



## Productores de vino pipeño anticipan una caída del 30% en ventas de Fiestas Patrias

**VITIVINICULTURA.** Baja en producción y cambios en los hábitos de consumo afectan las ventas del pipeño en Ñuble, ad-ventas de Fiestas Patrias.

Vivian Beñaldo Catalán  
 cronica@cronicachillan.cl

Se acercan las Fiestas Patrias sinónimo de helado de piña con un buen vino pipeño, sin embargo, productores y envasadores de este licor ancestral de Ñuble experimenta una baja en sus ventas y producción, por lo que viñateros advierten que, debido a la situación económica de las familias, la ingesta de otros productos alcohólicos prevén una baja de al menos un 30% en sus ventas para este año.

En ese sentido, Rigoberto García productor y envasador de vino pipeño hace ya 43 años en Portezuelo, sector el Castaño- en Guarilhue, en cuanto al volumen de ventas que esperan para este año del pipeño, ad-ventas del inicio de Fiestas Patrias, señala que “de acuerdo al mercado que manejo yo este año las ventas son menores, no solo en mi rubro, sino en todos los otros rubros como el de alcohol y alimenticio, debido a que existe un aumento en la cesantía”.

Añadiendo que “el año pasado estuvo muy bueno, pero este año creemos que baraja al mes un 30% respecto al año anterior no solo el pipeño sino también en los otros vinos” puntualizó García.

Su principal distribución la realiza en comercios, restaurantes y venta presencial, envasados en 5 litros a un valor de \$4.500 pesos. “Siempre los valores para Fiestas Patrias tienden a bajar porque aparece mucha competencia”.

Como lo comenta García son muy pocos los viticultores que se dedican a la producción del pipeño, ya que la mayoría prefiere vender su uva a granel.

El productor de Guarilhue sostiene que, para poder recuperar el rubro, se debe recuperar la situación económica del país. “Además que la política de consumo etílico está muy variada, la



VIÑATEROS ADVIERTEN UNA MERMA CERCANA AL 30% Y PLANTEAN LA NECESIDAD DE REVITALIZAR EL RUBRO.

juventud ahora prefiere el fuerte y la cerveza, en nuestro rubro pasando septiembre la venta se achica”.

Yenny Baeza, de la Sociedad Productiva Agrícola destacó que dentro de sus asociados se vende la uva del pipeño a granel, respecto a las expectativas que tienen para este año, teniendo en cuenta que el pipeño es uno de los protagonistas durante estas festividades.

“El año pasado fue muy buena la venta y esperamos que para este año siga igual, además hemos tenido una buena venta del vino en sí, en estos momentos están pagando \$420 pesos el kilo de la uva país y del blanco está bordeando los \$500 a \$600 pesos, donde llegamos a producir para esta temporada alrededor de 40 mil litros de pipeño, sin embargo, este año mermó un poco la producción en comparación al año pasado que salieron unos 60 mil litros” detalló la dirigente.

Por su parte, el representante de los viñateros de Guarilhue, Miguel Ramírez destacó la importancia que tiene el pipeño en el Valle del Itata. “Este vino nació acá y luego se expandió hacia otras regiones, este vino que se almacenaba en pipa, este vino era completamente natural

con aroma a durazno y que sale de la uva moscatel de Alejandría, el pipeño en blanco se vendía a gran escala”.

### PIPEÑO CERTIFICADO

El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) implementó la Resolución Exenta N° 4077 (2023), que introduce una categoría diferenciada para el pipeño, basada en su fermentación parcial y menor graduación alcohólica, sin desvalorizarlo como bebida tradicional ni someterlo a adulteraciones. Este marco legal busca resguardar su identidad cultural y proteger a los pequeños productores, quienes deben pertenecer a la Agricultura Familiar Campesina o cooperativas para comercializar legalmente.

En Ñuble, se han registrado dos productores oficialmente certificados: José Neira, de Guarilhue, como primer elaborador nacional de pipeño, y Felizardo Barriga, de Quillón, quien logró inscribir 2.600 litros, fortaleciendo la agricultura familiar local.

Pese a la normativa, existe descontento entre productores tradicionales, quienes consideran que la certificación de pipeños con grados alcohólicos bajos (como 8°) representa una “aberración legal, técnica e histórica”, y que podría afectar a los productores auténticos

y tradicionales.

“A la gente le gusta bastante ese producto, por lo mismo me atrevo a decir que cada vez existen más personas que están participando” dijo Néstor Neira Productor certificado.

“Nosotros seguimos produciendo el vino pipeño, pero no se le puede poner el nombre de pipeño y en la normativa que sacó el SAG de 8 grados, ese sí, se puede etiquetar con ese nombre, no obstante, para que este vino tome aromas frutales debe sobrepasar los 11,5 grados, de lo contrario es un vino dulce sin aroma, eso se le da el grado y el secano que es donde producimos nosotros” aclaró Ramírez.

### TERREMOTO

El “Terremoto” es una de las bebidas emblemáticas de las Fiestas Patrias chilenas, y su combinación dulce y potente lo convierte en un infaltable en fondas y celebraciones caseras durante septiembre.

Es una bebida tradicional chilena, especialmente popular durante las Fiestas Patrias, se prepara principalmente con vino pipeño, helado de piña y un toque de granadina.

Mientras que algunos consideran que el pipeño, y por ende el terremoto, tienen un valor patrimonial debido a su relación con la identidad y la historia de Chile. ☞