



Fiscalización apunta a certificar que el proceso de elaboración del vino cuenta con sus controles sanitarios.

VIÑA TERRANOBLE

SAG junto al seremi de Agricultura fiscalizaron bodega elaboradora de vino

TALCA. En la búsqueda de cumplir con las acciones de fiscalización en la vendimia 2026, el seremi de la cartera de Agricultura, Alejandro Muñoz, junto a personal del SAG, acudieron hasta la Viña Terranoble para asegurar la adhesión de la respectiva bodega a la Ley de Alcoholes. Los esfuerzos se contextualizan en las actividades habituales de control de la Ley 18.455, que se intensifican entre los meses de febrero y junio, durante la vendimia.

Alejandro Muñoz, seremi de Agricultura, detalló el proceder conjunto de ambas instituciones en terreno. "Estamos en una bodega de vinos apoyando las labores de fiscalización que realiza uno de los servicios nuestros del ministerio de Agricultura, el SAG, en la temporada de vendimia. Es sumamente importante la presencia del SAG pues con ello se realiza una fiscalización para certificar que el proceso de elaboración del vino cuenta con sus controles sanitarios, evitar el posible uso de uvas de mesa, controles de agua y pertinencia de que cada una de las variedades cumpla con sus controles asociados a la rotulación final del vino", señaló.

Por su parte, Juan Carlos Martínez, encargado regional de vinos y alcoholes de SAG Maule, explicó las consideraciones que se deben tener en cada fiscalización. "Estamos presentes acá en los viñedos de la empresa Terranoble, que es una de las más importantes de la provincia de Talca, que cumple con todo el proceso desde su producción de viñas, hasta el proceso de envasado y exportación. Lo que pretendemos controlar acá es un punto crítico dentro de la cadena productora que es el origen de la uva, controlamos tanto por las guías de traslado y los certificados de denominación de origen que deben traer las uvas que ingresan acá", agregó.