



LACOSTE ES DOCTOR EN HISTORIA.

Historiador defiende al pipeño: “El vino no es lo que define un tecnócrata”

POLÉMICA. El SAG determinó dejar de clasificarlo como vino.

Ignacio Arriagada M.

Al menos de dos semanas del inicio de Fiestas Patrias, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) ha desatado una polémica que tiene como protagonista a uno de los productos más icónicos de esta festividad: el pipeño. Y es que el organismo emitió una resolución que establece que este brebaje no debe ser clasificado como vino, sino como una “bebida alcohólica derivada de la uva”.

El organismo aduce que el pipeño, clave para preparar el popular “Terremoto”, no alcanza la graduación alcohólica mínima de 11,5° establecida para los vinos, según indica la legislación nacional. Asimismo, se trata de una bebida parcialmente fermentada de uva que presenta un contenido de azúcar residual, lo que le confiere su dulzor natural.

Apenas fue dado a conocer este criterio hubo múltiples reacciones de reconocidos exponentes en la materia. Una de ellas provino de Yenny Lagos, representante de la Coalición Nacional de Viñateros, quien en un entrevista

vista en la Crónica de Chillán, calificó esta decisión como “una aberración legal y cultural”.

“Nuevamente, el Ministerio de Agricultura está dañando a miles de pequeños viñateros al quitar la denominación de vino al pipeño, porque según ellos, la pequeña agricultura familiar campesina tiene problemas con su uva y el vino para dar los 11,5 grados de alcohol real que exige la ley”, agregó.

Jorge Lacoste, reconocido historiador y escritor del libro “La vid y el vino en el Cono Sur de América, Chile y Argentina (1545-2019)”, también opinó sobre la situación, asegurando que “el pipeño es un vino. El vino es lo que la cultura universal define como vino, no lo que define un tecnócrata. En la Europa medieval se consumía alcohol que tenía 8° de alcohol y era vino porque es el consenso global”.

En esa línea, el investigador sostiene que “lo que hizo el SAG ha tenido buena intención, pero ha fallado en la apreciación y en el método. Vino un burócrata e hizo una resolución administrativa que dice que son 11

grados y por eso saco al pipeño de la categoría vino. Lamentablemente, este manejo, esa percepción de la burocracia, es lo que nos está complicando y creando este mal entendido”.

ORIGEN

El vino pipeño, según los expedientes, tiene su origen en Chile y se fabrica desde el siglo XVIII a partir de uvas criollas, como la País, con métodos artesanales. E nombre se debe a las “pipas”.

En base lo anterior, Lacoste quien además se desempeña como académico del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) de la Universidad de Santiago, plantea que “el pipeño es un vino patrimonial, ancestral, típico de mundo campesino chileno y patrimonio de todo Chile”, y por lo mismo “tendría que tener de nominación de origen y equiva lente a un símbolo nacional, como la bandera nacional, como la canción nacional”.

En consideración de este valor histórico, fuerte identidad territorial y gran reputación, el historiador señala que la resolución emitida por el SAG significó “quitarle su status de vino, fue como atacar a la Canción Nacional. No se puede hacer eso. Simplemente no se puede. Es un error y hay que borrarlo lo antes posible”.

Super Oportunidad

COVERA