

EDICIÓN ESPECIAL

Día del

Pisco



Presidente de Pisco Chile,
Francisco Hernández:

- **Proyecciones para este 2020**

¡Recetas en base a Pisco!

- Novedosas preparaciones

#YoBrindoyCocinoConPisco

- Celebrarán con una novedosa exhibición

Como un homenaje a más de 2 mil quinientos productores se conmemora día del pisco

en Atacama y Coquimbo

La invitación es seguir las redes sociales @PiscoChileCl donde se realizará una transmisión en vivo desde los valles pisqueros a partir de las 14:30 horas de este viernes 15 de mayo, con preparaciones gastronómicas en base a pisco, poniendo en valor la versatilidad de este producto ícono de nuestro país. Se trata de una iniciativa que es parte de la estrategia de Corfo, Ministerio de Agricultura y Pisco Chile, para impulsar el desarrollo productivo del destilado.

Una conmemoración diferente se realizará este viernes 15 de mayo, atendiendo al contexto de pandemia que nos afecta producto del Covid-19 y las medidas sanitarias implementadas por la autoridad para la protección de la salud de la población.

Este año las actividades apuntan a rendir un homenaje a los más de 2500 pequeños productores de los Valles Pisqueros de Atacama y Coquimbo, quienes en una extensión territorial de más de 10 mil hectáreas, guardan unos de los legados productivos más importante de nuestra historia productiva y social.

#YOBRINDOYCOCINOCONPISCO

Mostrar la versatilidad de este destilado, acompañando preparaciones con productos típicos como queso de cabra, charqui o pescados de la zona fue la apuesta de los pisqueros este 2020, invitando a la comunidad a #QuedarseEnCasa y ser parte de este #DesafíoPiscoEnCasa.

Así, en una transmisión en vivo desde los valles pisqueros de Elqui y Limarí, los seguidores de las redes sociales de @PiscoChile podrán ser parte de estas preparaciones, junto a bartenders y reconocidos chefs de la región.

15 DE MAYO, NUESTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El 15 de mayo 1931 Chile dictó la delimitación geográfica del área de producción de este destilado de uva y los protocolos para su obtención en las regiones de Atacama y Coquimbo, valles donde se concentra la mayor proporción de uva moscatel del país. El Ministerio de Agricultura el 2009 emitió un decreto que define este día como el #DíaNacionaldelPisco.



Gregorio Rodríguez, Director de Corfo.

Con el #DíaNacionaldelPisco, se busca por lo tanto, rescatar los valores de nuestra identidad nacional y reconocer esta bebida como parte de nuestro patrimonio, celebrando el trabajo más miles de pequeños productores, cerca del 90% de ellos asociados al modelo cooperativo.

Según la Asociación de Productores de Pisco A.G., si bien uno de los principales objetivos de esta fecha es visibilizar la importancia de la industria a nivel nacional e internacional, su gerente Claudio Escobar E. reconoció, "que si bien hoy la industria, como toda la economía del país, se enfrenta a limitaciones de producción y comercialización, está enfrentando estas restricciones con una mirada de futuro, trabajando con las autoridades de gobierno para que esta industria siga operativa, buscando todos los espacios para compensar los efectos que ha producido esta pandemia tanto en el corto como mediano plazo".

El directivo destaca que todo este esfuerzo que se está realizando es "porque debemos sustentar esta actividad en las regiones de Atacama y Coquimbo, nuestro deber es con ellos, con los productores de los 5 valles pisqueros de nuestro país".

Estas acciones son organizadas por la Asociación de Productores de Pisco AG, a través del Programa Territorial Integrado PTI para la Industria Pisquera de Corfo, que cuenta con el financiamiento del Ministerio de Agricultura y que es impulsado por la A.G. Pisco, con actividades cofinanciadas por la CRDP y a través del GORE en su programa de Zonas Rezagadas.

