

Edición Especial

DÍA DEL PISCO

Pisco Chile se une a grupo élite
de productores mundiales de
bebidas espirituosas

**Su historia en la Región de
Coquimbo:** un legado de sabor y
tradicción

El Pisco y su versatilidad
en el rubro de la coctelería





El Pisco y su versatilidad en el rubro de la coctelería

No solo es una bebida deliciosa por sí sola, sino que también es utilizado en la preparación de una amplia variedad de tragos. Desde los clásicos como el pisco sour hasta creaciones actuales más innovadoras, que mezclan sabores, frutas, hierbas aromáticas y más.

Sin duda, el pisco es uno de los productos estrellas de la región de Coquimbo, tanto la provincia de Elqui, como Limarí y Choapa cuentan con productores de primer nivel que han logrado posicionar opciones para todos los gustos y bolsillos.

Si bien su consumo popular se reduce a mezclarlo con bebidas negras o blancas, con el paso de los años, sus preparaciones se han diversificado. Hoy existe una amplia variedad de exquisitos tragos, que contienen como base este famoso elixir.

Francisco Abrilot es un reconocido bartender ovallino, subcampeón nacional de coctelería y representante de la Selección Chilena de Coctelería, sobre la importancia del pisco y sus diversas preparaciones, explica que “el pisco cumple un papel muy importante en el rubro, ya que más que ser un destilado es un patrimonio, es el protagonista de las barras de la región”.

Asimismo, comenta que cada día aparecen nuevas recetas y etiquetas de pisco, “eso nos aporta un abanico muy amplio en diferencias de un pisco y otro. También mencionar que es nuestra vitrina al mundo gastronómico y de bares, ya que cada vez se está usando más en las cocinas nacionales”.

Tres tragos para preparar con pisco
En contexto a la celebración del Día del Pisco, te invitamos a conocer algunos de los tragos que puedes preparar de manera rápi-

da y sencilla, y que te harán brillar con tus comensales. ¡Te lo aseguramos!

PISCO SOUR

Uno de los tragos más conocidos hechos a base de pisco es el famoso pisco sour, un aperitivo que se encuentra por lo general en cada junta de amigos y familiares. Para prepararlo necesitas mezclar los siguientes ingredientes en una coctelera con hielo:

90ml de pisco transparente.

30ml jugo de limón sutil.

30ml jarabe de goma.

Recuerda batir con energía durante al menos 10 segundos hasta que genere espuma. Otro truco que te servirá a la hora de hacer esta preparación es que si no tienes una coctelera, puedes utilizar una licuadora para batir todos los ingredientes y generar esa cremosidad que caracteriza a un buen pisco sour.



El pisco cumple un papel muy importante en el rubro, ya que más que ser un destilado es un patrimonio, es el protagonista de las barras de la región”.

Francisco Abrilot
Bartender profesional.

Pisqueras como motivo de visita

PISTÓN O PISTONIC

La preparación es muy simple. Agrega mucho hielo en un vaso junto a:

· 60ml de pisco transparente.

Completar el resto del vaso con agua tónica. Se puede agregar pieles de cítricos. Hojas de menta o láminas de pepino de ensalada.

EL DORADO

Es un cóctel de autoría, recomendado por el bartender profesional Francisco Abrilot. Para prepararlo necesitas:

· 30ml sirup de canela.

· 15ml jugo de limón.

· 60ml de pisco envejecido

· 60 ml jugo de huesillo.

Debes decorar con una rama de canela encendida.

TROPICAL

· Un trago que mezcla los sabores tropicales con el cuerpo del pisco. Para prepararlo necesitas:

· 60ml de pisco

· 30ml de maracuyá

· 30ml de jugo de naranja

· 30ml de goma

· 1 dash de limón

· 60ml de sirope de frutos rojos

· Hielo

Primero debes agregar la maracuyá con el jugo de naranja y la goma directo a la copa. El pisco, limón y el sirope se dispone en la coctelera con hielo para enfriar y luego se agrega a la copa.

Pisco Doña Josefa de Elqui a paso firme en el mercado de los destilados

Orlando Chelme Aliaga, el empresario emprendedor detrás de un pisco que está marcando la diferencia en Chile, que gracias al rescate de la tradición familiar y manteniendo la forma en que sus antepasados producían el licor nacional a leña, ha sabido llegar a todos públicos con carisma y sencillez siendo fiel representante de las familias elquinas en la cuna del pisco.

