se comprenden todas las materias consumidas hasta la obtención del vino, como son: insecticidas, azufre, abonos, estiercol, sulfatos, etc.

Podemos considerar que por este concepto son gastadas anualmente 250.000 pesetas, si bien esta cantidad puede variar en mas ó en menos debido a las oscilaciones de los precios de las materias respectivas

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº 1

Nº.....

Ptas.....

Recibido de .....

la cantidad de .....

Importe de la venta de .....

.....

Tias - Lanzarote, ... de ..... de 1.95.

Firma.

Modelo nº 2

Nº.....

CAJA - COBROS Ptas.....

Ptas. (en letras).....

Detalle.....

Cuenta.....

Cobrado por .....

.....

Tias - Lanzarote, ... de ..... de 1.95.

Vº. Bº.

Modelo nº 3

Nº.....

CAJA - PAGOS Ptas.....

Ptas. (en letras).....

Detalle.....

Cuenta.....

Pagado por.....

.....

Tias - Lanzarote, ... de ..... de 1.95.

Recibí. Conforme.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº 4

Nº.....

EFECTOS ACEPTADOS Ptas.....

Vencimiento .../..../....

Ptas. (en letras).....

Librador.....

Plaza.....

Orden.....

Fecha de aceptación..... de ..... de 1.95.

Tias - Lanzarote, ... de ..... de 1.95.

Vº. Bº.

Modelo nº 5

LIBRO DE EFECTOS A COBRAR

Nº de Orden	Fecha de Entrada	Clase	Cedente	Librado	Plaza	Plazo	Vencimto	Importe	Fecha de Salida	Tomador	Plaza

Modelo nº 6

LIBRO DE EFECTOS A PAGAR

Nº de Orden	Fecha de Cancelac	Portador	Importe	Fecha de Salida	Librador	Plaza	Clase	Plazo	Vencimto	Nº del Efecto	Observaciones

Modelo nº 7

ALMACEN DE MATERIAS

MES	DIA	PRECIO	ENTRADAS	SALIDAS	EXISTENCIAS

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Modelo nº 8

VENTAS AL CONTADO

UNIDADES	CONCEPTO	PRECIO (UNIDAD)	TOTAL

Modelo nº 9

LIBRO--ESTADO DE JORNALES

JORNALES correspondientes a la semana comprendida desde el... al...de...

NOMBRE DE LOS OBREROS	FECHAS Y DIAS DE LA SEMANA							Nº de dias que ha trabajado cada obrero.	Jornal que disfruta	Cantidad devengada por Vu.	Observaciones
	1 Lunes	2 Martes	3 Miercoles	4 Jueves	5 Viernes	6 Sabado	7 Domingo				

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

P A R T E

T E C N I C O - C O N T A B L E

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

----- 1 ---------- día 1º de Octubre de 1.955 ----------

2.000.000 CAJA
1.000.000 BANCO HISPANO AMERICANO

A CAPITAL 3.000.000

Constitución de la sociedad: Anromar Sdad. de Rdad. Itda. integrada por Don Antonio Rodríguez Martel, Don Antonio Poch Galcerán y Don Manuel Cabrera Rodríguez. Los dos primeros aportan efvo. y el 3º ch/.c/ Bco.H.Am.

----- 2 ---------- día 2 ídem ----------

50.000 GASTOS DE CONSTITUCION A CAJA 50.000

Gastos de Hacienda, Escritura, etc.

----- 3 ---------- día 5 ídem ----------

1.300.000 VIÑA A EFECTOS A PAGAR 500.000
A CAJA 600.000
A VALENTIN RODRIGUEZ LOPEZ 200.000

Compramos viña sin abrigar a Don Valentín Rodríguez Lopez, siendo los gastos de venta, de s/cta., y pagándole de la forma ya señalada.

----- 4 ---------- día 9 ídem ----------

250.000 MATERIAL MOVIL A CAJA 250.000

Compramos camión THAMES a Don Francisco Reina, pagándole en metálico, gts. de venta de s/cta.

----- 5 ---------- día 18 ídem ----------

150.000 EDIFICIOS E INSTALACIONES A CAJA 150.000

Compramos edificio con instalaciones, a Don Francisco Hernández, antiguo cosechero, gts. de venta de s/cta. pagándole en efvo.

----- 6 ---------- día 23 ídem ----------

40.000 MATERIAL MOVIL A EFECTOS A PAGAR 40.000

Compramos a Ferretería Ramirez, carretillas, repuestos, etc. por valor de 40.000 pts. que pagamos con efecto.

----- 7 ---------- día 29 ídem ----------

50.000 EDIFICIOS E INSTALACIONES A CAJA 50.000

Hacemos unas instalaciones y reparaciones en el inmueble, así como un depósito para estiercol en la viña, pagándole en efvo. al contratista Don Eloy Martín.

----- 8 ---------- día 5 de Noviembre ----------

325.000 MAQUINARIA A BCO/ HISPANO AMERICANO 325.000

Compramos a Ibérica Industrial: Prensa en 100.000 pts. Máquina desenganzadora en 45.000, otra de embotellar - en 85.000, otra Estrujadora en 85.000, una Bomba de -- trasiego en 5.000 y un aparato de filtración en 5.000. Pagamos con ch/. c/. Bco. Hispano Americano.

5.165.000 Suma y sigue 5.165.000

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

5.165.000	Suma anterior			5.165.000

----- 9 ---------- día 17 de Noviembre de 1.955 ----------

75.000	ENVASES	A	CASIMIRO MARTIN	75.000

Compramos envases usados pero en buenas condiciones a Casimiro Martín por 75,000 ptas.

-----10 ---------- día 22 ídem ----------

90.000	AIMACEN DE MATERIAS	A	EFECTOS A PAGAR	90.000

Recibimos partida de abonos de Isorín de Valencia, que se detallan en libro Auxiliar, y pagamos con L/. a 90 d.

----- 11 ---------- día 19 ídem ----------

10.000	MATERIAL MOVIL	A	CAJA	10.000

Compramos a Ferretería Ramirez, un juegó de gomas de repuesto, para el camión, que pagamos en efvo. Imp. 10.000.

----- 12 ---------- día 24 ídem ----------

25.000	ENVASES	A	BCO. HISPANO AMERICANO	25.000

Pagamos al contratista, 25.000 pts. con ch/. c/. Bco. H. Americano, por hacernos 10 tamquillas para vino.

----- 13 ---------- día 5 de Diciembre ----------

75.000	AIMACEN DE MATERIAS	A	EFECTOS A PAGAR	75.000

Compramos a Rovira de Hamburgo, una partida de abonos - por 75.000 pts. que pagamos con L/. a 90 días.

----- 14 ---------- día 13 ídem ----------

5.000	GASTOS GENERALES	A	CAJA	5.000

Almacenamos combustible para el camión, por valor de -- 5.000 pts. que pagamos en efvo.

----- 15 ---------- día 21 ídem ----------

150.000	VIÑA	A	CAJA	150.000

Empezamos el abrigado de nuestra viña, importando hasta el momento, de gts. de personal, transporte, piedra, etc. 150.000 ptas.

----- 16 ---------- día 29 ídem ----------

25.000	APEROS DE LABRANZA	A	BCO. HISPANO AMERICANO	25.000

Compramos Aperos: sachos, bidones, sulfatadoras, cestas, palas, etc. a Ferretería Ramírez, que pagamos con ch/. c/ Bco, H. Americano.

----- 17 ---------- día 6 de Enero de 1.956 ----------

6.000	AIMACEN DE MATERIAS	A	CAJA	6.000

Compramos estiercol a Miguel López por valor de 6.000 ptas. las que pagamos en efvo.

----- 18 ---------- día 13 ídem ----------

51.000	AIMACEN DE MATERIAS	A	EFECTOS A PAGAR	51.000

Recibimos partida de abonos de Verdiná (Italia) por valor de 51.000 ptas. que pagamos con L/. a 30 d/v.

