

Diario Concepción  
contacto@diarioconcepcion.cl

BAJO LA RESOLUCIÓN N° 4077

# SAG confirma que el pipeño y el vino pipeño pueden coexistir

La institución aclaró que la Resolución Exenta, vigente desde hace un año, no descalifica al pipeño como vino. Establece una nueva categoría que diferencia al pipeño por su proceso de fermentación parcial y su dulzor natural.

En respuesta a la confusión generada en algunos sectores respecto a la clasificación del Pipeño, el Servicio Agrícola y Ganadero, reitera que la Resolución Exenta N° 4077/2023 no desvaloriza este producto, sino que busca resguardar su identidad como una bebida alcohólica auténtica, característica de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío. Este reconocimiento permite diferenciar claramente al Pipeño de otros productos en el mercado, otorgándole una protección especial y asegurando su posición como parte del patrimonio cultural chileno.

"Lejos de perjudicar a los pequeños viñateros y viñateras, esta medida está diseñada específicamente para apoyarlos. El Pipeño, al ser categorizado como una bebida alcohólica única, solo puede ser producido y comercializado por miembros de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y cooperativas integradas por ellos. Esta exclusividad garantiza que el valor cultural y territorial del Pipeño sea preservado y que los pequeños productores y productoras puedan competir en el mercado con un producto que refleja su herencia y tradiciones", indicó el director nacional del SAG, José Guajardo Reyes.

## Clasificación del pipeño

La resolución no descalifica al Pipeño como vino, sino que introduce una nueva categoría dentro de la familia de bebidas alcohólicas: el pipeño, un producto parcialmente fermentado de uva, que se diferencia del vino tradicional principalmente por su contenido de azúcar residual, que le otorga un dulzor natural y, por ende, una graduación alcohólica inferior a los 11.5 grados. El vino pipeño, por otro lado, sigue sujeto a la normativa de vinos con una graduación mínima de 11.5 grados de alcohol. Es importante destacar que la baja graduación alcohólica del Pipeño no es resultado



FOTO: CC

de adulteración con agua, como algunos sugieren, sino del proceso de fermentación parcial del azúcar residual. Ambas categorías (vino pipeño y pipeño) pueden coexistir en el mercado, asegurando el respeto a las tradiciones productivas y com

merciales.

El Pipeño no puede ser adulterado debido a las estrictas normas enológicas que rigen su producción, ya que se puede elaborar exclusivamente a partir de la fermentación parcial del mosto de uvas frescas, sin

permitir la adición de agua ni azúcares externos para modificar su graduación alcohólica o dulzor. Antes de su inscripción en el registro oficial, el SAG realiza análisis físico-químicos de las muestras captadas, todo sin costo alguno para los productores y productoras. Estos controles no solo protegen a los consumidores/as, sino que también aseguran la genuinidad del producto y refuerzan su identidad territorial.

La nueva clasificación del Pipeño también permite que este producto sea etiquetado indicando su lugar de origen, fortaleciendo su identidad territorial. Esto no solo resalta su autenticidad, sino que también contribuye a la valorización de los productos locales en el mercado nacional e internacional.

Al contrario de lo que algunos sectores han expresado, esta clasificación no desvaloriza el Pipeño ni otros productos tradicionales. El SAG busca diversificar la oferta vitivinícola del país, protegiendo la autenticidad de productos como el Pipeño y asegurando que su comercialización se realice bajo condiciones claras y justas para todos los actores involucrados, con especial énfasis en los pequeños productores.

## OPINIONES

Twitter @DiarioConce  
contacto@diarioconcepcion.cl