Orlando Chelme, dueño del Pisco Doña Josefa, afirma que siempre ha considerado, que el pisco es el más grande patrimonio de Chile y que nace desde el valle de Elqui.

En ese sentido, el empresario afirma es extraordinario poder ver a los miles de turistas que los visitan cada año y pueden contemplar todo el proceso que los transporta al pasado del pisco. "Ver como desde la cosecha de las uvas, su molienda para obtener un vino sin levaduras, gracias a nuestro sol de pisco Elqui, el que se lleva a los alambiques de cobre para realizar la destilación del vino a leña, del cual se obtiene el aguardiente, que conservara el aroma y el sabor de la moscatel rosada como en antaño, esto marca la diferencia al igual que el llenado de las botellas, el posterior encochado, encapsulado y etiquetado, que cada una de las botellas contempla una dedicación absoluta, todo realizado a mano. Los turistas que nos visitan son una parte importante de la gran visión de mi empresa, la cual consiste en ofrecer una experiencia única en torno al trabajo del pisco. En este recorrido, los visitantes pueden disfrutar de un hermoso circuito turístico por las viñas y viajar en el tiempo al visitar cada una de las instalaciones. La experiencia culmina con una cata de todos los destilados y el vino de la casa, en la cual se destaca el amor por el proceso y la identidad del pisco y la familia".

Es así que Chelme sostiene que si bien en particular no le gusta mirar hacia el pasado, pero hoy disfruta de lo que fueron sus inicios donde se generó el Pisco Doña Josefa.

"Disfruto mucho recordar cuando hace muchos años, con amor y las ganas por generar algo diferente dentro de lo que ya existía, me impulsó a crear Doña Josefa de Elqui, fue una tarea difícil, agotadora, pero creo que el dicho, mientras haya esperanza, todo tiene sentido, tenía la fuerte convicción de que me iría muy bien, Me rodeé de las personas correctas, tuve la humildad de aprender de aquellos que más sabían, y supe integrar absolutamente cada uno de estos elementos que complementan a la uva para crear el pisco.", afirma.

El creador de Pisco Doña Josefa dice sentir orgullo cuando los días festivos cientos de personas llegan a su destilería.

"Es un gran sentimiento creer que lo que yo entrego junto a mi familia y a mi gran equipo de trabajo, es la experiencia Doña Josefa, vivir la historia, la cultura, identidad y sobre todo esta es la magia del Valle de Elqui, puedo decir con orgullo que esta es la cuna del



pisco en el mundo. Recalco, hoy en día veo al pasado como el gran amigo que me hace entregar todo por esta bandera, que junto con muchos productores y amigos defendemos y que cada año celebramos".

Chelme sostiene que el trabajo arduo ha llevado a que sus productos sean premiados, al igual que a todos nuestros piscos, cada uno de ellos con diferentes medallas de oro, obtenidos en destacados concursos nacionales e internacionales.

"Pero también hay temores y decepciones dentro de este hermoso trabajo que debemos enfrentar en conjunto como gremio de empresarios pisqueros, ya que en este último tiempo se está haciendo un mal uso del mercado, gente que maquila piscos para una venta inmediata, que es pan para hoy y hambre para mañana, es nuestra más grande responsabilidad proteger la denominación de origen de pisco, el proceso y todos aquellos que involucre respetar esta labor centenaria, no podemos dejar en ambiciones personales", concluye Orlando Chelme.

DESTILERÍA DOÑA JOSEFA DE ELQUI

www.piscojosefaelqui.cl

correo: josefaelqui@yahoo.com

telefono: +56962015414 -512451190

Pisco Elqui s/n Paihuano

La historia del pisco en la región de Coquimbo: un legado de sabor y tradición

Desde hace siglos, este alabado producto ha concentrado su producción en los generosos valles de la región, convirtiéndose en un emblema de la cultura y el patrimonio de la zona.