Para el Director Regional de Corfo Coquimbo, Gregorio Rodríguez, "este PTI para la industria pisquera tiene como principal enfoque buscar nuevos canales de comercialización para los pequeños productores pisqueros, apoyando la visibilidad de las marcas, la promoción y educación sobre la categoría pisco, a través de una serie de acciones que fomenten el desarrollo productivo y sustentable del sector con un enfoque especialmente nacional, en sus primeras etapas".



CIFRAS DE LA INDUSTRIA PISQUERA EN CHILE

Fortalecer la Denominación de Origen, y la categoría pisco como un destilado de clase mundial, ha sido el trabajo constante y mancomunado entre los productores y diversos organismos públicos.

Rodrigo Flores Cortés, Gerente del PTI Productores Pisqueros, explica que este programa nace para contribuir a mejorar la competitividad de la cadena productiva del pisco; "lo positivo es que en su ejecución estamos alineando las acciones con la emergencia sanitaria, canalizando todos los esfuerzos, herramientas y acciones para apoyar a los productores en esta situación de pandemia, tratando de mejorar su competitividad"

En este sentido, Flores destaca las cifras que rodean a la industria, y que dan cuenta de su impacto, "con más de 3 mil quinientos puestos de trabajo en forma directa, y 40 mil indirectos considerando toda la cadena productiva", puntualizó.

Agradecimientos

En una de las fechas más importantes para la industria, los agradecimientos a todas las instituciones que valoran la importancia del pisco para nuestro país, especialmente a las empresas asociadas a Pisco Chile A.G, Municipios de los Valles Pisqueros de las regiones de Atacama y Coquimbo, Ministerio de Agricultura, Gobierno Regional, Consejo Regional, ProChile, Corfo, Sernatur, Corporaciones de Turismo Municipales, Cámara Regional de Turismo Región de Coquimbo, Barrio del Mar, Corporación Regional de Desarrollo Productivo, Inacap, ACOBAR (Asociación de Nacional de Bartenders de Chile).



Recetas en base a pisco

Nuestra identidad

Regional en una copa

Qué mejor que celebrar el Día Nacional del Pisco con tragos que combinan la dulzura e intensidad de las frutas propias de nuestra zona y el licor que nos representa en todo el mundo. El chef Ricardo Soto Aguilar, académico de INACAP y especialista en tragos y cócteles, nos propone dos deliciosas recetas para disfrutar en familia en este Día del Pisco

Cóctel manjar - lúcuma

(4 personas)

Ingredientes

- 200 cc de pisco.
- 2 cucharadas de manjar.
- 4 unidades de nueces trozadas.
- 4 cucharadas de puré de lúcuma.
- 8 hielos.
- 1 disco de merengue seco (lo venden en supermercados).

Preparación

1. En una coctelera poner el manjar, el puré de lúcuma (o pulpa), el manjar y los hielos.
2. Batir enérgicamente para que la mezcla quede homogénea.
3. Montar en una copa larga y ancha y decorar con trozos de merengue.
4. Al final, poner las nueces trozadas. Si quiere una versión más cremosa, puede usar una bola de helado de lúcuma por persona y hacer la mezcla con manjar.

Cóctel de pisco y membrillo

(4 personas)

Ingredientes

- 200 cc de pisco.
- 100 cc jugo de la cocción del membrillo.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 6 cubos de hielo.
- 4 hojas de menta.

Preparación

1. En una licuadora poner los hielos, la pulpa de membrillo, el jugo de membrillo y el azúcar. Licuar bien.
2. Probar y ajustar sabores y nivel de líquido.
3. Colar y poner en vaso atractivo.



En estos días difíciles para el país no queremos dejar de conmemorar este día nacional del pisco. Sabemos que el espíritu cooperativo hoy es más necesario que nunca y estamos seguros que juntos saldremos adelante .

Un abrazo de la familia Capel a todos los pisqueros de Chile que continúan con una de las más bellas tradiciones de nuestros valles.

