

ACTUALIDAD / CHILE / CULTURA / REGIONES

El popular y tradicional “Pipeño” es reconocido como bebida alcohólica con características únicas

El Ciudadano · 19 de julio de 2023



El Pipeño es único

Con el fin de contribuir al desarrollo de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y reconocer al tradicional “Pipeño” **como una de las bebidas alcohólicas producidas en el territorio nacional con características propias y diferentes al vino**, el **Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)** incorporó en su Registro de Bebidas Alcohólicas la clasificación genérica de “Pipeño”, **el cual podrá ser inscrito bajo esta denominación solo por las elaboradoras vitivinícolas que forman parte de la AFC de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío.**

A partir de esta medida el SAG reconoce la clasificación de **“Pipeño”** a las **bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas frescas, preparado mediante prácticas enológicas autorizadas y producido con uvas de variedades viníferas, con una graduación alcohólica total de al menos 11,5° GL y un contenido de acidez volátil inferior a 1,5 g/L expresado en ácido acético, el cual debe ser producido y envasado por personas naturales o jurídicas pertenecientes al segmento de la Agricultura Familiar Campesina o cooperativas integradas por éstas de las comunas vitícolas de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío, y que se comercializa en unidades de consumo.**

Es así como **quienes produzcan “Pipeño” deberán comunicar al SAG de su jurisdicción, dando cuenta del volumen del producto elaborado en cada temporada,** el cual no podrá ser envasado hasta no contar con una calificación analítica que garantice que cumple con los requisitos para ser comercializado bajo esta denominación.

Cabe señalar que este tipo de bebidas alcohólicas, **distintas al vino, corresponden a productos que poseen un reconocimiento y reputación asociadas a una fuerte identidad territorial, donde los factores humanos y las características particulares** del producto elaborado por la AFC como proceso no industrial, entregan un elemento diferenciador al producto final, pero que por presentan una graduación alcohólica inferior a los 11,5° GL, no pueden ser comercializados como vino. Con esta medida el Servicio busca constituir un espacio productivo y comercial diferente a las actuales categorías y clasificaciones existentes, para entregar valor agregado a este tipo de bebidas de pequeña escala productiva.

Seguir leyendo más...

**Historia de la Chingana, una de las tradiciones campestres más profundas de la chilenidad popular que fue oprimida
¿Qué hace famosa a cada región de Chile? Esto dijo ChatGPT
«¡Este sí que es terremoto!»: La historia detrás de la bebida favorita**

Fuente: El Ciudadano