5.677.000	Suma y sigue	5.677.000

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

5.677.000	Suma anterior		5.677.000
----- 19 --------- día 25 de Enero ----------			
8.000	ALMACEN DE MATERIAS	A CAJA	8.000
	Compramos estiercol a Cristobal Calero, por valor de 8.000 pts. pagándole en efvo. y que llevamos al depósito de la viña.		
----- 20 ---------- día 28 ídem ----------			
200.000	VIÑA	A BCO. HISPANO AMERICANO	200.000
	Total de gastos del abrigado de la viña de: personal, transporte, piedra, etc. importa 200.000 pts. con esta cantidad queda terminado el abrigado.		
----- 21 ---------- día 3 de Febrero ----------			
20.000	ALMACEN DE MATERIAS	A CAJA	20.000
	Compramos a Sumagro de Las Palmas, partida de azufre y bisulfito cálcico por valor de 20.000 ptas. que pagamos en efvo.		
----- 22 ---------- día 7 ídem ----------			
6.500	GASTOS GENERALES	A BCO. HISPANO AMERICANO	6.500
	Reparación del camión que pagamos con ch/. c/. Bco. H. Americano por valor de 6.500 ptas.		
----- 23 ---------- día 24 ídem ----------			
630	BCO. HISPANO AMERICANO	A INTS. Y DTOS/	630
	El Bco. nos abona intereses por 630 ptas.		
----- 24 ---------- día 5 de Marzo ----------			
756.000	EFECTOS A PAGAR	A BCO. HISPANO AMERICANO	416.630
		A CAJA	329.470
		A INTS. Y DTOS.	7.900
	Negociamos en el Bco. H. Americano las siguientes I/.: I/. o/. V. Rodríguez de 500.000 ptas., otra o/. Ferret. Ramírez de 40.000 ptas., otras a la o/. de Isorín, Rovira y Verdini, por 90.000, 75,000, y 51.000 ptas. respectivamente. ---------- día 27 ídem ----------		
----- 25 ---------- día 25 ídem ----------			
75.000	CASIMIRO MARTIN	A CAJA	73.500
		A INTS. Y DTOS.	1.500
	Pagamos a Casimiro Martín el saldo a s/f. haciéndonos un dto. del 2 %.		
----- 26 ---------- día 7 de Abril ----------			
2.600	GASTOS GENERALES	A CAJA	2.600
	Pagamos la Contribución Rústica y Urbana, correspondiente a la viña y local respectivamente. Importa 2.600 pts.		
----- 27 ---------- día 30 de Junio ----------			
81.000	ALMACEN DE PRODUCTOS A ALMACEN DE MATERIAS		81.000
6.826.730	Suma y sigue		6.826.730

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

6.826.730	Suma anterior			6.826.730

Asiento global (Resumen de los 36 semanales).

----- 28 ---------- día 31 de Julio ----------

3.200	BODEGA	A	CAJA	3.200

Gastos de vendimia (personal, comida, etc) que pagamos en efvo.

----- 29 ---------- día 15 de Agosto ----------

94.500	CAJA	A	UVAS	94.500

Venta de 21.000 Kilos de uvas frescas a 4'50 ptas.

----- 30 ---------- día 25 de Septiembre ----------

4.500	BODEGA	A	CAJA	4.500

Importe de arbitrios del Ayuntamiento, 0'15 pts. por -- litro importan (s/.30.000 litros), 4.500 ptas.

----- 31 ---------- día 26 ídem ----------

74.160	GASTOS GENERALES			
66.000	GASTOS DE ADMINISTRACION			
14.600	SEGUROS SOCIALES			
		A	CAJA	147.100
		A	HACIENDA PUBLICA	1.630
		A	INST. NAC. PREVISION	3.970
		A	MUTUALIDAD LABORAL	2.060

Asiento global (Resumen de los 12 asientos correspondientes al pago de los sueldos)

----- 32 ---------- día 27 ídem ----------

62.500	GASTOS GENERALES	A	AMORTIZ. MAT. MOVIL	30.000
		A	AMORTIZ. MAQUINARIA	10.250
		A	AMORTIZ. APEROS DE LAB.	1.250
		A	AMORTIZ. EDIFICIOS e I.	10.000
		A	GASTOS DE CONSTITUCION	5.000

Amortizaciones efectuadas: 10 % Gts. Constitución, 10 % Mat. Móvil, 5 % Maquinaria, 5 % Aperos y 5 % Edificios.

----- 33 ---------- día 27 ídem ----------

1.700	SUBPRODUCTOS	A	CAJA	1.700

En la elaboración del vinagre a partir del orujo tuvimos unos gastos de personal y otros por 1.700 pts.

----- 34 ---------- día 28 ídem ----------

16.000	CAJA	A	PASAS	16.000

Vendemos al contado los 1.000 Kilos de pasas fabricados.

----- 35 ---------- día 28 ídem ----------

34.000	CAJA	A	BODEGA	34.000

Vendemos 4.000 litros de vino a 8'50 (Clase B).

7.197.690	Suma y sigue	7.197.690

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

7.197.890	Suma anterior			7.197.890
----- 36 ---------- día 28 de Septiembre ----------				
47.000	CAJA	A	SUBPRODUCTOS	47.000
	Venta del vinagre (11.000 litros) a 4=0 ptas. litro, y el orujo seco para animales en 3.000 ptas.			
----- 37 ---------- día 29 ídem ----------				
136.000	BCO. HISPANO AMERICANO	A	BODEGA	136.000
	Venta de 16.000 litros de vino (Clase B) a 8'50 pts. litro.			
----- 38 ---------- día 29 ídem ----------				
3.970	INST. NAC. PREVISION			
2.060	MUTUALIDAD LABORAL			
1.630	HACIENDA PUBLICA			
		A	CAJA	7.643'7
		A	PREMIOS DE COBRANZA	16'3
	Pagamos al Inst. Nac. de Previsión, a la Mut. Laboral y a la Hacienda Púb. cobrando de ésta un 1 % de comisión.			
----- 39 ---------- día 29 ídem ----------				
2.300	BODEGA	A	CAJA	2.300
	Gts. de embotellado (tapas, lacrado, impuestos, etc.)			
----- 40 ---------- día 29 ídem ----------				
231.360	ALMACEN DE PRODUCTOS	A	GASTOS GENERALES	150.760
		A	SEGUROS SOCIALES	14.600
		A	GASTOS DE ADMINISTRACION	66.000
	Traspaso a esta cuenta de los saldos de aquellas.			
----- 41 ---------- día 30 de Septiembre ----------				
312.360	BODEGA	A	ALMACEN DE PRODUCTOS	312.360
	Traspaso a Bodega del saldo de Almacén de Productos.			
----- 42 ---------- día 30 de ídem ----------				
100.000	VIÑA	A	PDS. Y GANANCIAS	100.000
	Debido a nuestros cuidados y arreglos, la viña vale actualmente 1.750.000 pts. cantidad que nos ofrecen, si queremos venderla.			
----- 43 ---------- día 30 ídem ----------				
19.860	RESULTADOS EJERCICIO	A	BODEGA	19.860
	Cta. que ha producido pérdida, según regularización.			
----- 44 ---------- día 30 ídem ----------				
45.300	SUBPRODUCTOS			
16.000	PASAS			
94.500	UVAS			
10.030	INTS. Y DTOS.			
16'30	PREMIO DE COBRANZA			
100.000	PERDIDAS Y GANANCIAS			
8.320.276'30	Suma y sigue			8.054.430.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

8.320.276'30	Suma anterior	8.054.430.-
	A RESULTADOS DE EJERCICIO	265.846'30

Ctas. que han producido beneficio, según regularización.

----- 45 ---------- día 30 de Septiembre ----------

245.986'30	RESULTADOS DE EJERCICIO	
	A RESERVA PARA MALAS COSECHAS	12.053'35
	A HACIENDA PUBLICA	4.919'75
	A ANTONIO RODRIGUEZ MARTEL	76.337'75
	A ANTONIO POCH GALCERAN	76.337'75
	A MANUEL CABRERA RODRIGUEZ	76.337'70

Distribución de los beneficios según acuerdo de los socios.

----- 46 ---------- día 30 de ídem ----------

3.000.000.-	CAPITAL		
30.000.-	AMORTIZACION MATERIAL MOVIL		
16.250.-	AMORTIZACION MAQUINARIA		
1.250.-	AMORTIZACION APEROS DE LABRANZA		3.000.000.--
10.000.-	AMORTIZACION EDIFICIOS E INSTALACIONES		30.000.--
200.000.-	VALENTIN RODRIGUEZ LOPEZ		16.250.--
12.053'35	RESERVA PARA MALAS COSECHAS		1.250.--
4.919'75	HACIENDA PUBLICA		10.000.--
76.337'75	ANTONIO RODRIGUEZ MARTEL		200.000.--
76.337'75	ANTONIO POCH GALCERAN		12.053'35
76.337'70	MANUEL CABRERA RODRIGUEZ		4.9
	A	BODEGA	132.500.-
	A	APEROS DE LABRANZA	25.000.-
	A	ALMACEN DE MATERIAS	169.000.-
	A	ENVASES	100.000.-
	A	MAQUINARIA	325.000.-
	A	EDIFICIOS E INSTALAC.	200.000.-
	A	VIÑA	1.750.000.-
	A	MATERIAL MOVIL	300.000.-
	A	GASTOS DE CONSTITUCION	45.000.-
	A	BCO/ HISPANO AMERICANO	136.500.-
	A	CAJA	320.486'30
12.069.746'90	Sumas Totales		12.069.746'90

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

BALANCE DE SITUACION DE LA SOCIEDAD

ANROMAR RDAD. ITDA.

