



IMPORTANTE TRABAJO PÚBLICO- PRIVADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

# El pisco sale al mundo

**E**ra un anhelo de años de la industria y los centenares de premios obtenidos en certámenes internacionales así lo validaban. El pisco chileno debía iniciar su camino para ser reconocido en el resto del mundo.

Tras un importante trabajo público-privado, desde hace un par de años se han destinado recursos para llevar a cabo un completo plan de promoción del destilado nacional en diversos mercados, propiciando su presencia en las más destacadas ferias internacionales, realizando masterclass, campañas en las redes sociales y educando sobre su producción, resaltando su Denominación de Origen, atributo que lo hace destacar entre otros productos.

No era una tarea fácil. Si bien existen empresas que se atrevieron a desarrollar una exploración inicial, lo cierto es que, pese a su calidad, no había logrado ser reconocido de forma mayoritaria. A eso se sumaba que, en varios países, debió enfrentar disputas legales que volvían más complicado el escenario.

De esta forma, se dio curso a un intenso trabajo para dar a conocer el producto, pero además acompañado de una estrategia de defensa de su Denominación de Origen, que hoy ya da sus primeros resultados.

La implementación a nivel internacional ha sido llevada a cabo por ProChile y sus oficinas comerciales alrededor del mundo. Respecto de la evaluación que realiza de esta primera escalada, desarrollada con el financiamiento del

Gobierno Regional, la directora regional de ProChile Coquimbo, Paola Vásquez, plantea que se logró abrir oportunidades únicas para los productores pisqueros locales, de acuerdo a su experiencia exportadora.

“Los más nuevos tuvieron la oportunidad de desarrollar sus habilidades de negociación y venta internacional, mientras que aquellos que ya tenían experiencia pudieron mostrar sus marcas, y con eso apoyar la estrategia de sus importadores. Esto fue importante y un primer paso para desarrollar la Campaña Pisco First Spirit, que desde el año pasado promueve el consumo de pisco a nivel internacional, destacando sus atributos, versatilidad y tradición, así como su Denominación de Origen, que es la más antigua de Latinoamérica y que vincula al pisco con las regiones de Coquimbo y Atacama”, señala.

## CRECIMIENTO EN EXPORTACIONES

Respecto de los resultados, la autoridad destaca que sólo el año pasado, las exportaciones de pisco chileno llegaron a 43 mercados, con un total de más de US\$ 5,37 millones en envíos, lo que constituye un récord histórico y un crecimiento de casi 33% respecto de 2023. “Entre los principales mercados de destino, están Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y China. Sin embargo, a nivel regional las empresas han podido buscar oportunidades en mercados poco o nada trabajados hasta la fecha, a través de eventos por ejemplo en Panamá, Nicaragua, Irlanda



da y Hong Kong. Creemos que estas acciones sumadas a la campaña han dado visibilidad internacional a nuestro pisco, lo que finalmente beneficia a todas las empresas del país ligadas a esta industria”.

En cuanto a la recepción que ha tenido el producto nacional en el exterior, sostiene que lo que han observado en las diferentes exposiciones y en las cifras de exportación “nos demuestra que el pisco tiene gran potencial y posibilidades de crecimiento en los mercados internacionales. Si bien en etapas iniciales hay desconocimiento de este producto, una vez que las empresas extranjeras conocen la historia, la tradición, el valor que tiene contar con una denominación de origen y, sobre todo, la versatilidad que ofrece, es inmediato el interés que manifiestan por seguir conociendo de nuestro destilado”, puntualiza Paola Vásquez.

Por su parte, Francisco Munizaga, presidente de la Asociación de Productores de Pisco, Pisco Chile, manifiesta

que efectivamente se ha desarrollado una tremenda tarea en el exterior. “Al principio fuimos a los mercados internacionales más que nada a dar a conocer el producto, porque no se conocía mayormente. Lo primero que encontramos es que el pisco chileno gusta, de eso no teníamos muchas dudas, porque lo conocemos y sabemos que es un alcohol de súper buena calidad”.

