

# SAG confirma que pipeños pueden coexistir por ley

**REGLAMENTO.** Esto, tras molestias de viñateros, quienes declararon que nueva clasificación les perjudicaría en tanto productores de la tradicional bebida.



PIPEÑO ES RECONOCIDO POR SER PRODUCIDO, PRINCIPALMENTE, EN REGIONES COMO MAULE, ÑUBLE Y BIOBÍO.

Redacción  
 cronica@cronicachillan.cl

Con molestia fue recibida la noticia sobre la clasificación del pipeño comunicada por el Ejecutivo, y que dice relación con permitir denominar como tal a dicho tipo de vino, pero con menor graduación alcohólica

que la tradicional, la que se solía situar sobre los 11° de alcohol. En el caso de los productores regionales, manifestaron su preocupación, debido a que advierten una posibilidad de adulterar el vino, principalmente con agua, según declararon.

“Según ellos, la pequeña agricultura familiar campesina, tiene problemas con su

## 11,5° de alcohol

es la graduación que usualmente se le otorga al vino pipeño.

uva y vino para dar los 11,5 grados de alcohol reales que exige la ley 18.455, y como respuesta a esto, le da una categoría especial de pipeño, que ya no es vino, y permite se venda pipeño de 8, 9 grados, que todos sabemos puede contener más de 50% de agua”, manifestó con preocupación en su minuto Yenny Llanos, coordinadora de la Coalición Nacional de Viñateros.

Tras ello, desde el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), informaron respecto de la clasificación del pipeño, 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 chile-

no”, explicaron a través de un comunicado de prensa.

“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”, indicó el director nacional del SAG, José Guajardo Reyes.

La resolución no descalifica al Pipeño como vino, explicaron desde el SAG, 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, informaron desde el SAG a través del comunicado mencionado. 