ACTIVO.

BODEGA.	132.500.--
APEROS DE LABRANZA. . . .	25.000.--
ALMACEN DE MATERIAS . . .	169.000.--
ENVASES	100.000.--
MAQUINARIA.	325.000.--
EDIFICIOS E INSTALACIONES .	200.000.--
VINA.	1.750.000.--
MATERIAL MOVIL.	300.000.--
GASTOS DE CONSTITUCION. . .	45.000.--
BCO. HISPANO AMERICANO. . .	136.500.--
CAJA.	320.486'30
Total Activo....	3.503.486'30

PASIVO.

CAPITAL	3.000.000.---
AMORTIZACION MATERIAL MOVIL	30.000.--
AMORTIZACION MAQUINARIA	16.250.--
AMORTIZACION APEROS DE LABRANZA	1.250.--
AMORTIZACION EDIFICIOS E INSTALACIONES.	10.000.--
VALENTIN RODRIGUEZ LOPEZ.	200.000.--
RESERVAS PARA MALAS COSECHAS.	12.053'35
HACIENDA PUBLICA.	4.919'75
ANTONIO RODRIGUEZ MARTEI.	76.337'75
ANTONIO POCH GALCERAN	76.337'75
MANUEL CABRERA RODRIGUEZ.	76.337'70
Total Pasivo...	3.503.486'30

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

CUENTAS	PERDIDAS	GANANCIAS
BODEGA.	19.860.--	
SUBPRODUCTOS/ /		45.300.--
PASAS		16.000.--
UVAS.		94.500.--
INTERESES Y DESCUENTOS.		10.030.--
PREMIO DE COBRANZA.		16'30
PERDIDAS Y GANANCIAS.		100.000.--
RESULTADOS DE EJERCICIO	245.986'30	
	265.846'30	265.846'30

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Aspecto jurídico; disposiciones legales que afectan a la constitución y desarrollo de la empresa.- Reservas.

No ha sido discutido por la teoría jurídica si estas sociedades eran sociedades de personas o sociedades de capitales. En nuestro país, hasta la aparición de la reciente ley de 17 de julio de 1.953, no tenían regulación legal y esta ley los admite con un carácter ambiguo.

Se enuncian como notas característicos de la actual regulación las siguientes:

El capital estará representado por un número determinado de participaciones sociales que no podrán incorporarse a ningunos clases de acciones o títulos análogos, pudiendo cada uno de los socios ser titular exclusivo de una o más participaciones sociales, que pueden ser transmitidas por actos inter-vivos con derecho de opción a favor de los restantes socios.

Su constitución, al igual que en los tipos de sociedad que regula el Código de Comercio (colectivas, comanditarias y anónimas) deberá realizarse por apertura pública e inscribirse en el Registro Mercantil.

La Gerencia puede o no estar desempeñada por uno de los socios, teniendo todos ellos, en principio, el derecho a ser nombrado gerente.

La responsabilidad de los socios se limita al importe de las participaciones sociales que poseen, las cuales deberán estar totalmente liberadas al tiempo de constituir la sociedad.

Hasta el 17 de julio de 1.953, estas empresas mercantiles estaban entregadas al juego de la autonomía de la voluntad, pero al entrar en vigor la mencionada ley se cubrió el hueco que con la ley de 17 de julio de 1.951 sobre Régimen Jurídico de las Sociedades Anónimas, quedó abierto. En efecto de poco hubiera podido servir establecer un régimen más riguroso para la Sociedad Anónima, regida universalmente por normas de Derecho colectivo, si fuese posible cobijar bajo los rasgos de sociedad de Responsabilidad Limitada, no definidas en nuestro derecho, empresas que por su naturaleza debieran someterse a las normas propias de la Sociedad Anónima.

La mencionada ley consta de siete capítulos con un total de treinta y dos artículos, además de las disposiciones transitorias. A continuación exponemos otros artículos de gran importancia, como son:

La sociedad habrá de girar bajo una denominación objetiva o una Razón social, a la que deberá añadirse, en todo caso, la indicación de "Sociedad de Responsabilidad Limitada" o "Sociedad Limitada".

El capital social estará integrado por las aportaciones de los socios, no podrá ser superior a cinco millones de pesetas, se expresará en esta moneda y desde su origen habrá de estar totalmente desembolsado.

La sociedad de nacionalidad española tendrá necesariamente su domicilio en territorio español.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Aspecto jurídico: disposiciones legales que afectan a la constitución y desarrollo de la empresa.- Reservas.

Ha sido discutido por la teoría jurídica si estas sociedades eran sociedades de personas o sociedades de capitales. En nuestro país, hasta la aparición de la reciente ley de 17 de julio de 1.953, no tenían regulación legal y esta ley las admite con un carácter ambiguo.

Se admiten como notas características de la actual regulación las siguientes:

El capital estará representado por un número determinado de participaciones sociales que no podrán incorporarse a ninguna clase de acciones o títulos análogos, pudiendo cada uno de los socios ser titular nominativo de una o mas participaciones sociales, que pueden ser transmitidas por actos inter-vivos con derecho de opción a favor de los restantes socios.

Su constitución, al igual que en los tipos de sociedad que regula el Código de Comercio (colectivas, comanditarias y anónimas) deberá realizarse por escritura pública e inscribirse en el Registro Mercantil.

La Gerencia puede o no estar desempeñada por uno de los socios, teniendo todos ellos, en principio, el derecho a ser nombrado gerente.

La responsabilidad de los socios se limita al importe de las participaciones sociales que posean, las cuales deberán estar totalmente liberadas al tiempo de constituir la sociedad.

Hasta el 17 de julio de 1.953, estas empresas mercantiles vivian entregadas al juego de la autonomía de la voluntad, pero al entrar en vigor la mencionada ley se cubrió el hueco que con la ley de 17 de julio de 1.951 sobre Régimen Jurídico de las Sociedades Anónimas, quedó abierto. En efecto de poco hubiera podido servir establecer un régimen mas riguroso para la Sociedad Anónima, regida universalmente por normas de Derecho coactivo, si fuese posible cobijar bajo los rasgos de sociedad de Responsabilidad Limitada, no definida en nuestro derecho, empresas que por su naturaleza debieran someterse a las normas propias de la Sociedad Anónima.

La mencionada ley consta de siete capítulos con un total de treinta y dos artículos, además de las disposiciones transitorias. A continuación exponemos otros artículos de gran importancia, como son:

La sociedad habrá de girar bajo una denominación objetiva o una Razón social, a la que deberá añadirse, en todo caso, la indicación de "Sociedad de Responsabilidad Limitada" o "Sociedad Limitada".

El capital social estará integrado por las aportaciones de los socios, no podrá ser superior a cinco millones de pesetas, se expresará en esta moneda y desde su origen habrá de estar totalmente desembolsado.

La sociedad de nacionalidad española tendrá necesariamente su domicilio en territorio español.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

La sociedad se constituirá mediante escritura pública en la que se expresará: 1º) Los nombres, apellidos y estado de los socios, si estos fueran personas físicas, o la denominación o Razón social, si son personas jurídicas, y en ambos casos la nacionalidad y el domicilio; 2º) La denominación o Razón social.; 3º) El objeto social; 4º) La duración de la sociedad; 5º) El domicilio social y los lugares en que la sociedad vaya a establecer sus sucursales, agencias o delegaciones; 6º) El capital social y las participaciones en que se divida; 7º) En metálico, los bienes o derechos que cada socio aporte indicando el título o concepto en que lo haga, el valor que haya de atribuirse a las aportaciones no dinerarias y las aportaciones sociales que se le asignen; 8º) La designación de la persona o personas que hayan de ejercer la administración y la representación de la sociedad; 9º) La forma de deliberar y tomar acuerdos la Junta de socios y la forma de convocarla y constituirla, en el supuesto de que exista, o, en caso contrario, la forma de tomar acuerdos por escrito; 10º) Los demás pactos lícitos y condiciones especiales que los socios juzguen convenientes establecer siempre que no se opongan a los dispuestos en la Ley.

Las aportaciones dinerarias deberán realizarse en moneda nacional. Si la aportación fuera en moneda extrangera, se determinará la equivalencia en moneda nacional, con arreglo a la Ley.

Si la aportación consistiera en bienes muebles o inmuebles o derechos asimilados a ellos, el aportante estará obligado a la entrega y saneamiento de la cosa objeto de la aportación en los términos establecidos por el Código Civil para el contrato de compraventa, y se aplicarán las reglas del Código de Comercio sobre este mismo contrato, en punto a transmision de bienes.

Si las aportaciones consistieran en un derecho de crédito, el aportante responderá de la legitimidad de éste y de la solvencia del deudor.

Si se aportase una empresa o establecimiento mercantil o industrial se aplicará a la transmisión el artº 1.532 del Código Civil.