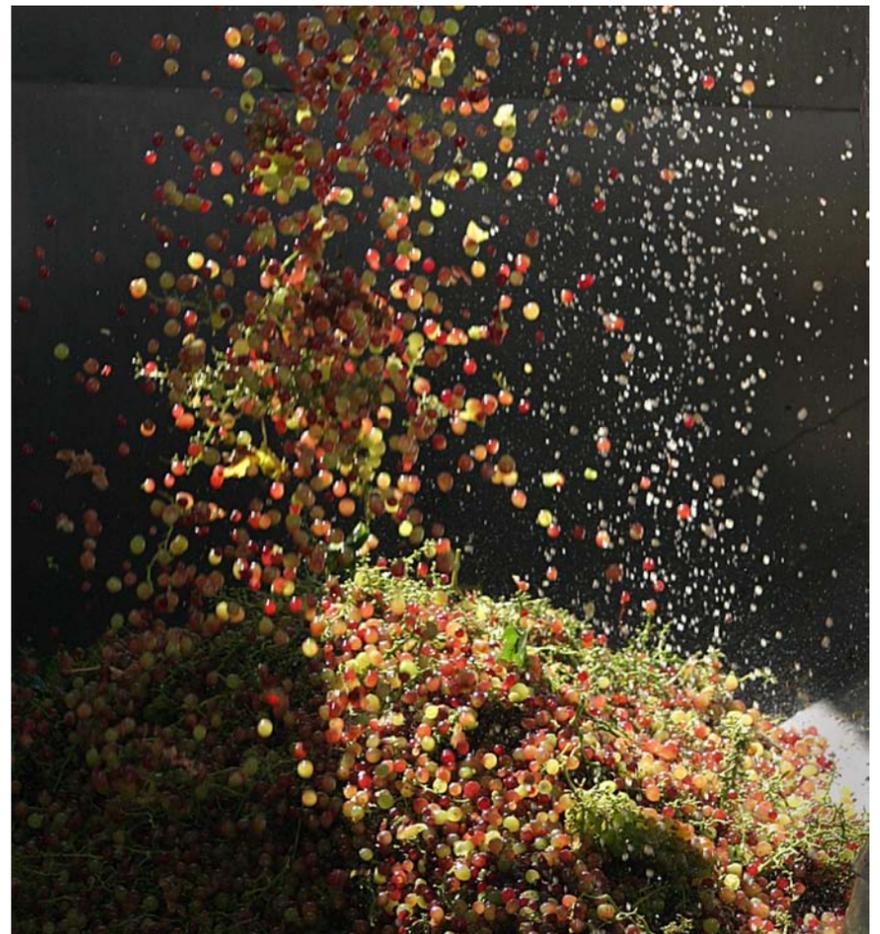
Los valles fértiles de la región de Coquimbo son el hogar de viñedos pisqueros desde hace siglos, lo que ha llevado a que en la zona se genere la producción de algunas de las variedades de pisco más exquisitas y reconocidas del país.

Las provincias de Elqui, Limarí y Choapa han sido históricamente productoras de pisco. Debido a las condiciones climáticas y geográficas, las tierras de la región son ideales para el cultivo de la uva pisquera, donde existen diversas variedades que se utilizan para la producción, tales como Moscatel de Alejandría, Torontel y Pedro Jiménez. Según datos históricos, el inicio de la producción de pisco en la zona se remonta al siglo XVI, cuando los españoles introdujeron la uva en la región. Desde entonces, los agricultores locales

han desarrollado una gran variedad de uvas pisqueras que han dado lugar a una amplia gama de estilos del destilado.

Durante el siglo XIX, la producción de pisco en Coquimbo alcanzó su punto máximo, con cientos de pequeñas destilerías en funcionamiento en toda la región. La mayoría de estos negocios familiares fueron cerrados a mediados del siglo XX debido a la competencia de otras bebidas alcohólicas y al declive de la industria minera local.

Sin embargo, en las últimas décadas, la producción regional de pisco ha experimentado un resurgimiento. Los productores locales han revitalizado la industria, y hoy en día se encuentran entre los más valorados del país y también del mundo.



VICUÑA CELEBRARÁ LA FIESTA DEL PISCO MÁS GRANDE DE CHILE

Se realizará entre el 3 y 4 de junio en la plaza Gabriela Mistral con organización de la Ilustre Municipalidad de Vicuña y su Corporación Municipal de Turismo. Incluirá la presencia de más de 40 stands, música en vivo y degustaciones. También se está trabajando en un convenio con bares y restaurantes para fijar un porcentaje de descuento en cócteles elaborados con esta bebida.