Feliz Día del Pisco



Cooperativa Capel
FRUTO DE PERSONAS



Pisco chileno: 300 AÑOS DE HISTORIA ARRAIGADO AL

Valle de Elqui

El destilado nacional tiene una historia enlazada íntimamente con el desarrollo agrícola y productivo del Valle de Elqui, siendo parte integral de su patrimonio histórico, cultural y productivo.

El gerente ejecutivo de la Asociación del Pisco, Claudio Escobar, sostiene que "la actividad agrícola de Atacama y Coquimbo nace con la actividad pisquera. Hoy no hay otra actividad, que genere lo que nosotros en términos de empleo, de número de productores, y con la capacidad de ser un embajador en los mercados internacionales".

En la actualidad en Chile se producen alrededor de 40 millones de litros de pisco anuales y el sector es representado por 2.800 productores de uva de los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, de los cuales un 85% de ellos cuentan con menos de 5 hectáreas y forman parte de las cooperativas.

"LA MAGIA DEL VALLE"

Las campañas publicitarias jugaron un importante rol para consolidar al Valle de Elqui en el imaginario colectivo del país, apelando a "la magia del Valle" lo que constituye uno de sus principales ganchos turísticos hasta la actualidad. Así lo reconoce el alcalde de Vicuña, Rafael Vera, quien asegura las visitas a las empresas pisqueras está entre los tres hitos más visitados por los turistas en su comuna, junto al observatorio Mamalluca y el Museo Gabriela Mistral.

La tradición del pisco en tierras chilenas comienza con la llegada de los españoles a la zona, asegura el único Museo del Pisco del país, ubicado en el Centro Turístico Capel en Vicuña. El recinto cuenta con registros de destilados hechos de las uvas del Valle de Elqui del año 1549, y crónicas de esa época que reconocen los valles de Copiapó, Elqui y Limarí como "la mayor concentración de tierras e indios dedicados al cultivo de viñedos y elaboración de vino".

"El Pisco nació en Chile, eso quedó zanjado el año pasado", señala Patricio Azócar, director de Enología de Cooperativa Capel, haciendo referencia a la investigación del doctor en historia de la Universidad de Santiago, Pablo Lacoste, que en su libro "El pisco nació en Chile", logró determinar que la primera pisquera de América funcionó hace 300 años en la localidad de Pisco Elqui. "Los datos oficiales más antiguos son del año 1733 con la Hacienda Latorre, primer vestigio histórico escrito de pisco, por lo tanto, antes del nacimiento de la República de Chile ya hay registro histórico escrito de la existencia de pisco en el Valle de Elqui, siendo el más antiguo de la industria", agrega el profesional.

Desde entonces, la industria del pisco ha permanecido íntimamente ligada al desarrollo productivo del Valle de Elqui y a la naciente institucionalidad chilena. Para el año 1873 la industria ya es incipiente y se abre un registro oficial de marcas, normas y emblemas de los productores de pisco chileno, que constituye la norma jurídica más antigua referida al pisco en el mundo. "En 1889 la marca Luis Hernández, que es una de las marcas fundadoras de Capel, ganó premios en la Feria Universal de París. Entonces hay mucha historia del pisco", contó Patricio Azócar.

A contar del decreto de protección del Pisco chileno, sobreviene todo un desarrollo de la industria que, a través de un esquema cooperativo, a nivel agroindustrial, llevó al destilado tener una plena identificación nacional y formar parte de los productos emblemáticos del país.

Vicuña conmemorará el día nacional del pisco a través de las plataformas digitales

El pisco es un aguardiente de uva elaborado en las regiones de Atacama y Coquimbo, destilado que cuenta con la denominación de origen más antigua de Sudamérica creada en el año 1931, por esta razón, tiene una historia que representa el desarrollo económico de distintas comunas principalmente la de Vicuña, territorio que por largas generaciones se ha dedicado a la producción de uva pisquera y la elaboración de pisco.