En caso de aportaciones no dinerarias los socios responderán solidariamente frente a la Sociedad y frente a terceros, de la realidad de las aportaciones y del valor que se les haya atribuído en la escritura.

La administración de la sociedad está organizada con un criterio de sencillez, regulando asimismo la responsabilidad de los administradores -- frente a la sociedad, los socios y los acreedores sociales.

La administración se encomendará a una o mas personas, socios o no, quienes la representarán en todos los asuntos relativos al giro o tráfico de la misma, obligándola con sus actos y contratos. Será ineficaz contra terceros cualquier limitación de las facultades representativas de los administradores, sin perjuicio de los apoderamientos que se pueden conferir a cualquier persona, cuyas facultades se medirán por la escritura de poder.

El nombramiento de los administradores surtirá efecto desde el momen

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

to de su aceptación, y deberá ser presentado, para su inscripción en el Registro Mercantil, dentro de los diez días siguientes a la fecha de aquella, haciéndose constar los nombres, apellidos, edad, domicilio y nacionalidad.

Los administradores podrán ser separados de su cargo, por acuerdo de los socios que representen la mayoría del capital social, excepto cuando hayan sido nombrados en la escritura fundacional. Los administradores no podrán dedicarse, por cuenta propia ni ajena, al mismo género de comercio que constituye el objeto de la sociedad.

La voluntad de los socios expresada por mayoría, regirá la vida de la sociedad. Cuando el número de socios exceda de quince o cuando así lo exija la escritura, la mayoría habrá de formarse necesariamente en Junta General.

En otro caso, el acuerdo social podrá adoptarse por correspondencia postal o telegráfica, o por cualquier medio que garantice, con arreglo a la ley o a la escritura, la autenticidad de la voluntad declarada. Salvo disposición contraria de la escritura, se entenderá que hay mayoría cuando vote a favor del acuerdo un número de socios que represente más de la mitad del capital social.

La convocatoria de la Junta General habrá de hacerse por los administradores con la antelación y en la forma que prevea la escritura social, expresándose en aquella, con la debida claridad, los asuntos sobre los que haya de deliberar. Los administradores convocarán necesariamente la Junta, cuando lo solicite un número de socios que represente, al menos, la cuarta parte del capital social.

Sin perjuicio de los puntos establecidos en el párrafo anterior, la Junta quedará válidamente constituída sin necesidad de previa convocatoria si, encontrándose reunidos todos los socios, decidieran celebrarla.

Ningún acuerdo de reducción del capital que implique restitución de sus aportaciones a los socios podrá llevarse a efecto sin que transcurra un plazo de tres meses, a contar de la fecha en que se haya notificado a los acreedores. Esta notificación se hará personalmente, y si ello no fuera posible por desconocerse el domicilio de los acreedores por medio de edictos que habrán de publicarse en el Boletín Oficial del Estado y en un diario de los de mayor circulación de la localidad en que radique el domicilio de la sociedad.

Durante ese plazo los acreedores ordinarios podrán oponerse a la ejecución del acuerdo de reducción, si sus créditos no son satisfechos o la sociedad no presta garantía. Será nula toda restitución que se realice antes de transcurrir el plazo de tres meses o a pesar de la oposición entablada, en tiempo y forma, por cualquier acreedor.

La devolución del capital habrá de hacerse a prorrata de las respectivas participaciones sociales, salvo que, por unanimidad, se acuer-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de otro sistema.

El socio que se proponga transmitir intervivos su participación o participaciones sociales a personas extrañas a la sociedad, deberá comunicarlo por escrito dirigido a los administradores, quienes lo notificarán a los socios en el plazo de quince días. Los socios podrán optar a la compra dentro de los treinta días siguientes a la notificación y si son varios los que desean adquirir la participación o participaciones, se se distribuirá entre ellos a prorrata de sus respectivas partes sociales. En el caso de que ningún socio ejercite el derecho de tanteo, podrá adquirir la sociedad esas participaciones en el plazo de otros treinta días, para ser amortizadas, previa reducción del capital social. Transcurrido este último plazo, el socio quedará libre para transmitir sus participaciones sociales en la forma y modo que tenga por conveniente.

Para el ejercicio del derecho de tanteo que se concede en el presente artículo, el precio de venta, en caso de disrepancia será fijado por tres peritos, nombrados uno por cada parte, y un tercero, de común acuerdo, o si este no se logra, por el juez.

La escritura de constitución de la sociedad podrá establecer otros pactos y condiciones para la transmisión intervivos de las participaciones sociales y su evaluación en estos supuestos, pero en ningún caso será válido el pacto que prohiba totalmente las transmisiones.

Serán nulas las transmisiones a personas extrañas a la sociedad que no se ajusten a lo establecido en la escritura de constitución, o en su defecto a lo prevenido en este artículo.

La transmisión de participaciones sociales se formalizará en escritura pública, que se inscribirá en el Registro Mercantil.

La adquisición de alguna participación social por sucesión hereditaria confiere al heredero o legatario del fallecido la condición de socio.

Esto no obstante, en la escritura social podrá establecerse que los socios sobrevivientes tendrán derecho a adquirir, dentro del plazo que ella determine, las participaciones sociales del socio fallecido, apreciadas en su valor real, según lo prevenido en el artículo anterior. Si fueran varios los socios que quisieran adquirir esas participaciones se distribuirán entre todos a prorrata de sus respectivas partes sociales.

Los administradores de las sociedades están obligados a formar, en el plazo máximo de cinco meses, contados a partir del cierre del ejercicio social, el balance con la cuenta de pérdidas y ganancias y la propuesta de distribución de los beneficios. A falta de disposición en la escritura social, se entenderá que el ejercicio termina el 31 de diciembre de cada año.

La contabilidad cerrada en cada ejercicio social reflejará con claridad y exactitud la situación patrimonial de la sociedad y los beneficios obtenidos durante el ejercicio o las pérdidas sufridas. El balance y la

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cuenta de pérdidas y ganancias se redactan de modo que con su lectura - pueda obtenerse una representación exacta de la situación económica de la compañía y del curso de sus negocios.

En la época y durante el plazo que señale la escritura social, los socios tendrán derecho a examinar las cuentas y el balance de cada ejercicio, los cuales han de ser aprobados por la mayoría, constituída con - arreglo a lo dispuesto anteriormente.

En la valoración de los elementos del activo del balance deberán observarse las reglas siguientes:

1ª) Los inmuebles, instalaciones, concesiones, licencias, patentes marcas y demás elementos del patrimonio de la empresa que figuren en el activo se evaluarán al precio de adquisición, que deberá ser amortizado anualmente en razón al tiempo que hayan de utilizarse y a la disminución que sufran por su uso o disfrute. 2ª) Los títulos que se coticen en Bolsa figurarán en el balance, a tipo no superior a la cotización oficial - media en el último trimestre del ejercicio económico. Los títulos que no se coticen oficialmente se valorarán según el prudente arbitrio de los - administradores sin que pueda fijarse un tipo superior al de su adquisición. 3ª) Los créditos figurarán por su importe nominal, a no ser que hubiera disminuído la solvencia del deudor o las posibilidades de su cobro, en cuyo caso se tendrá en cuenta el valor probable de realización, 4ª) Las materias primas y mercaderías serán valoradas por el precio de adquisición o de cotización en el mercado, si éste fuese inferior a aquel. - 5ª) Los gastos de constitución y de establecimiento de la sociedad figurarán por su importe y deberán ser amortizados en el plazo máximo de diez años.

Los socios tendrán derecho a los beneficios repartibles en la proporción correspondiente a sus respectivas participaciones sociales, Será nulo todo pacto en contrario.

Las Sociedades de Responsabilidad Limitada se disolverán total-- mente:

1º) Por cumplimiento del término fijado en la escritura social. 2º) Por la conclusión de la empresa que constituye su objeto o la imposibilidad manifiesta de realizar el fin social. 3º) Por consecuencia de pérdidas que dejen reducido el patrimonio a una cantidad inferior a la tercera parte del capital social, a no ser que este se reintegre o se reduzca. 4º) Por la fusión de la sociedad con o en otras sociedades. 5º) Por acuerdo de los socios adoptado por mayoría. 6º) Por cualquiera otra causa establecida en la escritura social.

La quiebra de la Sociedad determinará su disolución cuando se - acuerde expresamente, como consecuencia de la resolución judicial que la declare.

Para la liquidación de las Sociedades de Responsabilidad Limitada se estará a lo dispuesto en la escritura de constitución y en el Códi-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

go de Comercio.

En el Decreto de 27 de noviembre de 1.953 su artículo primero dice: No será necesaria la autorización del Ministerio de Hacienda, ni la notificación administrativa, para la constitución, ampliación, absorción, fusión y disolución de Sociedades de Responsabilidad Limitada.

