



De Chañaral de Carén al mundo: la pisquera que mantiene viva la tradición del valle de Limarí

Posted on Febrero 5, 2026

La pisquera Chañaral de Carén, ubicada en Monte Patria, combina herencia familiar y técnicas artesanales para posicionarse como referente de la producción local, con apoyo de INDAP y proyección internacional.

En la localidad de Chañaral de Carén, comuna de Monte Patria, la tradición pisquera cobra vida a través del emprendimiento de Julio Tabora Artal, usuario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), quien ha convertido un legado familiar en un negocio que trasciende fronteras.

Un legado que perdura

La historia de la pisquera Chañaral de Carén se remonta a 1980, cuando los hermanos montepatrininos Marcial y Arístides Tabora Iriarte adquirieron la propiedad Agrícola Viña Huallilen. Las condiciones del terreno los motivaron a dar valor agregado a la producción de uvas, lo que los llevó a materializar en 1987 la instalación de alambiques propios para elaborar y embotellar pisco artesanal con denominación de origen.

En 2013, tras diversos acontecimientos familiares, Julio Taborga asumió el legado y le dio una nueva dimensión al negocio. Bajo su gestión, la pisquera experimentó un cambio de imagen, incorporó nuevos productos, desarrolló enoturismo en la planta, ofreció servicios de maquila y concretó las primeras exportaciones a Francia y Estados Unidos.

Apoyo estratégico de INDAP

El crecimiento del emprendimiento ha sido posible gracias al acompañamiento de INDAP, principalmente a través de créditos que han permitido fortalecer la operación productiva y comercial mediante la adquisición de vides pisqueras.

“Como INDAP nos llena de orgullo acompañar a Julio. Es un pequeño impulso con el que buscamos fortalecer al mundo rural para que tenga las herramientas necesarias que le permitan seguir dando valor agregado a sus negocios y tener una proyección más competitiva en los mercados”, señala Víctor Illanes, director regional de INDAP, quien destaca que este caso demuestra el gran potencial de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena.



Productos de calidad artesanal

La pisquera ofrece dos marcas distintivas. **Chañaral de Carén** se caracteriza por su destilación simple,



mezcla de variedades y guarda en barricas de roble de distintos usos, con opciones que van desde un especial de 35° hasta un gran pisco de 46°.

Por su parte, **Los Pumas** es un doble destilado elaborado con 100% Moscatel Rosada, disponible en versión de 45° envejecido en barrica nueva de lenga y otra transparente de 40° que utiliza agua patagónica para el rebaje alcohólico.

La oferta se completa con una línea de sour natural, en versión tradicional o con agregados innovadores como ají verde, berries o menta jengibre.

Contacto: Quienes deseen adquirir los productos pueden contactar a la pisquera a través de Instagram (@piscochanaraldecarenclo) o Facebook (Pisco Chañaral de Carén).

El Maipo

Imágenes: Pisquera_Chañaral de Carén