"El pisco más allá de ser un brebaje y de tener alcohol es parte de la historia de nuestra comuna y del Valle del Elqui. La gran cantidad de vecinos que son cooperados que se unieron y construyeron juntos esta tremenda empresa que lleva más de 80 años como es la pisquera Capel y otras como la ex pisquera Control y también pequeños productores que con mucho esfuerzo hicieron su propia pisquera, da una connotación especial al valle y a la comuna de Vicuña particularmente. Por eso que desde el año 2016 tomamos la determinación de generar una ordenanza municipal la cual estableciera que la conmemoración del día del pisco la íbamos a celebrar todos los 15 de mayo de cada año", sostuvo Rafael Vera alcalde de la comuna de Vicuña.

Para este año la conmemoración del día del pisco contará con el uso de las plataformas digitales y redes sociales impulsando un concurso vía instagram y el reconocimiento a personas destacadas en el desarrollo de la historia del pisco en la zona, tal como agregó el alcalde Rafael Vera "este año con las condiciones que vive el país será distinto y no quisimos bajar esta conmemoración y realizamos un concurso virtual a través de la Corporación Municipal de turismo, donde se pide que nos envíen un video contando sus experiencias con el pisco y así las más originales van a ser premiadas este día 15 de mayo. A su vez vamos a participar de una actividad que organiza la pisquera Capel que será transmitida por Facebook live y así conmemorar un año más de esta denominación de origen tan importante para nuestro país", concluyó.

Por su parte, el Gerente General de la Cooperativa Capel Patricio Sánchez valoró que este año se mantenga la conmemoración remotas de este día que es parte de la esencia nacional. "Es un momento difícil de cambios donde todos hemos tenido que adaptar nuestra forma de trabajar y de vivir. Sin embargo sabemos que como país, región y como equipo vamos a salir adelante de esto y de cualquier desafío que se

Desde el año 2016 la comuna de Vicuña a través de una ordenanza municipal estableció la conmemoración del día nacional del pisco todos los 15 de mayo de cada año. Esta vez dada la contingencia actual que atraviesa el país, se realizarán distintas actividades a través de la plataforma facebook live y la cuenta de instagram de la Corporación Municipal de Turismo de Vicuña.



presente. Queremos conmemorar el día del pisco que es un día que nos pertenece y nos llena de orgullo que va en la esencia de lo que somos como Cooperativa pero también de nuestros valles. De alguna forma este día del pisco es algo para nosotros muy importante porque esta dentro de nuestra esencia nacional. Hoy día de manera remota y de la mejor forma que se pueda y tomando todos los resguardos sanitarios, celebremos con mucho cariño el fruto del trabajo de mucha gente", manifestó.

El cronograma de actividades del día del pisco comenzó con el lanzamiento de un concurso digital a través de la red social Instagram que considera el envío de un video en donde se cuente las experiencias vividas compartiendo pisco. Este video debe ser subido a las historias de instagram etiquetando la cuenta @vicunaturismo además de utilizar el hashtag #HistoriasDePisco hasta este jueves 14 de mayo. Los videos con más creatividad y emocionalidad ganaran un set de pisco Premiun del Valle del Elqui que serán enviados a los hogares de los ganadores.

Los resultados de esta iniciativa que cuenta con el apoyo de las pisqueras ABA y Capel serán entregados este viernes 15 de mayo desde las 11:00 de la mañana a través de las redes sociales de la Corporación Municipal de Turismo de Vicuña en conjunto con la transmisión en vivo de la conmemoración del día nacional del pisco. Esta contará con una clase de preparación del pisco sour elquino por parte de Pablo Cortés, bartender de la Cooperativa Capel, además de una charla por parte de la historiadora Michelle Lacoste denominada "la defensa de la denominación de origen pisco; nuestra historia y nuestra identidad". Posteriormente se presentará una muestra fotográfica de la historia del pisco, por parte de Juan Carlos Madariaga rescatista patrimonial, para concluir con la preparación del plato elquino a base de pisco elaborado por el chef nacional Ricardo Pacheco. En la ocasión se considera además el reconocimiento a destacados cooperados pisqueros de Vicuña.