El pisco, aguardiente de uva de las regiones de Atacama y Coquimbo, representa la principal Denominación de Origen (D.O) del Cono Sur de América. Su delimitación fue dispuesta por el Presidente Carlos Ibáñez del Campo en 1931; sin embargo, fue el resultado de un largo proceso histórico cultural signado por el interés de los vitivinicultores chilenos por elaborar vinos y aguardientes.

Las celebraciones vinculadas al pisco, y su D.O, también se remontan algunos siglos atrás "Es el caso de la Vendimia de Pisco Elqui" señala el Presidente de Pisco Chile AG, y Gerente General de Pisquera Los Nichos, Francisco Munizaga. "Son festividades muy importantes, porque ayudan a conservar, y poner en valor nuestro producto, y toda la cultura asociada a él" agrega.

En el marco de esos festejos, la comuna de Vicuña ya se está preparando para celebrar la Fiesta Nacional del Pisco, "Evento más grande de Chile en conmemoración de la D.O" señala Claudio Escobar, Gerente de Pisco Chile AG. La fiesta, organizada por la



Ilustre Municipalidad de Vicuña y su Corporación Municipal de Turismo, se realizará durante el fin de semana del 3 y 4 de junio en la plaza Gabriela Mistral de Vicuña, y contará con la presencia de más de 40 stands dedicados a poner en valor la D.O pisco.

"Será un momento ideal para degustar y comprar marcas de pisco que no se suelen encontrar en el supermercado, pero también de disfrutar de las bandas nacionales de primer nivel que se presentarán" adelanta el Alcalde de la comuna de Vicuña Rafael Vera Castillo. En esencia participarán 25 pisqueras de la región de Coquimbo y Atacama, pero también viñedos, cervecerías, restaurantes y artesanos "lo que la convierte en la Fiesta del Pisco más grande de Chile" subraya la autoridad.

se hayan empoderado es para nosotros muy relevante, ya que nos da cuenta de que la estrategia de poner en valor al pisco como patrimonio cultural está funcionando" señala el Gerente de Pisco Chile AG Claudio Escobar. Parte de un posicionamiento que también incluye la postulación de las regiones de Coquimbo y Atacama en la categoría de Paisaje Cultural de la UNESCO.

Adicionalmente a la Fiesta Nacional del Pisco, se está trabajando con los empresarios locales su adhesión a una campaña de cócteles elaborados con este aguardiente, que busca posicionar estos brebajes con un porcentaje de descuento. Pronto se podrá actualizar información a través de los canales oficiales de la Corporación Municipal de Turismo de Vicuña en su

UN PRODUCTO CON HISTORIA QUE NACE EN ELQUI

El 15 de mayo de 1931, nació oficialmente el pisco chileno en el Valle de Elqui, cuando el presidente de aquella época, Carlos Ibáñez del Campo emitió el decreto n°181, entregando la Denominación de Origen Pisco al aguardiente producido y envasado en las regiones de Atacama y Coquimbo.

Sin embargo, los historiadores relatan que su origen real data desde 1733, cuando se conoce la primera utilización de la palabra pisco para definir al aguardiente producido de vino de uva moscatel.

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS

Desde Pisco Chile, explican que el pisco puede ser blanco o transparente, donde su alcohol es frutal y versátil, destilado entre una y tres veces, con un máximo de seis meses de reposo en madera inactiva o en estanques de acero. "En cambio, el pisco que ha descansado en barrica puede ser de guarda (entre 6 y 12 meses de reposo en madera activa, generalmente raulí o roble) o envejecido (aquel que ha estado por al menos un año en barrica activa)".

Asimismo, apuntan a que la Denominación de Origen Pisco, que data de 1931, es la "más antigua de toda América y segunda a nivel mundial para un vino o destilado. Esta normativa marca los estrictos estándares de calidad para la elaboración de nuestro pisco, que se mantienen hasta hoy en día. Gracias a su alta calidad y versatilidad, este producto del trabajo arduo de más de 2.800 productores de uva pisquera de las regiones de Atacama y Coquimbo, ha obtenido importantes premios

en los principales y más prestigiosos concursos internacionales".e Chi Fama internacional

El pisco es una bebida alcohólica popular no solo en Chile, sino que ha ganado fama en el mercado internacional en los últimos años.

