



SAG entrega primera certificación de pipeño del país en Coelemu

El SAG otorgó en Coelemu, el primer certificado en el país que acredita la producción de pipeño cumpliendo con los estándares exigidos para su denominación, en una actividad encabezada por José Guajardo, director nacional del Servicio, quien destacó que "Coelemu puede afirmar con orgullo que aquí se produce el auténtico pipeño, y es José Neira Risopatrón, un productor que, tras generaciones de tradición familiar, se convierte en el primero en inscribir esta bebida en nuestro registro oficial".

Se trata de la primera inscripción en el registro de bebidas alcohólicas bajo la resolución 4.077 de 2023, que incorporó la clasificación genérica de pipeño, que corresponde a aquellas bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas frescas, cuya graduación alcohólica real no alcanza el mínimo de 11,5° GL para la denominación de vino.

"Con esto, el Servicio busca agregar valor a este tipo de bebidas de pequeña escala productiva. El pipeño se caracteriza por conservar una buena parte de los azúcares de la uva, lo que le da un sabor dulce, ideal para la preparación de cócteles tradicionales chilenos", añadió Guajardo.

Por su parte, el productor José Neira expresó que, "ha sido como la coronación de todo el sacrificio y trabajo que hemos tenido como familia, recibir esta gratitud de tener el primer certificado como pipeño". Explicó que "continuamos con la tradición de nuestros antepasados, la cepa que más nos ha resultado, que más está arraigada en la zona es la Moscatel de Alejandría, la cual ha perdurado por mayor tiempo".

La normativa establece que el pipeño debe ser producido y envasado por el segmento de la agricultura familiar campesina o cooperativas de las regiones del Maule, Ñuble y Biobío.