de la industria pisquera tras la crisis sanitaria: producirán alcohol gel

La Subsecretaría de Economía realizó la primera sesión de la mesa de desarrollo colaborativo público-privado con el objetivo de analizar esta nueva línea de negocio.

El 18-O y el coronavirus afectaron prácticamente a todos los sectores productivos e industriales locales.

En relación a esto, los productores pisqueros de las regiones de Atacama y Coquimbo perjudicados, además por la caída en la actividad hotelera y gastronómica, proyectaron en aproximadamente un 70% las pérdidas desde octubre a la fecha.

De este modo, con el objetivo de ampliar su línea de negocio a la elaboración de alcohol y alcohol gel, la Subsecretaría de Economía y Empresas de Menor Tamaño inauguró una mesa de desarrollo colaborativo público-privado con cooperativas y asociaciones gremiales productoras de pisco principalmente de la zona.

Iniciativa que cuenta con la orientación normativa del Instituto de Salud Pública (ISP), así como con la colaboración de las secretarías regionales ministeriales de Economía, Agricultura y de Salud, además, de la oficina local del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Al respecto, el subsecretario de Economía, Esteban Carrasco, afirmó que "como cartera, hemos sido mandatados por el Presidente Piñera para velar que el abastecimiento de productos de primera necesidad esté asegurado. Sabemos que el alcohol y alcohol gel es un producto que está siendo altamente demandado ante la pandemia del Covid-19. Por lo mismo, estamos impulsando esta iniciativa, para que empresas pisqueras amplíen de la manera más rápida posible su línea de producción a la elaboración de alcohol y alcohol gel cumpliendo las exigencias regulatorias del ISP y con los estándares sanitarios que den garantía a las personas. El trabajo conjunto público-privado es clave para superar esta contingencia".

Es así como en la primera jornada de inauguración de la mesa colaborativa, el Instituto de Salud Pública detalló la normativa que deben respetar los productores al momento de sumarse a esta nueva línea de negocio o producción para registrarse adecuadamente a los requerimientos de la autoridad sanitaria.

En tanto, el jefe de la Agencia Nacional de Medicamentos (Anamed) del Instituto de Salud Pública, Heriberto García, sostuvo "para nosotros es muy importante que se logren estas coordinaciones entre las instituciones para permitir que empresas del área no cosmética puedan colaborar en esta pandemia. Se aprecia que la industria ha respondido a una necesidad del país, aportando con producción de alcohol gel para higienizar las manos y disminuir las posibilidades de contagio de Covid-19. Nuestra función es procurar que este proceso se haga con todos los resguardos de seguridad, calidad y eficacia del producto. Estas autorizaciones, al ser extraordinarias y fundadas en la situación que nos aqueja, tiene una vigencia solo por el tiempo que dura el estado de catástrofe decretado".

La instancia también contó con la participación del seremi de Economía, Fomento y Turismo de la Región de Coquimbo, Carlos Lillo, quien destacó la importancia de que la industria pisquera de la zona tenga la posibilidad de ampliar su línea de negocio ante los negativos efectos que ha provocado la emergencia sanitaria en la actividad económica del sector.

"Sabemos y entendemos los efectos negativos que ha traído consigo la crisis sanitaria, es por esto que valoramos las innovaciones que provienen del sector privado, más aún si esta innovación ayuda a proporcionar productos de primera necesidad. Junto al seremi de Agricultura, Rodrigo Órdenes, seguiremos apoyando a la industria siendo facilitadores durante el proceso", concluyó.

