

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.

A 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 proviene de Yenny Lagos, representante de la Coalición Nacional de Viñateros, quien en una entrevista 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 so-



LACOSTE ES DOCTOR EN HISTORIA.

bre 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 sacó 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. El nombre se debe a las “pipas”, que es como se le denomina a los recipientes donde se conserva o se deposita el líquido antes de ser

consumido o envasado.

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 del mundo campesino chileno y es patrimonio de todo Chile”, y por lo mismo “tendría que tener denominación de origen y equivalente 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 Servicio Agrícola y Ganadero 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”.

Tras la polémica y la ola de comentarios reprochando la medida, el SAG salió al paso y afirmó que, lejos de dañar a los productores de pipeño, lo que se busca con esto es apoyarlos y garantizarles que solo ellos, como miembros de la Agricultura Familiar Campesina e integrantes de cooperativas, pueden producirlo y comercializarlo.

“El SAG debe poner todo su sistema de fiscalización en los lugares donde se celebrará el ‘18’, para verificar que lo que se venda ahí como pipeño para hacer el terremoto sea, efectivamente, pipeño, un producto campesino únicamente de las regiones que lo crearon, o sea, del Maule, Ñuble y del Biobío. Solamente de ahí puede venir el pipeño, hecho por los campesinos, con productos campesinos y no puede venir ningún productor industrial y ningún producto adulterado”, dijo la entidad.

La Ley 18.455 señala que el vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados. Para el docente, “lo que hay que cambiar es la ley, porque la ley dice: sólo se puede llamar vino al que tiene 11,5° de alcohol, sino no es vino. Eso está mal porque durante mil años, en la edad media, se consumió mucho vino que no tenía esa graduación, sino que tenía 8° o 9° de alcohol”. C3



REMATOS



JORGE DEL RÍO VARELA
MAURICIO VIERA RETAMAL
INTEGRANTES PÚBLICOS

10 SEPTIEMBRE - 11 HRS.

Contacto: Javier Lorca
+569 4405 8211

524 Ha FUTRONO PUMOL ALTO

Cubierta vegetación nativa
VISTA AL LAGO RANCO



NUOVO MINIMO UF 7.500

BASES Y ANTECEDENTES SIN COSTO PROPIEDADES@JDV.CL - COMISIÓN 2,25% + IVA.