



PISCO

Patrimonio histórico, social, cultural
y productivo de todos los chilenos

FOODS
FROM

Chile

¿Qué es el pisco?

El pisco fluye por las venas de Chile, orgulloso guardián de una historia de más de quinientos años de esfuerzo y constancia.

Nacido a los pies del desierto, abrigado por el sol impasible y criado bajo el reflejo de los cielos más puros del mundo, el pisco es embajador del carácter de los habitantes de las regiones de Atacama y Coquimbo, de su paciencia y gusto por la perfección. Fruto de las raíces de Chile, el pisco es una propuesta de nuevas sensaciones. Destilado de vino genuino potable de categoría premium, proveniente de 13 variedades de uvas aromáticas, cultivadas y procesadas en las regiones de Atacama y Coquimbo. Su producción consta de cuatro grandes fases: cultivo y cosecha de uvas pisqueras, vinificación, destilado y embotellado.

El pisco puede ser blanco o transparente (alcohol joven 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 de guarda o envejecido es aquel que ha reposado en madera activa (raulí, roble, encina, etc) por al menos seis meses.

La Denominación de Origen Pisco, que data de 1931, es la más antigua de toda América y segunda a nivel mundial; 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.

Por tradición e historia, el pisco es un producto característico de nuestro país, heredero del patrimonio histórico, cultural y productivo de Chile.



Historia del pisco

Esta historia comienza por una gran equivocación: buscando una nueva ruta hacia las Indias, Cristóbal Colón se topa con un Nuevo Mundo, dando inicio a un intenso intercambio de productos, culturas y visiones. Los colonizadores españoles trajeron consigo las plantas y animales europeos para poder asegurar el acceso a sus alimentos habituales durante su vida en el Nuevo Mundo.

Espejos, carne salada, leña, legumbres y parras fueron algunos de los primeros productos que los europeos comenzaron a intercambiar por oro, tabaco, animales y otros productos exóticos del continente americano.

La vid española se adaptó con sorprendente rapidez a nuestros fértiles suelos, entregando mucho más vino que el necesario para celebrar misa y apoyar el proceso evangelizador. Es así como comienza una floreciente industria vitivinícola en las colonias españolas, especialmente en los Virreinos del Perú y de La Plata.

En 1549 la ciudad chilena de La Serena es refundada y se comienzan a plantar las primeras viñas en sus alrededores, que luego se extienden a los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa.

Las características únicas de estas tierras permitieron la producción de vinos de alta calidad e intenso dulzor. Pero es precisamente ese dulzor el que complicaba el traslado de este apetecido producto, debido a que se deterioraba rápidamente.

Para asegurar la correcta preservación, y como una forma de reducir los volúmenes a trasladar, los productores comenzaron a extraer el alcohol del vino. Este proceso, conocido como destilación, se vio apalancado por la presencia de cobre y artesanos especialistas en trabajarlo, llamados fragüeros. Ellos forjaron el alambique de cobre, que es hasta hoy el alma del pisco. En 1586 María de Niza registra en Santiago el primer alambique del Cono Sur de América.

El aguardiente se envasaba en unos cántaros de greda cocida que recibían el nombre de “piscos”, envases que manufacturaban los indígenas de la zona que hoy conocemos como parte de Perú y Chile. Así realizaban largas travesías para abastecer a vastas áreas mineras del Virreinato del Perú.





1733, el pisco nace en el Valle de Elqui

En el corazón del Valle de Elqui, junto al río Claro, al sur de Monte Grande, nace el pisco. En este lugar, en la Hacienda La Torre, se tomó la decisión de utilizar la palabra “pisco” para denominar al aguardiente de uva elaborado en la zona. Así fue registrado formalmente en un Protocolo labrado por el Escribano del Imperio Español, en 1733, conservado actualmente en el Fondo Judicial de La Serena del Archivo Nacional, en Santiago de Chile. Este documento registró la existencia de tres botijas de pisco en este viñedo; a partir de allí, la costumbre de utilizar la palabra pisco para denominar al aguardiente local se propagó por las haciendas de la zona, en Diaguitas y otras localidades del Valle del Elqui.

La Hacienda La Torre fue obra de don Pedro Cortés y Mendoza, conocido hasta ahora como el “Héroe de Tongoy” por su decidida acción contra los piratas en 1686. Don Pedro impulsó el surgimiento de un cluster vitivinícola en el extremo oriental del Valle del Elqui, 20 leguas al este de La Serena, como respuesta a la amenaza de ultramar. Así, en el estrecho espacio situado entre el río Claro y las faldas cordilleranas, se levantaron las haciendas con todo el equipamiento y las instalaciones necesarios para elaborar vinos y destilar aguardientes.

Esta zona presentaba fortalezas significativas, tales como la distancia del mar, dejando a las haciendas fuera del alcance de los piratas. Esta distancia servía para garantizar la seguridad de las inversiones y alentaba a los hacendados locales a trasladar sus capitales e inversiones hacia el lugar.

La altitud del territorio (1.200 metros sobre el nivel del mar) representa una ventaja importante para la destilación, porque la temperatura necesaria para alcanzar el punto de ebullición del agua es inversamente proporcional a la altitud. Por lo tanto, en estas condiciones, los alambiques son más eficientes. Además, la mayor amplitud térmica de la montaña tiene un efecto positivo en la fisiología vegetal de las cepas de vid. El valle se destaca por poseer un microclima especial y por la fertilidad de los suelos, muy valorados en la actualidad para producción de fruta fresca.