“

Sabemos que el alcohol y alcohol gel es un producto que está siendo altamente demandado ante la pandemia del Covid-19. Por lo mismo, estamos impulsando esta iniciativa, para que empresas pisqueras amplíen de la manera más rápida posible su línea de producción”.

**Esteban Carrasco,
Subsecretario de Economía**



OFERTAS

— DÍA DEL PISCO —



Mango Sour
Antes \$ 42.000
Ahora \$ 27.000
Caja de 6 Unidades



Maqui Sour
Antes \$ 54.000
Ahora \$ 33.000
Caja de 6 Unidades



Pisco ABA
750 ml.
Caja 12 Unidades
Antes \$ 156.000
Ahora \$ 78.000



Pisco Envejecido
750 ml.
Caja 6 Unidades
Antes \$ 72.000
Ahora \$ 36.000



Pisco Fuegos
750 ml.
Caja 12 Unidades
Antes \$ 96.000
Ahora \$ 48.000

Pisco Eclipse
Edición Limitada
¡Últimas unidades!
Antes: \$ 18.000
Ahora \$ 8.000
Mínimo 4 Unidades



ABA
pisquera
VALLE DEL ELQUI

Pedidos al fono contacto: **569 87822774**

Despacho: Starken
Promoción válida: Del 15 al 17 de Mayo.

Facebook: Pisquera ABA
 Instagram: pisquera_aba

Presidente de Pisco Chile, Francisco Hernández

“El pisco va más allá de ser un destilado de alta calidad:

es un patrimonio de todos nosotros”



El líder del gremio pisquero reveló que están enfocados en las estrategias que implementarán tras el fin de la crisis sanitaria. Su evaluación del 2019, el déficit hídrico que afecta a la zona y la defensa de la Denominación de Origen también fueron parte de nuestra conversación.

De acuerdo al informe Evolución de la Producción y Mercado, correspondiente a noviembre de 2017, el Pisco es el destilado emblemático de Chile y su producción está protegida por la Denominación de Origen (D.O.).

Es así como el Consejo Asesor para la Protección, Promoción y Desarrollo de la D.O., informa que, hasta inicios del año en curso, existían en todo el territorio 15 empresas y 2.145 productores de Pisco, los que en 2019 elaboraron aproximadamente 35.000.000 de litros (lts).

De este escenario, la crisis hídrica que afecta a la zona y que consecuentemente perjudica su producción, la defensa de la Denominación de Origen, además, de las proyecciones y planes tras el término de la crisis sanitaria; habló el presidente de Pisco Chile, Francisco Hernández.

Francisco, más allá del escenario por el “estallido social” y el coronavirus ¿Qué evaluación hace la industria del año recién pasado?

“Fue un año de grandes desafíos, especialmente respecto de la apertura de nuevos mercados. A través de la Asociación de Productores de Pisco y gracias al apoyo de ProChile y del Ministerio de Agricultura, hemos implementado nuevas estrategias que están dando resultados interesantes en la Unión Europea, con especial foco en los mercados de Polonia, Alemania, Reino Unido y Rusia.

La participación de Pisco Chile en ferias tales como ‘Bar Convent’, en Berlín, nos ha permitido aumentar la presencia de nuestros asociados en estos mercados, logrando el ingreso de nuevas marcas y una mayor diversidad de etiquetas, aumentando las cifras de exportaciones.

También hemos avanzado en la defensa del Pisco a nivel internacional, enfrentando juicios interpuestos con la finalidad de bloquear el ingreso de Pisco a países como la India o Tailandia.

El trabajo con los parlamentarios de la zona pisquera ha permitido levantar un proyecto de apoyo estructural que permita enfrentar la controversia con el Perú y defender nuestra Denominación de Origen.

Hemos logrado importantes avances para establecer el Consejo Regulador del Pisco y estamos trabajando junto al Gobierno Regional en temas como el catastro de la industria.

