



Columna



Carlos Reyes,
director de www.viajealsabor.cl

Pipeño or not pipeño

Un debate pocas veces visto, quizá sea por la dieciochera oportunidad en que se socializó, nace tras la resolución del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) que separa aguas en torno al Pipeño. Es que desde ahora existe su nombre, a secas, para diferenciarlo del “Vino Pipeño”. De partida y viendo que toda publicidad sirve, es interesante poner en primera línea, en medio de terremotos, clerys y borgoñas, una forma de vinificar por siglos en Chile. Una sobreviviente.

Partamos con acotar qué es. Simplemente el vino (ahora más bien brebaje) fermentado y criado en pipas de raulí. Usualmente ocupa cepas como la país y la moscatel -hasta ahora de las menos apreciadas en el mercado-, vinificándose de manera artesana y ancestral. De ahí su cría en esos recipientes, que cada vez son menos.

Hoy el Vino Pipeño debe tener al menos 11,5° de alcohol. Desde esa cifra para arriba, legalmente, todo fermento de uva -vinífera y de mesa- es vino. Y lo que contenga menos entra en la nueva categoría: Pipeño, bebida “elaborada a partir de la fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas frescas (...) producido con uvas de variedades viníferas”, según el SAG. Éste sólo puede ser elaborado por el “segmento de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) o Cooperativas integradas por éstas, de las comunas vitícolas de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío”.

Hasta ahí el rayado de cancha, pensado quizá para que peque-

ños productores familiares tengan un brebaje que les permita mejores ventas. Aunque eso choque con una realidad comentada por varios de los protagonistas de este juego.

“Quisiéramos saber en qué lugares no se llega a los grados, porque (en el valle del Itata) lo conseguimos fácilmente”, dice una productora en una reciente feria de vinos hecha en Santiago. A otros agentes gremiales les preocupa la adulteración, porque muchos, simplemente, sumarán agua hasta conseguir el brebaje legal. Investigadores históricos reclaman un debilitamiento de la cultura en torno a este tipo de vinos, aunque el mismo SAG aclara que “responde a la necesidad de proteger su identidad cultural y territorial”.

En el debate quedan preguntas en el aire ¿A quienes y a cuántos integrantes de la AFC consultaron para llegar a esta decisión? ¿En qué zonas específicas? ¿Cómo fiscalizar siendo que hasta por internet se vende pipeño a secas con más de 11,5°? ¿Cómo atajar la adulteración?

La resolución por otro lado puede ser una oportunidad. Hay mercado para bebidas bajas en alcohol, en Chile y fuera, aunque para aprovechar esa rendija se requiera de darles más herramientas a los pequeños para desenvolverse.

No vaya a ser que, una vez más, sean otros quienes saquen ventaja de un saber ancestral, que a primera vista no le acomoda andar dividido por la vida.