Reservas.- Según la Ley de 30 de diciembre de 1.943, cuando una empresa obtenga beneficios superiores al 7% del capital fiscal, tiene que constituir un fondo al que se le dará el nombre de Reserva Social (tambien se llama Reserva Especial) dicha Reserva debía materializarla en el activo adquiriendo unos titulos especiales emitidos por el Institudo Nacional de la Vivienda.

Esta Reserva estaba gravada por una escala que comenzaba gravando las empresas que tuvieran un beneficio del 7 al 10 % de su capital fiscal con un 40 %, y terminaba gravando los beneficios que significaban un 60 % o mas del capital con un 80 %.

El Decreto del 9 de abril de 1.948, modificó esta ley en la siguiente forma:

Dicha reserva habrá de dotarse cuando una empresa acuerde repartir un 7 % del capital fiscal. Deberá dotarse en un 20 % del tanto anterior al Decreto de 1.948. Dicha Reserva habrá de materializarse en el activo, en una cuenta especial representativa de inversiones dedicadas al mejoramiento del trabajo y vida de los trabajadores de la empresa.

Los tipos de la Reserva Especial por beneficios extraordinarios, son los siguientes:

Bases de imposición	Tanto % del capital		Tanto % gravamen	
	(Mas de)	(Sin exceder de)	(Actual a)	(Antiguo)
El beneficio extraordinario que represente.	--	10	8	40
La parte del mismo que represente.	10	25	10	50
La parte del mismo que represente.	25	40	12	60
La parte del mismo que represente.	40	60	14	70
La parte del mismo que represente.	60	--	16	80

El gravamen actual a) es equivalente al 20 % del % de gravamen antiguo b).

Aparte de esta Reserva legal, estableceremos en nuestra empresa un fondo de reserva que llamaremos Reservas para Malas Cosechas, y que constituiremos anualmente con un 5 % de los beneficios hasta formar un fondo que represente la décima parte del capital social. Nos servirá esta Reserva para en caso de débiles cosechas, quema de la uva o incluso hasta

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de la parra, por el calor, etc., no vemos en la necesidad de reducir el capital social, sino suplir la pérdida con esta Reserva. E incluso la emplearemos para paliar los efectos, de una gran pérdida en el vino: por acidez, o cualquier otra causa.

Los Fondos de Reserva nacen como consecuencia que las Sociedades Mercantiles deben tener siempre el mismo Capital señalado en su escritura de constitución, y cualquier modificación de dicha escritura y, por tanto, tambien las ampliaciones o reducciones de su capital, deben hacerse constar igualmente por otra escritura pública complementaria que asimismo debe inscribirse en el Registro Mercantil, no pudiendo abonar los beneficios ni parte de ellos a la cuenta de Capital, como hacen los Comerciantes individuales.

Pero siendo una elemental norma de previsión guardar una parte de los beneficios obtenidos en los años buenos, como reserva para los años malos que puedan sobrevenir, es costumbre determinar, en las escrituras de constitución o estatutos de las Sociedades la obligación de destinar una parte de los beneficios a formar uno o mas Fondos de Reserva. Cuando la formación de dicho Fondo debe hacerse obligatoriamente, por prescribirlo la escritura de constitución o estatutos por los que se rige la Sociedad, se llama Reserva Estatuaria.

Si el fondo se forma por libre acuerdo entre los socios, sis que estén obligados a ello por la escritura de constitución ni por ninguna prescripción legal, constituye una Reserva Voluntaria.

Pueden constituirse tambien Fondos de Reserva con fines específicos determinados. Así, por ejemplo, una Sociedad que posea una gran cantidad de valores mobiliarios puede formar una reserva especialmente destinada a prevenirse del perjuicio que podría ocasionarle una considerable baja en la cotización de dichos valores por cualquier causa imprevista. Este fondo podría titularse Reserva para fluctuación del cambio de los Valores.

Las reservas que obliga a hacer el Estado por medio de las Leyes se llaman Reservas legales.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

IX

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Régimen tributario: Contribuciones.- Utilidades.- Tributos de los Municipios y de las Corporaciones Provinciales.- Seguros y deberes sociales; repercusión en el precio de coste.- Otros impuestos.

Las empresas al formarse han de darse de alta en la Contribución - industrial, presentando una declaración de los elementos y circunstancias que constituyan y caractericen el ejercicio de la industria, comercio o profesión, cuando esta no se definiere por su propia denominación. Esto lo regula el Real Decreto de 11 de mayo de 1.929.

Las cuotas a abonar están fijadas en las tarifas de la contribución (que son cinco mas la adicional), y se recaudará mediante ingreso directo en el Tesoro, a la presentación de las declaraciones. Estas tarifas fueron aprobadas por Orden Ministerial de 1º de octubre de 1.950.

La Ley de 3 de diciembre de 1.953, autoriza el recargo del 25 % sobre la cuota de la Contribución Industrial y de Comercio con destino a la Hacienda Local. El recargo provincial es de un 41 % . Para recargos - municipales está autorizado hasta un 25 %.

Al impuesto de Derechos Reales están sujetas todas las aportaciones efectuadas por los socios. La cuota a satisfacer es la del 1 %, mas un recargo sobre esta cuota del 15 %, establecido por la Ley de 22 de diciembre de 1.949.

Por el Decreto de 29 de enero de 1.954, cada empresa deberá darse de alta en la Contribución de Utilidades, Tarifa 3ª, en la administración de Rentas Públicas, las cuales formarán un índice.

El referido parte de alta se presentará dentro de un plazo de un mes contado desde la fecha en que dicha empresa ha quedado legalmente constituída.

La Ley de 31 de diciembre de 1.946 modificó los tipos de gravamen de algunas contribuciones entre ellas la de Utilidades.

Posteriormente han habido algunas nuevas modificaciones, entre las que cabe destacar la Ley de 22 de diciembre de 1.949, que aprobó varios recargos y cuyo alcance aclaró la Orden ministerial del 3 de abril de - 1.950. Finalmente, la Ley de 16 de diciembre de 1.954 ha introducido reformas en las tres tarifas que integran la Ley de Utilidades.

Utilidades.- Estudiaremos seguidamente las tres tarifas de los impuestos de Utilidades (sobre el producto del trabajo personal, 1ª; sobre el producto del capital, 2ª; sobre el producto del capital y del trabajo conjuntamente, 3ª).

La Tarifa 1ª será satisfecha por todos los empleados cuyo sueldo supere las 12.000 pesetas anuales, a la Hacienda Pública.

Dicho impuesto ha de ser retenido por la empresa, al abonar el sueldo, por cuya labor la Hacienda Pública, satisface el 1 % de los impuestos recaudados en concepto de Premios de Cobranza.

En las Compañías Limitadas los socios pueden tener asignado sueldo,

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

satisfaciendo el 15 %.

Las utilidades eventuales de empleados, gastos de viajes (deducidos los de locomoción), comisionistas, etc. tributarán el 8 %.

El Plus Familiar, tributará el 8 %, como retribución eventual.

Las remuneraciones eventuales de directores, gerentes, administradores, tributarán al 12 %.

Se acumulan al sueldo para tributar al tipo impositivo que se haya establecido: pagas extraordinarias, abonadas por imperativo de las reglamentaciones de trabajo; y gratificaciones por casa-habitación.

Tributan como eventuales: Plus Familiar; participaciones en beneficios; y pagas voluntariamente otorgadas por la empresa.

ESCALA TARIFA 1ª

Mas de	Sin exceder de	Tanto % de gravamen
----	12.000	Exento
12.000	15.000	6
15.000	20.000	7
20.000	25.000	8
25.000	30.000	9
30.000	45.000	10
45.000	60.000	12
60.000	---	15

Beneficios tributarios por la tarifa 1ª, para utilidades fijas y periódicas:

1º) Titular de familia numerosa:

Si no excede de 40.000 pesetas, excención total.

Si excede de 40.000 sin pasar de 125.000, disfrutarán: familia numerosa de 1ª, reducción del 50 %; familia numerosa de 2ª, excención total.

2º) Cabeza de familia y conyuge:

Si no exceden de 60.000 pesetas anuales, excención total.

Si exceden de 60.000 pesetas sin pasar de 125.000, disfrutarán: familia numerosa de 1ª, reducción del 50 %; familia numerosa de 2ª, excención total.

Si los ingresos del titular de familia numerosa o sociedad conyugal, exceden de 125.000 ó 150.000 pesetas anuales respectivamente, no disfrutarán de beneficio tributario alguno, excepto en el caso de ser titular de la categoría de honor, que quedará excento, cualquiera que sea el importe de sus rentas de trabajo.

Por la Tarifa 2ª de Utilidades tributará el rendimiento del Capital.

Las sociedades, después de liquidar la tarifa 3ª, debe retener el impuesto que recae sobre las porciones destinadas a repartir entre los socios, como beneficios o dividendos.