Se ha avanzado mucho en el trabajo con entidades gubernamentales y se han generado muchas redes de colaboración y alianzas para seguir avanzando en la promoción de la categoría en Chile. La respuesta ha sido tremendamente positiva.

La promoción a nivel nacional ha sido otro de los grandes focos de la labor de Pisco Chile, apuntando a la puesta en valor del Pisco como producto emblemático del país. En este ámbito contamos con el valioso apoyo de actores del rubro gastronómico, tales como la Federación Gastronómica de Chile, INACAP y asociaciones de bartenders, que nos ha permitido trabajar intensamente en las áreas de educación, formación, capacitación y promoción de la categoría”.

La Región de Coquimbo es una sino la más afectada por la escasez hídrica ¿Cómo los aqueja esta situación?

“Vivimos una sequía de más de una década, la que nos obliga a ser tremendamente responsables con el consumo de agua y a buscar respuestas en la tecnología. La falta de agua en esta zona es una realidad con la que debemos convivir y adaptarnos. La vid nos permite aplicar medidas de optimización del recurso hídrico, tales como el riego tecnificado y otras opciones de cuidado del agua”.

Parece existir acuerdo en el ámbito público y privado acerca de la defensa del internacional del Pisco ¿Creen que esta debería ser una política de Estado más que una acción frente a una contingencia específica?

“Alrededor del mundo, las denominaciones de origen son otorgadas y protegidas por los estados respectivos, poniendo a su disposición la infraestructura, equipos humanos y conocimiento de cada país para la defensa y promoción internacional de tales productos.

En el caso de los juicios que aún se mantienen en países como Tailandia y la India, luego de muchos años de solicitar la ayuda del Estado de Chile finalmente hemos obtenido un importante apoyo para enfrentar estos litigios, situación que nos llena de esperanza de lograr un sistema de apoyo más definitivo, estructurado y consistente”.

Y para el período en curso ¿Cuáles son las expectativas y estrategias tras la finalización de la crisis sanitaria?

“Estamos mirando hacia adelante, enfocados en las estrategias que implementaremos una vez que superemos la crisis actual. Actualmente estamos educando acerca del Pisco, sus características, proceso productivo, historia y tradición, para que los mismos chilenos hablemos con propiedad acerca del Pisco, bien informados y entendiendo que el valor del Pisco va

más allá de ser un destilado de alta calidad: es un patrimonio de todos nosotros, cuyos orígenes se remontan a la época de la colonia y que ha sido una muestra constante de sacrificio, resiliencia y gusto por la perfección.

Tenemos los ojos puestos en los grandes mercados mundiales y gracias al trabajo de Pisco Chile, estamos llamando la atención y estoy seguro de que este camino que hemos iniciado nos dará importantes resultados.

El trabajo junto a la Mesa Regional del Pisco, liderada por la intendenta de la Región de Coquimbo y al Consejo Asesor del Ministro de Agricultura para Materias Písceras, han sido instancias que nos han permitido realizar grandes avances, por lo que esperamos retomar esta instancia de colaboración interdisciplinaria a la brevedad”.

ELABORACIÓN DE ALCOHOL GEL

“Estamos trabajando con las autoridades y las destilerías para aportar con parte de la producción de alcohol pisquero para la fabricación de alcohol gel y otros desinfectantes clínicos. Nos sentimos muy comprometidos en esta cruzada para frenar el avance del COVID-19”.



ARMSTRONG Y ASOCIADOS

TÓMALO CUANDO QUIERAS



FELIZ DÍA DEL PISCO

MAL PASO ES UN PISCO PREMIUM ELABORADO CON UNA SELECTIVA MEZCLA DE UVAS MOSCATEL PRODUCIDAS EN VIÑEDOS PROPIOS Y ENVASADO EN ORIGEN EN EL FUNDO HUAMALATA, OVALLE, IV REGIÓN DE COQUIMBO, CHILE.