

Resolución del SAG dice que debe tener menos de 11,5 grados y lo excluye de la categoría vitivinícola

Si el pipeño ya no es vino, ¿con qué brebaje se harán los Terremotos este '18'?

El crítico gastronómico Carlos Reyes dice con una gradación menor "se transformaría más en una suerte de jugo que en otra cosa".

JOAQUÍN RIVEROS

¿E l Terremoto, el clásico cóctel dieciochero, se hace con pipeño o con vino pipeño? Para entender la pregunta, aquí va una pequeña actualización con la polémica vitivinícola de la semana.

En 2023, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) sacó una resolución que sumó a sus registros una nueva categoría de bebida alcohólica: el pipeño. Pese a que en Chile se ha tomado desde la Colonia, el brebaje no existía normativamente.

La directriz diferenció al pipeño, mosto de uva fermentado que tiene menos de 11,5 grados de alcohol real, y el vino pipeño, de 11,5 y más. Con la proximidad de las Fiestas Patrias, la resolución volvió al tapete y levantó polvo.

Los más afectados, los pequeños productores de pipeño de la Región del Biobío, reclamaron que la norma es innecesaria. Que el brebaje que históricamente han elaborado tiene 11,5 y más grados y que, por tanto, los excluye del mercado.

La receta

Explicada la polémica, ahora las preguntas casi existenciales: ¿El terremoto se hace con pipeño o con vino pipeño? ¿Es indiferente la gradación alcohólica en el resultado de un buen Terremoto? ¿Debe ser cabezón, léase, un trago que pone alegre y chispeante a los cristianos y cristianas a poco de haberlo bebido? La nueva norma, ¿pone en riesgo las más puras tradiciones dieciocheras? Los nietos de la actual generación, ¿llegarán a probar un terremoto como Dios manda?

Primero resulta necesario explicar la fórmula de terremoto original, *the real Terremoto*, para ser inclusivo con el mundo angloparlante.

Carlos Reyes, cronista gastronómico y director de la revista digital "Viaje al Sabor" (<https://acortar.link/6sJWwe>), señala que el Terremoto más puro sólo lleva pipeño tradicional y helado de piña al agua. "Debe ir en una proporción que logre que sea algo viscoso, pero no una crema ni un licuado", explica. "Con el tiempo se le agregó granadina e incluso amargo de Angostura, pero eso no es la receta original", agrega.

¿Se puede hacer con el pipeño de menos de 11,5 grados? "Puede afectar la receta, porque al ser el Terremoto una base de agua, si hay una gradación menor se sentirá menos sabor de vino; dentro del tremendo dulzor que tiene, se busca algo de equilibrio y se transformaría más en una suerte de jugo que en otra cosa", asegura.

Felipe Salas, bisnieto del dueño del res-



El Terremoto tradicional se hace únicamente con pipeño y helado de piña.

La disputa

Joaquín Almarza explica por qué se hizo la normativa. "Se crea la nueva categoría de pipeño, que antes no estaba en el registro de bebidas alcohólicas del SAG, definida como una bebida de mosto de uva parcialmente fermentada con una gradación inferior a 11,5 grados, el que debe ser producido por personas pertenecientes al segmento de la Agricultura Familiar Campesina o cooperativas que las agrupen de las comunas de Maule, Ñuble y Biobío".

Según él, es una norma que responde al anhelo de los pequeños productores de esas comunas. "Ellos no podían elaborar una bebida de 11,5 grados y, en cambio, producían una con más azúcar residual. Como en Chile los vinos deben tener esa gradación, su bebida no la podían vender como vino y entonces la mezclaban con otros. Con ello, les pagaban menos, pero además se perdía todo el patrimonio cultural que había detrás del producto", asegura.

Yenny Llanos, productora y coordinadora de la coalición nacional de viñateros, quien ha liderado la oposición a la medida, insiste que la norma es innecesaria. "La resolución no sirve para proteger a nuestro pipeño, sino lo denigra diciendo que ya no es vino porque no da el grado y eso es falso. No es una protección, sino un despojo y apropiación del nombre o reconocimiento del vino pipeño que produce la pequeña agricultura", señala. "Van a empezar a falsificar y alargar el pipeño genuino con agua y otros aditivos para vender uno de 7 grados", agrega.

Almarza replica: "El vino pipeño seguirá existiendo y coexistirá con el pipeño, con lo que se diversifican los productos y habrá mercado para todos. En cuanto a la falsificación, el SAG certificará mediante muestreos que el pipeño sea exactamente eso", señala.

Pablo Lacoste, doctor en historia, académico de la Usach y autor del libro "La vid y el vino en el Cono Sur", media entre ambas posturas. "El problema es que en Chile han impuesto una ley que define el vino como el producto que tiene 11,5 grados de alcohol o más. Como hay campesinos que hacen pipeño con menos grados, el SAG dijo, también vamos a permitir que el pipeño se pueda vender teniendo menos gradación, pero otros lo interpretaron, entendiendo que les restaban el estatus de vino al pipeño. Pero lo que dijo el SAG es que habrían dos pipeños, uno que sí tiene estatus de vino, de 11,5 grados hacia arriba y otro con menor grado y sin estatus de vino", indica.

¿Cómo se hace?

Carlos Reyes explica cómo se elabora el pipeño tradicional. "Parte con la extracción del jugo de la uva. Este mosto, que va con las pepas, con hollejo y con la pulpa, se pone en unas pipas de raulí, lo que le da el nombre de pipeño. Luego se produce la fermentación natural que tarda tres o más semanas, según la temperatura y la cepa. En seguida, el vino decanta sus sedimentos y la turbidez y queda limpio, porque bien hecho no debe ser turbio. El resultado es un vino joven y fresco. Las cepas que se usan son Moscatel, en el caso de los blancos, y uva País, en los tintos".

taurante El Hoyo, donde se creó el terremoto, dice que el suyo lo hacen, de acuerdo a la definición del SAG, con vino pipeño. "Se lo compramos a un productor de Ñuble y siempre ha sido de 11,5 grados. Si el Terremoto se hace con menos grados me imagino que será algo más fresco", opina.

Joaquín Almarza, jefe del subdeparta-

mento de viñas, vinos y bebidas alcohólicas del SAG, discrepa respecto de que un pipeño de menos de 11,5 grados afecte al trago. "Es un cóctel en el que se mezcla una bebida alcohólica y otros componentes, como la granadina. Entonces el producto no va a perder sus condiciones organolépticas (sabor, aroma, etc.)".

MARCELA GUERRERO