Los tipos de gravamen por Tarifa 2ª de Utilidades se regulan según la escala siguiente.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ESCAIA TARIFA 2ª

Si el dividendo o participación representa por 100 del capital.		Tipo de gravamen por 100 del dividendo o participación.
Mas de	Sin exceder de	
--	4	8
4	5	9
5	6	11
6	7	13
7	10	15
10	14	17
14	20	20
20	25	23
25	--	25

La empresa, cobrará el 1 % sobre las cuotas retenidas por Tarifa 2ª, por Premio de Cobranza.

La Tarifa 3ª grava las utilidades que el trabajo del hombre produce juntamente, con el capital, siempre que se obtengan en la explotación de una industria no gravada de otra forma.

ESCAIA TARIFA 3ª

Si el beneficio representa por 100 del capital:		Tipo de gravamen por 100 del dividendo o participación.
Mas de	Sin exceder de	
--	4	16
4	5	18
5	5'5	20
5'5	6	21
6	6'5	23
6'5	7	24
7	7'5	25
7'5	8	26
8	10	28
10	11	29
11	12	30
12	14	31
14	15	32

Si los beneficios excediesen del 15 % del capital, se gravarán en la siguiente forma:

a) Una suma igual al referido 15 %, al tipo de 32 %, y

b) El resto del beneficio, a razón del 37 %, siendo la suma de ambos gravámenes la suma total.

Tributos de los Municipios y de las Corporaciones Provinciales.- En caso de apertura, traspaso, cambio o reforma del local de los establecimientos industriales o comerciales, hay que obtener la licencia municipal, a lo cual obligan los Ayuntamientos.

Para liquidar los derechos de licencia servirá como base la cuota

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

anual al Tesoro, que el Estado tiene asignada en las tarifas de la Contribución Industrial y de Comercio.

Suelen haber diferentes grupos, para el caso de compañías mercantiles, los derechos suelen oscilar entre el 100 y el 300 % de la cuota de la Contribución Industrial.

Existe el arbitrio sobre el producto neto, el cual tiene por base el rendimiento neto anual, sin que pueda ser inferior al 4 % del capital fiscal de la Empresa.

Se gravará dicha base al 15 por 1.000, como máximo; mas un recargo a favor del Municipio de un 24 % de la cuota.

En la empresa que nos ocupa, se tributará al Ayuntamiento, un arbitrio sobre el vino de 0'15 pesetas por litro.

Además existe el Impuesto de Usos y Consumos que grava al vino embotellado con marca, en su tarifa 1ª. Se calcula el porcentaje sobre el precio de venta de la botella en bodega, no admitiendo mas descuentos que los del importe de los embalajes y los gastos de transporte a su destino. Hay distintas tarifas para cada producto según sus calidades.

Se contabiliza a través de una cuenta de Impuestos de usos y consumos, que tiene el caracter de Gasto reintegrable. Se abona de las cantidades que carguemos en facturas, y se carga de las liquidaciones que presentemos a Hacienda.

Seguros y deberes sociales.- Seguro de Accidentes. Según el Decreto del 5 de junio de 1.953, (B.O.E. de 30-6-53), amplió el seguro de accidentes a todos los trabajadores por cuenta ajena, fijando como límite máximo 36.000 pesetas anuales, a 100 diarias. Esta Ley entró en vigor a partir del primero de octubre de 1.953.

Actualmente el límite máximo es de 40.000 pesetas anuales ó 111 diarias. O sea que todos los que cobren menos de estas cifras están obligados a cotizar, y todos los que las superen no pueden obtener prestaciones de dicho seguro

El límite de cifras en las Mutualidades Laborales, puede ser de 7.000 pesetas ó mas si está legislado.

Este Seguro tiene libertad la empresa para contratarlo con la Caja Nacional del I.N.P. (Instituto Nacional de Previsión), inscribirse en una Mutualidad, o con una compañía de seguros legalmente constituída.

La Caja Nacional es la única que puede mover el capital destinado a satisfacer indemnizaciones en caso de accidentes.

La Caja Nacional informará gratuitamente, al solicitante, si figura en el fichero central de invalidez, la persona que interesa.

Si se contrata con una Sociedad de Seguros, ésta, en caso de sobrevenir la muerte ó una incapacidad permanente al obrero, ha de hacer entrega a la Caja Nacional de un capital capaz de producir una renta que dicha Caja ha de abonar al obrero.

Además han de reunir las condiciones siguientes:

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

1ª) Separación de las operaciones del Seguro de Accidentes del Trabajo, de cualesquiera otras que realicen.

2ª) Las fianzas especiales que fija la Ley.

3ª) Aceptación de los preceptos legales vigentes en materia de - trabajo.

4ª) Comunicación al Ministerio de Trabajo, de los estatutos, balance y empleo del capital, calculo de reservas, estadísticas, etc.

Dentro de los llamados seguros sociales existen una serie de seguros que iremos enumerando seguidamente.

Seguro de Vejez e Invalidez.- La empresa contribuye con el 3 % del salario, y el productor con el 1 %, lo cual supone un pago bruto - al I.N.P. del 4 %, por este concepto. Dicho pago se efectúa por mensualidades vencidas, dentro del mes siguiente. Si hay algún retraso la cuota a abonar sufre un recargo del 20 %.

Seguro de Enfermedad.- Se contribuye en la siguiente forma: un - 5 % la empresa, y un 2 % el productor; que hacen un total de un 7 %. La indemnización por enfermedad, será del 50 % del jornal que sirva de base para cotizar el beneficiario; y será para enfermedades que tengan una duración mínima de siete días, a partir del quinto, y por un periodo de 26 semanas. Los cuatro primeros días van a cargo del patrono.

Estos dos seguros: El de Vejez e Invalidez y el de Enfermedad, son obligatorios solamente para los productores que perciban un salario inferior a las 40.000 pesetas anuales. Los que posean un salario superior no cotizarán ni obtendrán beneficios en estos seguros.

Por los conceptos siguientes, cotizarán todos los empleados, tengan o no unas entradas superiores a 40.000 pesetas anuales.

Subsidio Familiar.- Contribuye con un 4 % la empresa y un 1 % el productor, o sea un total de un 5 %.

Este subsidio lo cobran en vida del beneficiario los hijos menores de 14 años e inválidos que dependan del padre, y en muerte de éste, la viuda (solamente dos años si no tienen hijos), y los huérfanos menores de 14 años.

El Subsidio Familiar, lo abonará el I.N.P. a los beneficiarios, pero si la empresa es importante y liquida Seguros Sociales al I.N.P. Puede abonar directamente el subsidio familiar, cargándolo al I.N.P. - de las cuotas que ha de abonar por los seguros sociales ya nombrados.

La escala para abonar el subsidio es la siguiente:

Nº de hijos	Ptas. al mes
2	60
3	90
4	130
5	175
6	250
7	350
8	475

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Nº de hijos	Ptas. al mes
9	630
10	1.200
11	2.500
12	4.500

Por cada hijo o asimilado que exceda de 12 se adicionará en 3.000 pesetas el subsidio familiar.

Las viudas cobrarán como dos hijos mas.

Las familias numerosas de primera categoría, tendrán un aumento del 10 % sobre la cuota a cobrar.

Las familias numerosas de segunda categoría, tendrán un aumento del 20 % de la cuota a cobrar; para eso, habrán de ser titulares, y -- poseer el libró de familia correspondiente.

En el caso de altas iniciales como subsidiados en el Régimen -- Obligatorio de Subsidios Familiares, el subsidio comenzará a devengarse desde el día 1º del mes siguiente al de la concurrencia de las circunstancias precisas para tener derecho al mismo.

Las bajas de los subsidiados por pérdidas de los requisitos para obstentar la categoría de tales, se computarán aasí mismo, en la forma anteriormente indicada.

Las variaciones en la familia de los trabajadores ya subsidiados, que determinan una modificación de la cuantía del subsidio a percibir solo se computarán a partir del primero del año siguiente a aquel en - que se hubieran producido.

El subsidio familiar se pagará a los beneficiarios a partir de - dos hijos. Solo se computarán los hijos ó huerfanos, menores de 14 años. Las viudas sin hijos cobrarán el subsidio solamente durante dos años.

Formación Profesional.- Hay que satisfacer el 1'20 % del jornal; estando el 1 % a cargo del patrono y el 0'20 % a cargo del productor.

Montepio.- Además de estas cuotas, hay que añadir el Montepío, que como el seguro de accidentes es variable.

En Las Palmas de Gran Canaria, la Mutualidad Laboral, cobra un 11 % sobre el salario o sueldo, dividido en dos partes: un 7 % a cargo de la empresa y un 4 % a cargo del productor.