El líder del gremio pisquero indica que ya más avanzado en este plan de promoción y defensa, se han ido concretando negocios, lo que los tiene muy satisfechos. “Algunos productores ya han cerrado tratos internacionales, hemos aprovechado este programa también para enviar nuestros piscos a concursos internacionales con súper buenos resultados”, precisa.

Esto ha dado como resultado, indica, que se produzca un incremento significativo tanto en el volumen como en el valor exportado y, lo que es igualmente relevante, un crecimiento de un 25% de pymes exportadoras.

## RECONOCIMIENTO A NIVEL MUNDIAL

# En búsqueda de convertirse en el primer paisaje cultural vitivinícola de América

El 28 de enero de este año se dio el paso inicial para alcanzar esta declaratoria, con la incorporación en la Lista Tentativa tras el envío oficial del expediente por la Misión de Chile ante la UNESCO en París. Actualmente, existen 11 paisajes culturales vitivinícolas en el mundo, ninguno en este continente. De ser aprobado, el pisco chileno sería el primero en obtener esta categoría.

**H**ace varios años que se viene desarrollando un trabajo interinstitucional para lograr que el territorio pisquero sea reconocido como paisaje cultural vitivinícola por la Unesco, iniciativa que, de ser concretada, llevaría a la industria, a la región y al país a consolidarse a nivel mundial.

La categoría de Paisaje Cultural en la UNESCO reconoce la interacción dinámica entre las personas y su entorno natural a lo largo del tiempo, destacando la relación entre la producción vitivinícola y la cultura local.

Actualmente existen 11 paisajes culturales vitivinícolas en el mundo, ninguno en América. De ser aprobado, el pisco chileno sería el primero en el continente en obtener este reconocimiento.

La incorporación en la Lista Tentativa se concretó el 28 de enero de 2025, tras el envío oficial del expediente por la Misión de Chile ante la UNESCO en París.

Este proceso de postulación fue liderado por la Asociación de Productores de Pisco Chile A.G., con el apoyo

del Ministerio de Cultura las Artes y el Patrimonio, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Agricultura, CORFO y los Gobiernos Regionales de Atacama y Coquimbo, mediante un trabajo profesional e integral en el territorio, que contó con el respaldo de organismos técnicos, la academia y expertos internacionales.

Cedric Steinlen, seremi de las Artes, Culturas y el Patrimonio, señala que la entrega del expediente constituye la primera etapa de este proceso “y es muy relevante, porque significaría, si esto avanza como así lo esperamos, que el paisaje del pisco podría ser el primer paisaje vitivinícola de las Américas en obtener esta declaratoria”.

Actualmente, detalla, existen dos paisajes culturales en América Latina que son el del agave, en México y el del café, en Colombia “Por lo cual esto posicionaría a la Región de Coquimbo como un destino turístico con las características de este paisaje cultural y, sin lugar a dudas, desarrollaría y potenciaría exponencialmente a la industria del pisco, no solamente con la fuerza que tiene a nivel nacional, sino