El reconocido sitio internacional Taste Atlas, especializado en gastronomía, posicionó al pisco chileno en el puesto 12 de los 50 licores más valorados de todo el mundo, superando al pisco peruano que se ubica en el lugar 20.

¿CÓMO ESCOGER UN BUEN PISCO?

Para el premiado bartender ovalino, Francisco Abrilot, la elección de un pisco debe realizarse analizando la situación y a quienes lo consumirán, "existe un abanico muy grande en el mundo del pisco tenemos los "transparentes", los de "guarda" que tienen un paso por barricas de hasta un año, luego están los "envejecidos", que tienen más de un año en barricas. Dentro de estos mismos están los piscos tradicionales que son de 30° a 34,9°. Los especiales que son de 35° a 39,9° y los reservados que son de 40° a 42,9°. También

están los gran pisco que están sobre los 43°".

Para el también subcampeón nacional de coctelería, teniendo en cuenta los datos anteriores "podemos ver qué tipo de pisco vamos a comprar. Siempre recomiendo para coctelería frutal o con hierbas frescas los piscos transparentes porque se expresa mejor su aroma a uva y frescura".



Siempre recomiendo para coctelería frutal o con hierbas frescas los piscos transparentes porque se expresa mejor su aroma a uva y frescura".

**Francisco Abrilot,
Bartender profesional.**

El Programa Territorial Integrado para la Industria Pisquera hace un balance de sus 3 años

Con el cofinanciamiento de Corfo, el Gobierno Regional de Coquimbo a través del programa Zonas rezagadas, la CRDP y Pisco Chile AG, el programa alcanzó importantes logros, vinculados a la competitividad y sostenibilidad de las empresas que elaboran pisco en las regiones de Atacama y Coquimbo.



A través de esta iniciativa se pudo diseñar e implementar una estrategia que incluyó el turismo, comercialización, articulación de actores públicos y privados y la generación de distintas herramientas y productos para enfrentar los desafíos que presenta la industria.

Para el presidente de Pisco Chile A.G Francisco Munizaga Muñoz los avances van de la mano con los objetivos, en áreas como el turismo gracias a capacitaciones, trabajo en terreno y a la apertura de las destilerías a mostrar la experiencia, "creando un relato común en torno a la producción de pisco, infraestructura, logística y accesibilidad".

"En términos de posicionamiento, gracias a las gestiones y a la vinculación del PTI, concretamos un logro inédito en el contexto internacional, logrando firmar importantes convenios con Coñac en Francia y la industria del Tequila en México, grandes hitos en la historia de nuestro destilado", destaca.

En el contexto local destaca la firma de Convenio con Barrio del Mar, que representa a la mayoría de los empresarios gastronómicos del borde costero de Coquimbo y La Serena. Y por supuesto el compromiso actual de gran parte de los municipios pisqueros de las regiones de Atacama y Coquimbo, "que hoy ya son parte no sólo de las celebraciones del Día del Pisco, sino del trabajo que estamos realizando para avanzar de la mano de nuestras y nuestros productores", afirma Munizaga.

El director regional de Corfo, Andrés Zurita Silva, destaca el trabajo que la agroindustria pisquera realizó en el contexto de pandemia, momento en que gracias al PTI se diseñaron e implementaron estrategias de MKT, difusión y comercialización; "esto permitió digitalizar la oferta especialmente de pequeños productores, aumentar la promoción, difusión y visibilización".

El director valora la vinculación entre actores relevantes dentro de la cadena de valor del pisco, "estamos apoyando la asociatividad entre pequeños productores con proyectos para formar nuevas cooperativas. También con actores de la academia, hoy Inacap está incorporado en su oferta académica al pisco, a través de contenidos que han sido apoyados en su diseño por el gerente del PTI".

En turismo, Zurita destaca los avances en la creación de un relato común, la habilitación de infraestructura y la articulación con otros proyectos, así como la creación de redes asociativas que favorezcan a productores y productoras, "y uno de los logros más recientes relevar la importancia del paisaje cultural del pisco apoyando su postulación como patrimonio de la Unesco".

