



Industria del Pisco chileno busca impulsar su consumo y reconocimiento internacional

Posted on Agosto 17, 2025

Más de 30 expositores se reunieron en el evento “Puro Pisco” en Santiago para promover este destilado ancestral con denominación de origen protegida

Ayer sábado finalizó de manera exitosa el evento “Puro Pisco”, iniciativa que congregó a más de 30 expositores de la industria pisquera nacional con el objetivo de incentivar el consumo de este destilado de uva producido en el norte del país, cuya denominación de origen es una de las más antiguas del mundo.

“Hablar de pisco es hablar de Chile, de un territorio que está en todo el norte de nuestro país”, declaró la subsecretaria de Turismo, Verónica Pardo, durante la actividad. La funcionaria destacó la conexión entre este licor ancestral y la geografía del norte chileno, que incluye el desierto de Atacama, el valle de las estrellas y el altiplano.

Un Patrimonio de Tres Siglos

El pisco chileno, familiar del brandy y el coñac, es una bebida alcohólica que se produce en los valles agrícolas de Los Andes desde el siglo XVIII, cuando Chile formaba parte del imperio colonial español. Su

elaboración es resultado de una tradición vitivinícola centenaria desarrollada por pequeños agricultores asentados en las faldas cordilleranas de los valles entre las regiones de Coquimbo y Atacama.

Este destilado posee la denominación de origen más antigua de América (1931) y la segunda del mundo, solo superada por el oporto portugués. Actualmente, la industria emplea indirectamente a unas 40.000 personas y ha desarrollado una oferta turística que incluye rutas patrimoniales que narran las historias de las familias pisqueras y el proceso de elaboración.

Reconocimiento Internacional en Camino

Los productores chilenos celebran un hito histórico: la inscripción este año del Paisaje Cultural Vitivinícola del Pisco Chileno en la Lista Tentativa de UNESCO, un paso fundamental hacia su futura declaración como Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Francisco Munizaga, presidente de la Asociación de Productores de Pisco de Chile, explicó que la promoción del pisco trasciende la venta de un producto: *“Es vender nuestra cultura, la cultura del pisco, lo que hay detrás, porque tiene una realidad inmensa que es el territorio, aromas, saberes, destiladores, alambiques, todo el mundo cultural que lo avala”*.

Características Únicas de Producción

El pisco chileno se produce en una zona geográfica muy específica que comprende las provincias de Huasco, Limarí y Elqui, según explicó Alí Manouchehri, alcalde de Coquimbo. Esta región se caracteriza por su clima semiárido, con 300 días soleados al año y ríos alimentados por el deshielo de las montañas andinas.

Chile cuenta con aproximadamente 6.500 hectáreas de viñedos destinados a la producción de uva pisquera, con las cuales se elaboran 35 millones de litros de pisco anualmente. El 90% de esta producción se consume en el mercado interno, con un consumo per cápita de 1,9 litros anuales.

Proyección Internacional

Según datos del Servicio Nacional de Aduanas, Chile ha exportado un promedio de 3 millones de dólares en pisco durante los últimos tres años, con diversas marcas presentes en 40 destinos internacionales. Miguel Ángel Vázquez, coleccionista especializado en licores, considera que el pisco tiene un potencial histórico y cultural muy fuerte que podría impulsar el nombre de Chile en el extranjero, siguiendo el ejemplo del exitoso posicionamiento internacional del vino chileno.

La feria “Puro Pisco”, organizada por la Asociación de Productores de Pisco (Pisco Chile) con apoyo del

Gobierno Regional de Coquimbo, recibió a cientos de visitantes durante sus tres días de duración, confirmando el interés de los santiaguinos por este producto emblema de la cultura nacional.

La Controversia con Perú

Es bueno recordar que, tanto Chile como Perú poseen denominaciones de origen para sus respectivos piscos, lo que ha generado una disputa histórica sobre el nombre y origen del producto. Ambas variedades tienen en común el hecho de ser aguardientes de uva, obtenidos por destilación de cepas blancas y rosadas de *Vitis vinifera*, y en ambos países está prohibida la importación del producto del país vecino si viene etiquetado como “pisco”.

El Maipo