



Molestia en viñateros por permitir que pipeño se certifique con menos alcohol

PRODUCCIÓN. Si bien solía considerarse como tal con más de 11°, hoy se permiten incluso con 9°.

Vivian Beñaldo Catalán
 cronica@cronicachillan.cl

Uno de los protagonistas para las celebraciones de Fiestas Patrias, es, sin duda, el vino pipeño. El producto, además, es reconocido a nivel social y productivo en la región, sin embargo, tras la primera certificación por inscripción de este producto que realizó el SAG en Coelemu, los gremios viñateros de la región mostraron su descontento, argumentado que se está permitiendo vender Pipeño de 8,9 grados, y que para ser vino, la Ley 18.455 exige como mínimo una concentración de alcohol de 11,5 grados.

“El pipeño es un vino natural, libre, puro jugo de uva fermentado, hecho a pequeña escala de cepas traídas por los españoles hace 500 años. Plantadas en cabeza, de rulo del secano interior, que le sobran grados para cumplir con los 11,5 grados mínimos que exige la ley 18.455 para ser vino”, así partió comentando su descontento Yenny Llanos, coordinadora de la Coalición Nacional de Viñateros.

Asimismo, la dirigente gremial agregó que para bajar el nivel de alcohol, se utiliza un 50% de agua, lo que produciría un grave daño a los productores. “Nuevamente, el



VIÑATEROS AFIRMAN QUE LA DECISIÓN PUEDE TENER ALCANCES EN LA INDUSTRIA, REGISTRÁNDOSE MÁS VINO ADULTERADO.

Ministerio de Agricultura 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. Y como respuesta a esto, le da una categoría especial de Pipeño, que ya no es vino, y permite que se venda pipeño de 8 o 9 grados, que to-

“Habrá más vino adulterado, ya que la única manera de bajar los grados de alcohol es utilizando agua”.

Eugenio Cuevas
 Viñas de Guarilhue

dos sabemos puede contener más de 50% de agua”.

Eugenio Cuevas, quien es

parte del directorio de Viñas de Guarilhue, conformado por 300 viñateros, manifestó su descontento con la situación, ya que asegura que los perjudica sobre todo en la venta de uvas. “No es bueno para nosotros, porque habrá más vino adulterado, ya que la única manera de bajar los grados de alcohol es utilizando agua. El otro punto, es que para comprarnos uvas nos exigen grados, lo que producirá más pro-

ducción de vinos que de uvas”.

EXPLICAN MODIFICACIÓN

Consultados al respecto, desde la Seremi de Agricultura, respondieron que “el pipeño que establece la resolución exenta n° 4077/2023, no es un vino, pues no presenta el grado alcohólico real definido en la ley, sino que es una bebida parcialmente fermentada de uva, que no se le adiciona agua en su elaboración, sino que el mosto

Explican la clasificación

● El SAG, recientemente, realizó una certificación de pipeño en Guarilhue, Coelemu. José Guajardo, director nacional del SAG, respecto a la certificación del pipeño, aclaró que “realizamos la primera inscripción oficial de este registro de bebidas alcohólicas, que le da esta clasificación especial a los pipeños para que puedan ser comercializados al igual que cualquier vino que se produzca en este país”.

● “Es un producto con una menor graduación, pero que es muy tradicional de esta zona”, agregó.

parcialmente fermentado de las uvas queda con un azúcar residual que le otorga sus características naturalmente”.

“El SAG sólo autoriza la inscripción de pipeño en su Registro de Bebidas Alcohólicas a aquellos productores y productoras que cumplan con las disposiciones normativas en la materia y que previamente, el SAG mediante análisis, ha verificado dichas condiciones y calificado cómo apto dichos productos para ser envasados y comercializados como pipeño”, agregaron desde la seremía.