"Comenzamos 22 y logramos llegar a un total de 35 beneficiarios"

Los avances en articulación son evidentes, desde su ejecución ha logrado la unión de actores relevantes para la comercialización del destilado. Es así como el trabajo con asociaciones gastronómicas y bartenders de todo Chile permite que hoy la industria pisquera se visibilice y promueva como un patrimonio a nivel nacional.

Esta vinculación acerca a los productores de manera más activa con instituciones públicas y privadas para nuevos proyectos, "lo que está generando asociaciones virtuosas que van promoviendo y potenciando la actividad de la industria", sostiene el director de Corfo.

En este sentido, el gerente del PTI Pisco Rodrigo Flores Cortés explica que están apoyando a los productores pisqueros para que tengan representatividad en cada valle. "Comenzamos con 22 pisqueras y hoy ya somos 35 de las regiones de Atacama y Coquimbo, lo que hace que el sector se vuelva atractivo para la inversión, porque le da diversidad a la categoría".

Rodrigo Flores agrega que estos tres años han sido un avance en vinculaciones y asociatividad entre ellos, creando programas como Red Asociativa piscos Atacama, Red Asociativa UNESCO. Mientras que, en términos comerciales, destaca que se han abierto nuevas oportunidades para exhibir sus productos accediendo a ferias nacionales e internacionales en las cuales no todos tenían experiencia. Esto además creó vínculos con algunos proveedores interesantes gracias a la participación en Rondas de Negocios, por ejemplo, con el Canal HORECA, y de insumos necesario para su producción.

En referencia a la visualización, gracias a las dos temporadas del programa Alambique, la Ruta del Pisco, emitido por las pantallas de Canal 13 cable, por primera vez llegó a la televisión la historia de los valles pisqueros, contada por sus propios actores. Este año el programa emitirá su tercera temporada.

A World Spirits Alliance (WSA)

Pisco Chile se une a grupo élite de productores mundiales de bebidas espirituosas



DATOS

- 6.500 hectáreas plantadas de uva pisquera.
- 175.000.000 millones de kilogramos de producción de uva.
- 2.000 productores de uva pisquera.
- El 90% de los productores de uva están asociados al modelo cooperativo.
- El 85% de los productores de uva pisquera son pequeños productores que cultivan menos de 5 hectáreas.
- 35 millones de litros de pisco producidos al año.
- US\$ 300 millones de ventas anuales totales del sector.
- US\$ 150 millones anuales en impuestos como aporte al erario nacional, generados por la Agroindustria del Pisco entre el impuesto específico (ILA, 31,5%) y el IVA (19%).
- Consumo per cápita de 1,9 litros al año.
- Se requieren aproximadamente 3,5 kilos de uva para hacer una botella de pisco.
- 3.500 empleos directos.
- 40.000 empleos indirectos.
- 411 premios y medallas en concursos internacionales, hasta 2020.
- Más de 25 destilerías producen actualmente pisco en Chile.
- 11 variedades de uva son consideradas por ley para hacer pisco.
- Se estima que más de 150 etiquetas de pisco están presentes en el mercado.
- US\$ 3.000.000 valor promedio exportado en los últimos 10 años.
- Los principales destinos son Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, China y Argentina.

La membresía es vista como un paso importante en la estrategia de internacionalización de la categoría.

La Asociación de Productores de Pisco Chile AG se ha unido a World Spirits Alliance (WSA), la asociación mundial de destiladores y productores de bebidas espirituosas. Incluyendo la nueva membresía, WSA ahora cuenta con 29 organizaciones miembros que representan a productores y asociaciones de productores de todo el mundo, incluidas, entre otras, las asociaciones de productores de coñac, tequila, cachaça, whisky escocés o whisky irlandés.

Pisco Chile ve en su afiliación a la WSA un paso importante en la estrategia de internacionalización de la categoría. “Este es un reconocimiento significativo para los productores de Pisco”, dijo Francisco Munizaga, Presidente de la Asociación de Productores de Pisco Chile

AG “Vemos la membresía de WSA como testimonio de la larga historia de nuestra categoría, nuestros productos de alta calidad y nuestro creciente prestigio, y agradecemos el apoyo de los productores de Tequila y Cognac con quienes Pisco Chile ya estableció convenios de cooperación en 2022.”