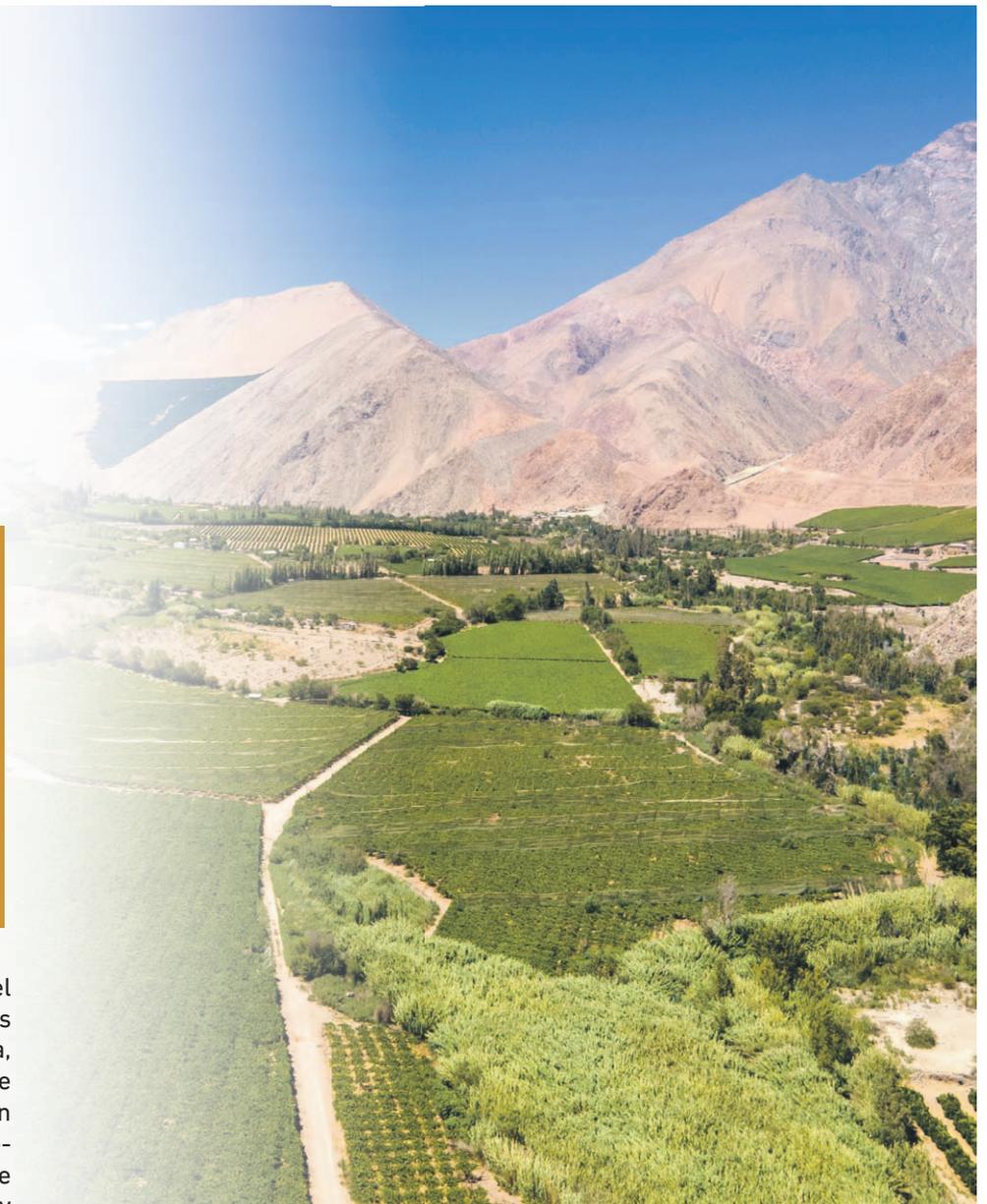
que también a nivel internacional”.

La autoridad regional recalca que la Región de Coquimbo cuenta con un rico patrimonio cultural en torno al pisco, tanto material como inmaterial “y eso nos abre posibilidades de poder reconocer estos valores culturales. En este sentido, los valles transversales de Elqui, Limarí y Huasco son territorios que tienen un paisaje natural en torno al paisaje agrícola, pero también tienen un paisaje cultural en torno al pisco que tiene que ver con sus bodegas, con un desarrollo patrimonial y cultural que viene de la época de la colonia y que ha dado las características esenciales que tiene este territorio. Son aspectos culturales los que también forman parte de lo que se informa en esta primera entrega o primer expediente del proce-

so de declaratoria de la Unesco”.

Respecto de los pasos que vienen, la autoridad indica que ahora la Unesco tiene un tiempo de aproximadamente un año para poder revisar el primer expediente que se envía. “Pero la idea es que podamos trabajar de manera interinstitucional entre organismos como Corfo, Minagri y el ministerio de las Culturas para poder preparar las respuestas de las siguientes etapas de esta declaratoria de la Unesco. Es decir, este es un trabajo continuo, no nos podemos quedar solamente en esa primera entrega, sino que ya debemos estar trabajando y colaborando”.