CUADRO DE SEGUROS SOCIALES

Conceptos	Empresa %	Productor %	Total %
Seguro de Vejez e Invalidez	3	1	4
Seguro de Enfermedad	5	2	7
Subsidio Familiar	4	1	5
Formación Profesional	1	0'20	1'20
Cuota Sindical	1'50	0'30	1'80
Montepío	7	4	11

Cuota Sindical.- Se contribuye por este concepto con el 1'80 %, - del jornal, siendo el 1'50 % a cargo de la empresa y el 0'30 % a cargo

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

del productor.

Plus Familiar.- Este Plus corre a cargo de la empresa, que habrá de sostenerlo con un 20, 25 y hasta un 33 %, los bancos, de la nómina. Nosotros podemos pagar un 20 %. Por importe de la nómina, se entenderán las cantidades reales abonadas el trimestre anterior, por todos los conceptos.

Se efectúan las pagas de beneficios.

Cobrarán los hijos hasta la edad de 23 años, si no ejercen trabajo remunerado. Si trabaja la esposa, cobrará el marido solamente los puntos de los hijos.

DISTRIBUCION DE LOS PUNTOS EN EL PLUS FAMILIAR

	Puntos
Casado, sin hijos computables	5
Viudo, sin hijos computables	3
Casados, con un hijo	6
" " 2 "	7
" " 3 "	8
" " 4 "	10
" " 5 "	13
" " 6 "	16
" " 7 "	19
" " 8 "	22
" " 9 "	25
" " 10 "	30
" Por cada hijo que excede de 10	5

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

X

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Función administrativa: estatutos de la sociedad.- Contratos de - trabajo.- Reglamento de régimen interno.- Asistencia social.- Control de funcionamiento.- Memoria del primer ejercicio.- Estadísticas que afectan a la vida de la empresa.

En Tias de Lanzarote, a 1 de Octubre de 1.955, comparecen ante el notario Don Isidro del Toro Valle; Don Antonio Rodríguez Martel, Don Antonio Poch Galcerán y Don Manuel Cabrera Rodríguez, todos ellos mayores de edad, casados los dos primeros y soltero el último y propietarios, naturales de Cuba, Arucas (Gran Canaria) y Tias (Lanzarote), respectivamente. Todos los comparecientes manifiestan su voluntad de constituir una Sociedad de Responsabilidad Limitada y demuestran que poseen la nacionalidad española. Esta empresa tendrá por objeto el cultivo y explotación de la vid, así como la recolección de la uva y fabricación del vino.

La Sociedad se regirá por los presentes estatutos, rigiendo como supletoria la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada vigente en España.

ESTATUTOS

1º.- La Sociedad girará bajo el nombre de Vitivinícola ANROMAR - Sdad. Ltda.

2º.- El objeto de esta sociedad será la explotación de viñedos, recolección de la uva y la fabricación del vino.

3º.- tendrá una duración ilimitada, pero podrá disolverse o transformarse por el acuerdo de la mayoría de los socios.

4 .- El domicilio de la Sociedad se fijará provisionalmente en - Tias, calle Pavón s/n, pudiendo ser trasladado a otro lugar, por decisión de los socios.

5º.- El capital social será de 3.000.000 de pesetas, dividido en 30 participaciones de 100.000 pesetas cada una.

6º.- Cada uno de los socios aporta 1.000.000 de pesetas, asignándosele a cada uno 10 participaciones.

7º.- La gestión de la Sociedad será llevada a cabo por Don Antonio Rodríguez Martel, que tendrá también la representación social tanto judicial como extrajudicialmente. Por este trabajo percibirá un sueldo de - cuatro mil (4.000'00) pesetas mensuales.

8º.- En caso de inhabilitación del socio gestor, lo sustituirá Don Antonio Poch Galcerán, el cual será autorizado por escrito.

9º.- La administración corresponderá por igual a todos los socios.

10º.- los socios administradores, -en este caso cualquiera de los tres- podrán ser retirados de la sociedad, previa devolución de su participación social y demás derechos que les corresponda, si usaren del - capital social o de dicha firma en negocios por cuenta propia, perdiendo en beneficio de la Sociedad, el beneficio obtenido en dicha operación.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

11º.- La voluntad de los socios, expresada por mayoría regirá la vida de la sociedad.

12º.- Para la transmisión de participaciones sociales intervivos se estará a lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley de Sociedades de - Responsabilidad Limitada.

13º.- En caso de muerte de alguno de los socios, su participación o participaciones sociales, pasarán a ser propiedad de sus herederos o legatarios, confiriéndoles a éstos la condición de socios.

14º.- Por ejercer algún socio, el mismo género de negocio que la Sociedad, podrá ser excluído de ella.

15º.- El reparto de ganancias se hará como sigue: un 5 % de los beneficios se destinará a Fondos de Reserva para Malas Cosechas, el - resto se repartirá entre los socios, en partes proporcionales a su aportación.

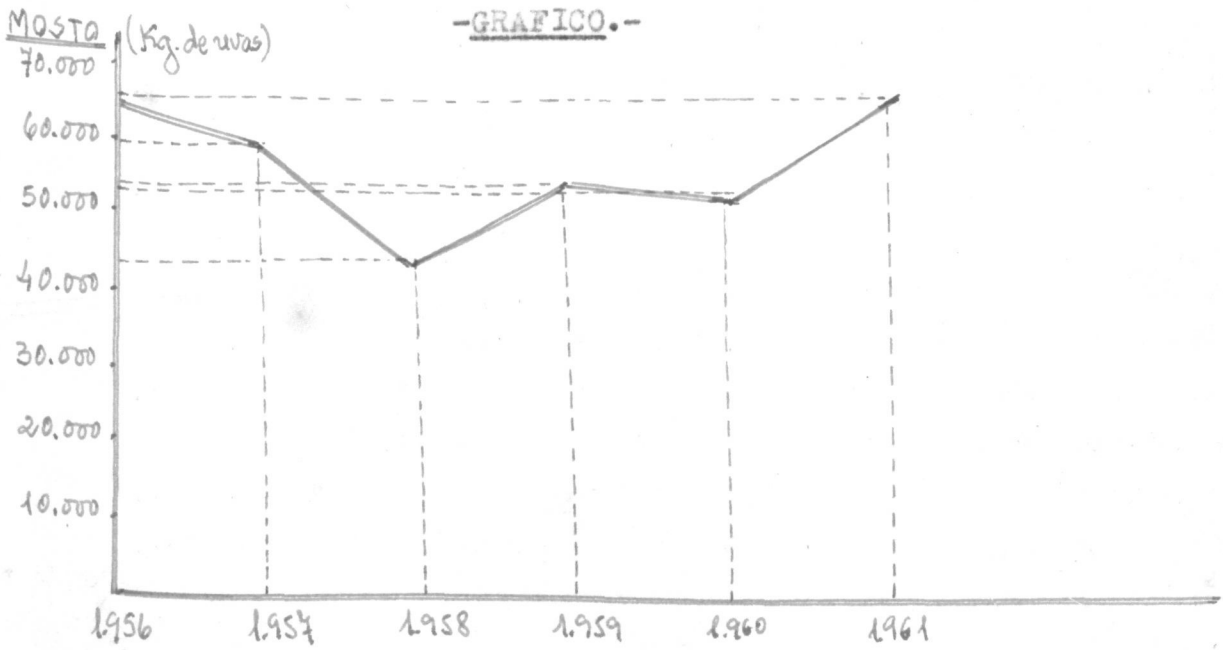
16º.- Dicho Fondo de Reserva llegará como máximo a la décima parte del capital social, es decir a 300.000 pesetas. Llegado este momento la Sociedad aumentará su capital o no hará mas reservas, repartiendo - todos los beneficios según acuerden los socios.

17º.- La Sociedad se disolverá sé su patrimonio disminuye en el 50 % de su valor, por consecuencia de pérdidas.

- - - - - - - - - -

Años.	Uvas recolectadas (Kgs.)	Vendidas	Pasas	Mosto
1.956 ---	90.000	--- 21.000	--- 4.000	--- 65.000
1.957 ---	80.000	--- 16.000	--- 4.000	--- 60.000
1.958 ---	70.000	--- 21.000	--- 4.000	--- 45.000
1.959 ---	75.000	--- 15.000	--- 4.000	--- 56.000
1.960 ---	70.000	--- 11.000	--- 4.000	--- 55.000
1.961 ---	80.000	--- 10.000	--- 4.000	--- 66.000

-GRAFICO.-



© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Bibliografía y documentación consultada.- Presupuestos de casas administradoras y materias primas.- Croquis, dibujos, planos, gráficos, organigramas, etc.- Modelaje administrativo.

Revisión de Contabilidades y Balances.- Por Fernando Boter Maurí, Catedrático de la Institución de Estudios Comerciales de Barcelona. Profesor Mercantil. Doctor en derecho. Editorial Juventud, S.A. Barcelona. 1.952.