“Aunque la membresía de la WSA no tiene connotaciones comerciales directas, brinda reconocimiento a nuestra categoría y nos ayuda a expandir nuestra cooperación institucional con asociaciones que representan las categorías más prestigiosas de bebidas espirituosas en todo el mundo. En línea con ello, nuestro ingreso a la WSA fortalece la imagen de la categoría Pisco, y de la Asociación de Productores de Pisco como órgano representativo de la industria y por supuesto de nuestro pisco como producto de clase mundial”, agregó el Presidente.

La integración de WSA también permitirá abordar desafíos clave de la categoría Pisco, temas que mejor se discuten y trabajan en cooperación como los desafíos de

sostenibilidad, buenas prácticas de producción y comercialización, así como todo lo relacionado con cambios regulatorios, estudios sobre el impacto social y económico, impacto del sector, y la alineación de los distintos grupos de productores del sector para promover el consumo responsable y combatir el alcohol ilícito.

“Estamos encantados de dar la bienvenida a una categoría tan prestigiosa e importante como Pisco Chile como miembro de la WSA. La cooperación y coordinación global entre los productores de bebidas espirituosas es importante para garantizar que podamos abordar juntos con éxito los próximos desafíos y oportunidades para nuestro sector. Nuestra creciente membresía y gama de actividades demuestra la creciente relevancia de la WSA y asegura su representatividad geográfica como organización global”, dijo el Secretario General Ulrich Adam.

¿QUÉ ES LA WSA?

La **World Spirits Alliance (WSA)** representa a los productores de bebidas espirituosas de todo el mundo a nivel internacional. Nuestros miembros representan a productores de productos como Baiju de China, Tequila de México, Cachaça de Brasil, licores extranjeros elaborados en India, Cognac y whiskies comercializados internacionalmente como Scotch Whisky, Irish Whiskey y American Whiskys como Bourbon, por nombrar solo algunos.



Amauta, la sabiduría del buen pisco

En la comuna de Vicuña, en el sector del Tambo, se encuentran los viñedos de Pisco Amauta, los cuales se nutren de la energía del sol y la luz de las estrellas.

Amauta es elaborado con las variedades de uvas Pedro Jiménez, Moscatel Amarilla y Moscatel Rosada. Este exclusivo destilado de uvas producidas bajo un Observatorio natural de Estrellas de la Región de Coquimbo, se caracteriza por la calidad de sus productos y difundir el consumo responsable entre sus clientes.

“Amauta significa sabio o maestro, y la idea es rendir un homenaje a todos los trabajadores que integran la industria del pisco, desde la personas que planta la parra, la podan y cosechan, los maestros destiladores y todos quienes de una forma u otra han adquirido sabiduría y conocimiento y la transmiten a través del tiempo.

Pese de las dificultades para las pymes chilenas de instalarse dentro del mercado del país, Amauta se ha ido posicionando como un pisco de calidad y de alta exclusividad, esto es gracias al arduo trabajo detrás de la marca para hacerse conocidos dentro de los eventos de la población de la zona, en donde se puede reconocer el esfuerzo de los



trabajadores para lograr que Amauta tenga una mayor identidad y por sobre los otros licores presentes en el mercado nacional.

Es por ello que los socios concuerdan en las dificultades y transparentan que uno de sus mayores anhelos para el producto: “Estamos recién partiendo y vamos paso a paso, pero de manera segura y sabemos que es un trabajo a largo plazo. Nuestra meta es lograr que conozcan el pisco y su elaboración más profundamente, que deje de ser mirado como ingrediente para la piscola y que se reconozca que es un producto versátil, ya sea solo, en un cocktail o la tradicional piscola”.

El consumidor chileno es complicado de complacer, sobre todo considerando la alta gama de licores existentes en el mercado que recorre el país, pero Amauta es un pisco que no se preocupa por ello, sino que busca que su público sepa que no será defraudado y que desde el primer trago sabrá que está acompañado de un producto de calidad difícil de encontrar, un licor hecho bajo las estrellas del cielo más limpio del mundo.

