

COOPERATIVA COOVICEN

Viñateros de Quillón destacan oportunidades con la nueva denominación de “pipeño”

Apoiada por un programa de transferencia tecnológica de la UdeCy el Gobierno Regional, es una de las principales promotoras de la medida, que permitirá a sus socios comercializar directamente este “vino dulce” de baja graduación alcohólica, que antes debían vender de manera informal o como insumo para las mezclas.



FIA UDEC
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: FIA UDEC

Los productores vitivinícolas de Quillón, agrupados en la cooperativa Coovicen, valoraron la publicación de la resolución 4077 del SAG, de 2023, que incorporó al “pipeño” en el Registro Nacional de Bebidas Alcohólicas como un producto con características propias y diferentes al vino, medida que calificaron como una oportunidad de comercializar directamente estas vinificaciones, que legalmente no se pueden denominar vino, ya que no alcanzan los 11,5 grados de alcohol.

Con esta resolución, el SAG reconoció la clasificación como “pipeño” de las bebidas elaboradas a partir de la fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas viníferas, con una graduación alcohólica menor a 11,5°, producidas y envasadas exclusivamente por productores de la agricultura familiar campesina o cooperativas, de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío.

Los socios de Coovicen, que tradicionalmente han elaborado vinos secos, también han producido vinificaciones dulces de baja graduación alcohólica para ver su potencial en el mercado, ya que durante muchos años han debido conformarse con vender a otras empresas vitivinícolas que lo emplean para realizar mezclas, o bien, comercializarlo informalmente en forma individual, como “vino dulce” o “pipeño”.

Amparo Guíñez, asesora de la cooperativa, manifestó que, “esta medida favorece mucho a los pequeños viticultores, ya que, por fin, quienes no alcanzaban a

llegar a los grados requeridos por la ley para la producción de vino tradicional, ahora tienen la posibilidad de elaborar pipeño dulce de menor graduación y comercializarlo en el mercado formal”.

Precisamente, por esta condición de las vides cultivadas en zonas planas o vegas de Quillón, donde un porcentaje de los vinos no alcanzan los 11,5 grados, los viñateros de Coovicen han sido los principales promotores del reconocimiento oficial del pipeño de menor graduación, una solicitud que venían planteando a las autoridades desde 2014, recordó Guíñez. “Esto es algo que se ha venido trabajando durante muchísimo tiempo, y por supuesto que nosotros estamos muy contentos que por fin haya salido esta nueva resolución”, aseveró.

La asesora subrayó que “esto no va en contra del vino pipeño”, porque son dos productos distintos y ambos reúnen las características propias y de calidad para competir en el mercado. Lamentablemente, hay muchos viñateros de otras zonas que aún no lo entienden o no han logrado visibilizar esto, como una alternativa y una oportunidad. Esto no va a perjudicar al vino pipeño, que se ha comercializado por años y que tiene un mercado cautivo”.

Aseguró que estos pipeños tienen naturalmente una baja graduación alcohólica, y declaró, en respuesta a las críticas que ha generado la resolución, que la medida no busca legalizar la falsificación de vinos mediante la adición de agua. “Acá todo el proceso se hace con los azúcares de la uva, acá no hay adición de agua ni de azúcar”, enfatizó.

“Esto es un beneficio enorme, va a permitir a los pequeños productores de la agricultura familiar campesina, tener otro formato para elaboración, les

abre una opción de diversificación muy grande. Si bien aún estamos hablando de pequeños volúmenes, es una alternativa para los productores de generar mayores ingresos; porque muchos no tenían más opción que vender la uva como materia prima, con los bajos precios y la nula rentabilidad que esto significa. Hoy tienen la posibilidad cierta de elaborar este pipeño dulce y comercializarlo, agregándole valor a la uva” sentenció.

Por ello, y en virtud de la buena aceptación que han tenido estos pipeños dulces en las ferias, adelantó que están realizando las evaluaciones respectivas para elaborarlo como cooperativa, es decir, de manera asociativa.

Programa UdeC

Entre 2022 y 2024, un equipo de investigadores de la Universidad de Concepción, Campus Chillán, ejecutó el “Programa de transferencia tecnológica para la producción de vino y vinificaciones especiales de variedades disponibles en el Valle del Itata”, con la cooperativa Coovicen, financiado por el Gobierno Regional de Ñuble. La iniciativa permitió aumentar la capacidad de almacenamiento de vino, capacitar a los socios, elaborar un estudio de prospección de mercados para la exportación y desarrollar vinificaciones especiales, esto último, con el objetivo de diversificar el portafolio de productos de los cooperados, reduciendo su dependencia de la venta de uva y de vino a granel.

El vicedecano de la Facultad de Ingeniería Agrícola UdeC y coordinador del programa, Dr. Christian Folch, destacó los ensayos de vinificaciones especiales que se realizaron en los laboratorios de

La resolución 4077 del SAG, de 2023 incorporó al “pipeño” en el Registro Nacional de Bebidas Alcohólicas.

la UdeC, a partir de las uvas de los socios, “buscando un protocolo de elaboración de vinos dulces destinados a ser envasados de una manera segura, con vinos estabilizados, analíticamente adecuados y de características organolépticas singulares y representativas de los viñedos de esta zona de Ñuble”.

En detalle, se desarrollaron tres “vinos dulces” o pipeños -un Moscatel de 8,2°; un País de 7,3°; y un País de 7,5°- y un vino seco de Moscatel, de 13°.

El académico de la Facultad de Agronomía UdeC y miembro del equipo que ejecutó el programa, Dr. Guillermo Pascual, aclaró que, “cuando se hizo el proyecto, la resolución del SAG sobre el pipeño no existía (...) Se había pensado, era una demanda de los viñateros de Quillón, porque ellos siempre han producido este vino de bajo grado, que tiene menos de 11,5 grados y con una azúcar residual alta, porque la uva que producen, dependiendo del año, genera alcoholes diferentes, entonces, los vinos fermentan parcialmente, lo que se debe a un tema de levaduras, clima y de suelo, entre otros factores”.

El Dr. Pascual aseguró que en la elaboración de estas vinificaciones “no se ocupa azúcar añadida, es azúcar propia de la uva, y menos adición de agua”.

Por otro lado, empatizó con la molestia de aquellos viñateros que critican la medida del SAG, “porque se toma el término pipeño y se produce un aprovechamiento por parte de algunos”.

El enólogo UdeC explicó que la elaboración de estas vinificaciones respondió a una solicitud de los socios de la cooperativa, algunos de los cuales han comercializado por largo tiempo “vinos dulces” de baja graduación en distintas ferias, con una buena aceptación por parte del público.

De hecho, hizo hincapié en la tendencia de amplios segmentos de consumidores a preferir vinos blancos de baja graduación alcohólica, como los jóvenes, con una creciente preferencia por los dulces, lo que constituye una oportunidad de mercado.

Oportunidad

“Para Coovicen, la oportunidad comercial es grande, ya que hoy el mercado consume mucho vino dulce de bajo grado, eso es lo que está pidiendo; si al consumidor común y corriente le presentas un producto como el que hicimos acá en la Universidad, de 7 u 8 grados, con 40 a 60 gramos de azúcar, se vende de inmediato”, comentó el académico de la Facultad de Agronomía UdeC y miembro del equipo que ejecutó el programa, Dr. Guillermo Pascual.