Respecto de las expectativas que existen, Steinlen señala que “estamos muy optimistas de que esto se va a lograr, porque estamos trabajando de manera interinstitucional, el Estado en conjunto



con el gremio del pisco, Corfo, con la Fundación Paisaje Cultural, que ha hecho un trabajo formidable y que venimos desarrollando en conjunto hace ya varios años. Hay un compromiso total del Estado para que lleguemos a ser declarados paisaje cultural vitivinícola. Hay todo un aspecto institucional que le da sustento a esta solicitud y esperamos que termine de manera exitosa”.

Por su parte, Francisco Munizaga, presidente de la Asociación de Productores de Pisco, Pisco Chile, cuenta que se trata de una iniciativa que se viene desarrollando hace varios años y que hoy ve sus primeros frutos.

“Dimos un paso súper importante a principio de año con el ingreso del paisaje cultural vitivinícola del pisco chileno a la lista tentativa de la Unesco, eso ya es un hecho y marcamos un hito. Ahora hay que hacer la segunda parte, que es la más trabajosa que es defenderlo y que lo aprueben definiti-



vamente”, puntualiza.

El dirigente gremial destaca que ha sido un trabajo muy bonito e interesante “porque hubo que recorrer mucho el territorio, empaparse mucho de todas las actividades conexas que hay en torno a la fabricación de pisco

y eso ha generado un material súper valioso tanto para la industria piscoquera como para la región y el país, porque al final se hace un levantamiento de este patrimonio nacional, que es de todos los chilenos”.

Munizaga plantea que hay un patri-

monio histórico y cultural muy valioso y que además se ha desarrollado un trabajo de largo plazo, bien planificado. “Esto tiene mucho de método y de matización, hay que trabajar con los profesionales que corresponde, en las áreas que corresponden. No es solo una foto, hacer un hallazgo o una cosa novedosa, este es un trabajo súper serio y muy profesional para levantar todo lo patrimonial que hay y ponerlo en valor. No es una foto, es un paisaje vivo y en la medida que lo levantemos y lo pongamos en valor y lo podamos proteger se va a mantener con vida”.

En este sentido, enfatiza que “si todo sigue como va encaminado, para las regiones piscoqueras de Atacama y Coquimbo creemos que va a tener un impacto muy potente y que obviamente traspasa estas fronteras, es un reconocimiento para Chile, porque pone los ojos del mundo en este patrimonio nacional”, puntualiza.

ORGANIZAN

EJECUTA





# DÍA NACIONAL DEL PISCO

¿ESTÁS LISTO PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE?

PLAZA DE ARMAS DE LA SERENA  
JUEVES 15 Y 16 DE MAYO  
DESDE LAS 12:00 HORAS

■ FERIA DEL PISCO  
CULTURA, SABOR Y PATRIMONIO

Catas, charlas, coctelería en vivo  
y cerca de 30 productores mostrando  
lo mejor del pisco chileno.  
¡Un evento imperdible!

¡VEN Y SE PARTE DE ESTA FIESTA  
CULTURAL Y PATRIMONIAL!

DÍA DEL PISCO

PATROCINA

LA SERENA  
Fiesta Patrono

www.piscochile.cl

## APUESTA TURÍSTICA DE CALIDAD

## Doña Josefa:

## Un exitoso año en el turismo y reconocimientos internacionales

**V**iña Doña Josefa fue sin duda una de las destilerías pioneras en la región en abrir sus puertas para dar a conocer el proceso de elaboración del pisco, sumando además una experiencia turística de descanso y gastronomía. Estos atributos la llevaron incluso el año 2023 a ser premiada como la mejor Experiencia Enoturística de la región, compartiendo podio con las más destacadas viñas a nivel nacional.

Y este año sigue consiguiendo éxitos. Se ha consolidado como uno de los lugares más visitados del valle de Elqui, con un promedio de entre 3.500 y hasta 5.000 visitas mensuales. Asimismo, en el ámbito internacional, seis de sus productos lograron medallas en el Concurso Internacional de Vinos y Licores VINUS, desarrollado en Argentina.

