



Relevan importancia de los viñateros del Valle del Biobío en la producción vitivinícola

En el marco de la celebración del Día Nacional del Vino, se destacó el trabajo con productores de las comunas de Yumbel, San Rosendo, Nacimiento, Santa Juana, Florida, Tomé y Laja.

María Paz Rivera
prensa@latribuna.cl

Cada 4 de septiembre se celebra el Día Nacional del Vino. Es que a lo largo de su territorio se extienden viñedos que albergan una historia patrimonial de más de 500 años, por lo que en esta fecha se le reconoce su importancia, historia y valor como símbolo de identidad nacional.

De acuerdo a la historia, la actividad vitivinícola se inició cuando el conquistador Pedro de Valdivia solicitó al Rey Carlos V de España "vides y vinos para evangelizar Chile".

Con la promulgación del decreto 29 se institucionalizó la fecha que reconoce la importancia histórica de la industria y, al mismo tiempo, valora su rol en la representación de la identidad nacional, los territorios y sus comunidades.

En ese contexto, autoridades regionales de Agricultura, Economía, Indap, Corfo y Sercotec, en conjunto con viñateros de la región y miembros de la Mesa Regional de Enoturismo del Valle del Biobío, conmemoraron este día con una exposición de sus vinos en la Plaza de la Historia de la Galería de la Historia de Concepción.

En ese marco, se relevó el Valle del Biobío, compuesto por



LAS AUTORIDADES Y LOS VIÑATEROS celebraron el Día Nacional de Vino en la región del Biobío.

las comunas de Yumbel, San Rosendo, Nacimiento, Santa Juana, Florida, Tomé y Laja. Sus viñateros también forman parte de la Mesa de Enoturismo, liderada por Sernatur e integrada a Sercotec, Indap y Corfo, con el objetivo de impulsar el vino y el turismo en la región.

Este valle ha sido pionero en la producción de vinos frescos y aromáticos, tanto blancos como tintos. Las cepas País, Moscatel de Alejandría, Cinsault y Malbec han sido cultivadas en la región desde el siglo XVI, llevando consigo una rica historia que sigue evolucionando.

Al respecto, la seremi de Agricultura y seremi (s) de Eco-

nomía, Pamela Gatti, reconoció "el trabajo de cada uno de los productores y productoras viñateros de nuestra región. Acá no sólo estamos reconociendo el vino como una bebida alcohóli-

ca, sino tradiciones y culturas que han hecho que nuestro país sea reconocido, no solamente a nivel nacional en cada una de sus regiones, sino a nivel internacional".



PIPEÑO VS VINO PIPEÑO

Paralelo a esta actividad, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) despejó dudas respecto a la confusión generada en torno que el pipeño ya no será catalogado como vino debido a que no alcanza los 11,5° de alcohol para ser reconocido como tal.

El organismo precisó que la resolución exenta N° 4077/2023 no desvaloriza este producto, sino que busca resguardar su identidad como una bebida alcohólica auténtica y característica de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío.

Este reconocimiento, de acuerdo al SAG, permite diferenciar claramente al pipeño de otros productos en el mercado, otorgándole una protección especial y asegurando su posición como parte del patrimonio cultural chileno.

Al ser categorizado como una bebida alcohólica única, se añadió, solo puede ser producido y comercializado por miembros de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y cooperativas integradas por ellos.

Esta exclusividad garantiza que el valor cultural y territorial del Pipeño sea preservado y que los pequeños productores y productoras puedan competir en el mercado con un producto que refleja su herencia y tradiciones.

Desde el Servicio Agrícola y Ganadero indicaron que pese a que el pipeño no es considerado vino bajo la normativa actual, el vino pipeño sigue existiendo como una categoría separada, afecto a la normativa vigente para vinificación y elaboración del vino, y con una producción que puede realizarse a nivel nacional por cualquier razón social.

Por otro lado, el pipeño, al no ser considerado vino, no está sujeto a las mismas normativas y puede indicar su lugar de producción, lo que refuerza su identidad territorial. Esto no solo resalta su autenticidad, sino que también contribuye a la valorización de los productos locales en el mercado nacional e internacional, se afirmó desde el SAG.