Para mayor información de Pisco Amauta, pueden visitar el sitio web www.piscoamauta.cl o en instagram: [@piscoamauta](https://www.instagram.com/piscoamauta)

En el caso de que la solicitud a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) fructifique, los valles de la precordillera andina de la región de Coquimbo serán los primeros en América en ser declarados paisaje cultural vinícola.



Destilado con tradición local

El pisco busca convertir sus viñedos en patrimonio de la Unesco

Los productores chilenos del pisco preparan una candidatura para postular tres valles pisqueros del norte del país como patrimonio paisajístico cultural vinícola de la Unesco, con el objetivo de relanzar el producto a nivel internacional y atraer mayor turismo que impulse la economía en esas regiones.

Los pisqueros de los valles del Elqui, Limarí y Choapa sellaron un acuerdo en diciembre pasado, en una cumbre celebrada en la localidad de Monte Patria, en la región de Coquimbo, con representantes del Gobierno, políticos, autoridades locales y otros actores de la sociedad civil, para aunar esfuerzos en la candidatura.

En el caso de que la solicitud a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) fructifique, los valles de la precordillera andina de la región de Coquimbo serán los primeros en América en ser declarados paisaje cultural vinícola, a la par de zonas con tradición de producir vino como los franceses Borgoña y Champaña.

PRESENCIA INTERNACIONAL

“La candidatura requiere movilizar el sector público y el privado, comprender todos los sectores; es algo holístico que aspira a promover la totalidad del territorio, una opción muy interesante para la región y para todo Chile”, aseguró el responsable de la investigación histórica de la candidatura de los pisqueros, Pablo Lacoste. “Comprende a todos los sectores, pensar en la totalidad del territorio, promover encadenamientos productivos, poner en valor la gastronomía, los atractivos turísticos, los pueblos originarios, la artesanía, el arte, la cultura”, añadió el historiador.

La declaración de los valles pisqueros como paisaje cultural vinícola daría al licor una exposición internacional mayor a la actual, lo que podría atraer más turismo a la región; el objetivo de los actores implicados es vertebrar las zonas pisqueras con mayor actividad económica para anclar la población local.

Los pisqueros llevarán a la Unesco la declaración de sus valles como paisaje cultural vinícola en 2023, después de culminar el trabajo iniciado

en 2021 para documentar el patrimonio histórico, arquitectónico y cultural ligado a la producción pisquera.

LIGADO A LA TRADICIÓN

Los valles de Elqui, Limarí y Choapa están ubicados en una zona árida a las puertas del desierto de Atacama y en las faldas de los Andes; su clima cálido y soleado hace crecer la uva con un dulzor mayor que en otras zonas del país, característica indispensable para producir el destilado pisco. Los estrechos valles áridos de la precordillera se tiñen de verde en sus cotas bajas, regadas por estrechos ríos que posibilitan la tradición agrícola de esas zonas, que se había instaurado antes de la colonización del país por parte de los europeos.

Es el caso de la pisquera Waqar, dirigida por la familia Camposano y situada en la comuna de Monte Patria, y que apuesta por un pisco artesanal de una tirada limitada que toma mayor valor por botella que sus equivalentes más comerciales; su destilería viene de mitades del siglo XIX y, si bien ya sufrido interrupciones, la actual generación retomó la tradición familiar.

La mitad del producto de Waqar va al extranjero, sobre todo a Europa, e incluso ha ganado un premio en un concurso de combinados londinense con

una receta hecha con su destilado. “Estos valles hicieron conocidos el pisco 100 años atrás, y hoy se siguen justificando por su tradición y su gran aporte a la calidad del pisco”, expresa el fundador de Waqar, Jaime Camposano.

El pisquero utiliza su experiencia sensorial para lograr el producto que busca, con un proceso que varía ligeramente cada vez que se repite; es una técnica artesanal desde la elección de la materia prima hasta el embotellado final.

Para Camposano, la declaración del valle donde está Waqar, el Limarí, como paisaje cultural vinícola “no solo sería un premio”, sino “el final de una historia muy larga” de formación de los valles pisqueros como productoras vinícolas.

“Seguimos apegados al territorio y a la tradición; aquí están la maquinaria que utilizaban mi abuelo, mi bisabuelo, el lugar donde ellos destilaron”, concluye Camposano.