## LA CLAVE DEL ÉXITO

Orlando Chelme, gerente de pisquera Doña Josefa, cuenta que esta destilería cumple ya una década trabajando en el corazón de Pisco Elqui y que hay tres aspectos que han sido fundamentales en su desarrollo.

El primero, indica, es que todo el trabajo se realiza de forma natural, desde la plantación de las parras hasta el embotellado “no ponemos ningún tipo de químicos”. Asimismo, el proceso se realiza de forma manual, 100% artesanal “y pasa por las manos de las personas que trabajamos acá, no usamos maquinaria, solo nuestras manos”, destaca.

Otra característica que los distingue,

agrega, es que se trata de un pisco exclusivo, que solamente se puede comprar en su planta de Pisco Elqui o en su página web. “Porque queremos que la gente venga y conozca gratuitamente la experiencia de saber cómo se hace el pisco, les explicamos lo que significa la Denominación de Origen, para que la gente se sienta orgullosa de nuestra bebida nacional”, plantea.

Su objetivo, señala, es que los visitantes nacionales y extranjeros puedan conocer de primera fuente cómo se realiza el proceso de producción. “Mucha gente a veces lo desconoce o tiene una idea errónea.

Por eso nosotros les mostramos que se muele la uva, la fermentación, cuando pasan a las prensas, que son antiguas, sacamos el vino, se destila, después de destilado se guardan los alcoholes tanto en barricas de roble francés, para que le dé el sabor de la madera, o bien lo guardamos en barricas de raulí, para que quede totalmente blanco, transparente”.

Su aspiración, recalca Chelme, es relevar la importancia que durante años ha tenido este producto en este territorio. “Lo que nosotros queremos es fomentar el turismo aquí en Paihuano y volver a hacer de esta comuna una comuna pisquera, queremos que se vuelva a tomar el valor tradicional que tiene, porque esta es la cuna del pisco, acá nació y nosotros queremos resaltar eso”, enfatiza.

## TRABAJO SOCIAL

El fuerte arraigo que tiene la pisquera con el territorio la ha llevado a desarrollar, además, un fuerte trabajo social con la comunidad. En este sentido,

La destilería emplazada en el corazón de Pisco Elqui no solo tuvo record de visitas durante esta temporada estival, sino que seis de sus productos obtuvieron medallas de oro en un destacado certamen internacional de vinos y licores.



Dato

## PREMIOS DOÑA JOSEFA EN EL CONCURSO INTERNACIONAL VINUS, ARGENTINA

- Doble Medalla de Oro, Pisco Doble Destilado Tata Orlando
- Doble Medalla de Oro, pisco Eclipse, 7 años de guarda
- Medalla de Oro, pisco 45°, 18 meses de guarda
- Medalla de Oro, pisco Rama, especial.
- Medalla de oro, pisco 40°
- Vino dulce, Aurora del Valle, medalla de oro

Orlando Chelme relata que han apadrinado una serie de iniciativas como la academia de fútbol, el baile religioso, apoyo a la iglesia, a las mujeres diaguistas de la quebrada de Paihuano.

En materia educacional, han trabajado fuertemente también con los liceos que imparten carreras técnicas en Vicuña. Trabajan un proyecto con el Liceo Mistraliano, para reutilizar el orujo, a través de la elaboración de harina de orujo. “Y además en el restaurante les damos la oportunidad a los alumnos del área turística hacen su práctica con nosotros

y muchos de ellos se quedan trabajando”.

Sin lugar a dudas una de las acciones que más le ha dado satisfacción de poder realizar es el trabajo con la Fundación Pequeños Grandes Guerreros, que asiste a niños enfermos de cáncer para que puedan cumplir su sueño. “Le cumplimos el sueño a un chico de Vicuña que tenía un caballo y quería estar con él en la medalluna de Rancagua. Este ha sido para nosotros uno de los alicientes para seguir ayudando y trabajando con la comunidad, es algo que hacemos con mucho cariño”, puntualiza.