Contabilidad Aplicada por razón del objeto.- Por Luis González de Castro. Catedrático. Gráficas Magerit, S.A. Madrid. 1.957.

Contabilidad Aplicada por razón del sujeto.- Por Luis González de Castro. Catedrático. Gráficas Magerit. S.A. Madrid. 1.957.

Legislación Mercantil Española.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Gráficas Summa. Oviedo.

Derecho Fiscal.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Madrid. 1.954.

Derecho Laboral.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Madrid. 1.954.

Técnica de empresas.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático de la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Editorial Latina S.L. Barcelona. 1.958.

Organización y Administración de Empresas Industriales.- Por Eduardo D. Jones. Profesor de Comercio e Industria de la Universidad de Michigán. Traducción de Víctor Iletzet, Editorial Labor. Barcelona. 1.953.

Economía Política.- Por Ernesto Ruiz y G. de Linares. Director y Catedrático de la Escuela de Comercio de Burgos. Editorial Hijos de Santiago Rodríguez. Burgos.

Geografía Económica.- Por Luis Perez Pardo. Catedrático por oposición de la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Miembro perpetuo de la Real Sociedad Geográfica Española y de la American Geographical Society de Nueva York. Imprenta Pylera. Barcelona. 1.955.

Inventarios y Balances.- Por León Botardón. Profesor de la Escuela Práctica Superior de Industria y Comercio de París. Perito contable diplomado por el Estado. Arbitro ponente ante el Tribunal de Comercio del Departamento del Sena. Traducción y Adaptación de José Zendera y Manuel Alegret. Editorial Labor. Barcelona.

Estadística Metodológica.- Por José Lopez Urquía. Catedrático de la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Ediciones Técnicas Marcombo, S.A. Barcelona. 1.951.

Elementos de Contabilidad y Teneduría de Libros.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático. Editorial Latina, S.L. Madrid. 1.954.

Contabilidad General.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático. Edito-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Bibliografía y documentación consultada.- Presupuestos de casas - suministradoras y materias primas.- Croquis, dibujos, planos, gráficos, organigramas, etc.- Modelaje administrativo.

Revisión de Contabilidades y Balances.- Por Fernando Boter Maurí, Catedrático de la Institución de Estudios Comerciales de Barcelona. Profesor Mercantil. Doctor en derecho. Editorial Juventud, S.A. Barcelona. 1.952.

Contabilidad Aplicada por razón del objeto.- Por Luis González de Castro. Catedrático. Gráficas Magerit, S.A. Madrid. 1.957.

Contabilidad Aplicada por razón del sujeto.- Por Luis González de Castro. Catedrático. Gráficas Magerit, S.A. Madrid. 1.957.

Legislación Mercantil Española.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Gráficas Summa. Oviedo.

Derecho Fiscal.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor - en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Madrid. 1.954.

Derecho Laboral.- Por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor. Doctor en Derecho. Licenciado en Ciencias Económicas. Madrid. 1.954

Técnica de empresas.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático de la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Editorial Latina S.L. Barcelona. 1.958.

Organización y Administración de Empresas Industriales.- Por Eduardo D. Jones. Profesor de Comercio e Industria de la Universidad de Michigán. Traducción de Victor Pletzet. Editorial Labor. Barcelona. 1.953.

Economía Política.- Por Ernesto Ruiz y G. de Linares. Director y Catedrático de la Escuela de Comercio de Burgos. Editorial Hijos de Santiago Rodríguez. Burgos.

Geografía Económica.- Por Luis Perez Pardo. Catedrático por oposición de la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Miembro - perpetuo de la Real Sociedad Geográfica Española y de la American Geographical Society de Nueva York. Imprenta Pylera. Barcelona. 1.955.

Inventarios y Balances.- Por León Batardón. Profesor de la Escuela Práctica Superior de Industria y Comercio de París. Perito contable diplomado por el Estado. Arbitro ponente ante el Tribunal de Comercio del Departamento del Sena. Traducción y Adaptación de José Zendera y Manuel Alegret. Editorial Labor. Barcelona.

Estadística Metodológica.- Por José Lopez Urquía. Catedrático de - la Escuela de Altos Estudios Mercantiles de Barcelona. Ediciones Técnicas Marcombo, S.A. Barcelona. 1.959.

Elementos de Contabilidad y Teneduría de Libros.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático. Editorial Latina, S.I. Madrid. 1.954.

Contabilidad General.- Por Antonio Goxéns Duch. Catedrático. Edito-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

rial Latina S.L. Barcelona 1.955.

Teneduría de Libros.- Por Constantino de Horta y Pardo. Doctor en Derecho, Profesor Mercantil, Ex-Catedrático de la Escuela de Comercio - de la Habana. J. Horta impresor. Barcelona. 1.930.

Universitas (Enciclopedia de iniciación cultural).- Salvat Editores, S. A. Barcelona-Madrid. 1.959.

La Vid, El Vino y Los Vinagres.- Por Antonio Baeza. Madrid.

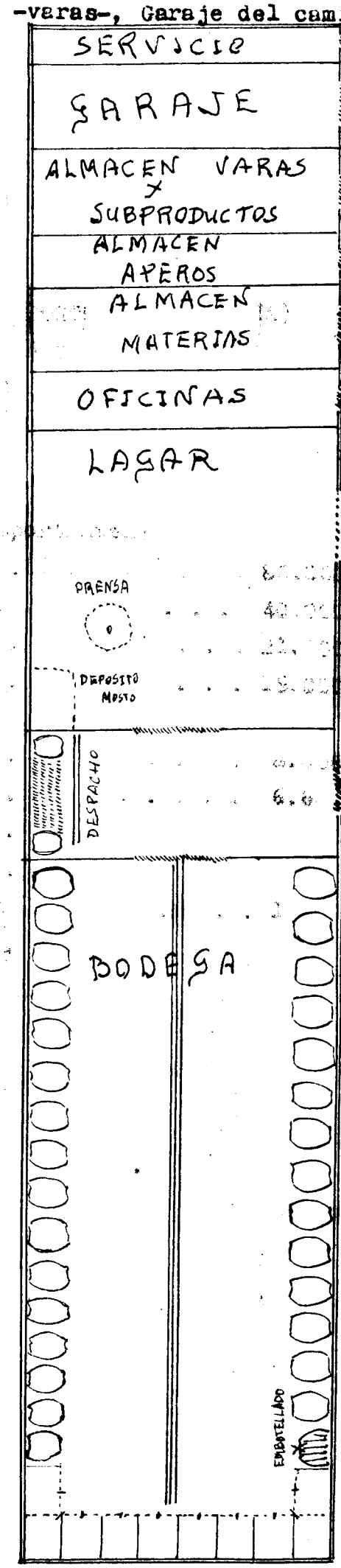
El cuadro de precios de las materias primas (F.O.B.) de las tres principales casas suministradoras es el siguiente:

Materias Primas Almacén.	Rovira S.L. Hamburgo	Isorín Valencia	J. Verdini Génova
Guanos:			
RESICAL.....	3'15	3'10	3'24
IRASOL.....	2'84	2'75	2'67
Superfosfatos:			
ORDINARIO.....	3'50	3'54	3'45
POTASICO.....	4'35	4'46	4'57
CALCICO.....	4'23	4'15	4'28
Abonos:			
SULFATO AMONICO	4'75	5'05	4'93
Insecticidas:			
AZUFRE.....	4'25	4'10	4'03
SULFATO DE COBRE.....	13'50	14'20	13'94
Estiércoles; Q.m.			
ESTIERCOL ORDINARIO.....	50.- (en Plaza).		
ESTIRCOL SUPERIOR.....	75.- "		
Clarificantes del Vino:			
BISULFITO CALCICO	45'60 (en Sumagro -Las Palmas)		

- - - - - - - - -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

A continuación presentamos un croquis de nuestros locales:(Bodega, - Lagar, Oficinas, Almacén de Materias, Almacén de Aperos de Labranza, Almacén de sarmientos podados -varas-, Garaje del camión, Servicio y Despacho)



© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

GRAFICO DE ALGUNOS PAISES PRODUCTORES DE VINO.

80.000.000 Hl. 40.000.000 Hl. 21.000.000 Hl.

19.000.000" 10.000.000" 8.000.000"

Producciones mas importantes:

Francia.	80.000.000	hectolitros.
Italia.	40.000.000	"
España	21.000.000	"
Argelia.	19.000.000	"
Portugal.	10.000.000	"
Rumania.	8.000.000	"
Argentina.	6.600.000	"
Yugoeslavia.	4.100.000	"
Hungría.	3.600.000	"
Grecia.	1.900.000	"
Chile.	1.600.000	"

- - - - - - - -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ULPGC.Biblioteca Universitaria

678995
BIG 663.2 ROD mem

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009