Los viticultores de Coquimbo lideraron la diversificación de la viticultura chilena; mientras en el resto del país solo se cultivaba la Uva País, en el Corregimiento de Coquimbo se comenzó a cultivar tempranamente la Moscatel de Alejandría, a comienzos del siglo XVIII. De la convivencia de estas dos variedades, y gracias al proceso de selección cultural y natural, surgieron las uvas criollas que, con el tiempo,

formarían la rica variedad de uvas pisqueras: Moscatel de Austria, Pedro Jiménez, Moscatel Amarilla (Torontel) y Moscatel Rosada (Pastilla), entre otras.

En la misma Hacienda La Torre se levantó el primer horno de tinajas del norte de Chile y allí se instaló el primer alambique del norte de Chile. Estas innovaciones fueron imitadas luego por los demás hacendados locales, y pronto se completó el dinámico polo vitivinícola del norte de Chile. Los inventarios de bienes conservados en los repositorios del Archivo Nacional muestran en detalle las inversiones que tenían estas haciendas entre fines del siglo XVII y comienzos del XVIII.

En 1750, el testamento notarial de doña Gerónima de Rivera y Rojas, en San Ildefonso de Elqui, a 9 de junio de 1750, se señala que se poseen 9 botijas de “pisco”. En 1758, aparece una botija de “pisco” en el testamento de don Cristóbal Rodríguez.

Tras la muerte de don Pedro Cortés y Mendoza a fines del siglo XVII, su obra fue continuada por su hijo don Juan Cortés y Godoy (1717-1727), y luego administrada por el ex Corregidor de Coquimbo, don Marcelino Rodríguez Guerrero (1727-1733).



Los principales impulsores de la industria pisquera

En el último cuarto del siglo XIX surgieron escenarios particularmente competitivos para la industria del pisco. Las Exposiciones Universales plantearon escenarios en los cuales nunca se habían expuesto los productos tradicionales del norte chileno. Ello planteaba el desafío de exhibirse y compararse con otros aguardientes, tanto de Chile como del extranjero.

Participaron de este movimiento tres actores relevantes: Juan de Dios Peralta, desde la hacienda Tres Cruces; Olegario Alba con su fundo Bella Sombra y Luis Hernández en Paihuano. Cada uno de ellos aportó, a su manera, en esta etapa fundacional del pisco chileno en el escenario internacional.

Don Juan de Dios Peralta tomó parte activa de los planes de desarrollo local, y figuró entre los gestores de la expansión ferroviaria en el valle del Elqui. Pero el centro de su interés estaba focalizado en el desarrollo del Fundo Tres Cruces, reconocido como uno de los mejores destiladores de pisco de la zona. Además de aportar al fortalecimiento de la calidad de los piscos, lideró también la innovación en los diseños de etiquetas de destilados.

Olegario Alba Peralta nació en Vicuña (1864) y se educó en el liceo de La Serena. Su vida se orientó al servicio público y a la producción agroindustrial. Ejerció funciones públicas como alcalde de Paihuano. En el plano de la actividad agroindustrial, se ocupó de administrar el fundo Bella Sombra. Asumió un papel activo en las Exposiciones Universales, donde procuró participar con sus destilados.

Los hermanos Luis y Lino Hernández Serralta fueron también protagonistas de este proceso, como administradores de los fundos Paihuano y La Viñita respectivamente. El espíritu audaz de Luis Hernández fue funcional a la proyección internacional del pisco. El emprendimiento vitivinícola del fundo Paihuano comenzó en 1870. Quince años más tarde, ya figuraba entre los productores de vino y pisco más destacados de la región.

En 1882, José María Goyenechea, de Copiapó, registra la primera etiqueta de pisco, llamado simplemente "G". Al año siguiente se registró la marca pisco "Cóndor", a nombre de Juan de Dios Pérez Arce, de Vicuña. Hasta 1930 se habían registrado 114 etiquetas de pisco.



Génesis

de la Denominación de Origen Pisco

En el valle Central de Chile también existía una tradición de elaboración de aguardientes artesanales, que por lo general se destilaban a partir de borras y orujos, mientras que los piscos se elaboraban a partir de vinos blancos de uvas aromáticas. Algunos comerciantes de Santiago, Valparaíso y Concepción, para mejorar sus ventas, resolvieron disfrazar los aguardientes locales con el famoso nombre de pisco, lo cual generó una serie de controversias y conflictos, que forman parte de la “Guerra del pisco”. Así, en la Exposición de 1872 en Santiago, se presentaron “piscos” elaborados en diversos lugares como Santiago, Chillán, San Felipe y Limache.

Los productores del Norte Chico, a través de sus representantes en el parlamento chileno, lograron hacer oír su voz y hacer sentir sus aspiraciones ante el Estado Nacional. El tema fue debatido al más alto nivel. Durante largos años, el gobierno de Chile reunió los antecedentes para buscar una solución al problema.

Finalmente, el 15 de mayo de 1931, el Presidente Carlos Ibáñez del Campo emite el decreto n°181, entregando la Denominación de Origen Pisco al “aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV del país, elaborado por destilación de vino genuino potable proveniente de las variedades de vides, que se determina el decreto N° 521, plantadas en dichas regiones”.

El argumento central del DFL 181 era el prestigio y fama que habían logrado los productores del Norte Chico, gracias al esfuerzo por elaborar productos de mayor calidad, a lo largo de los años. Las Exposiciones Universales y los registros de marcas contribuyeron a fortalecer esta fama, lo cual facilitó la compilación de antecedentes suficientes para fundamentar la delimitación del pisco como Denominación de Origen. A partir de entonces, sólo se puede utilizar el nombre de pisco para los aguardientes elaborados en los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y posteriormente Choapa. De esta manera quedó delimitada la primera Denominación de Origen de América.



Decreto con fuerza de Ley N.º 181

Núm. 181. - Santiago, 15 de Mayo de 1931.- Teniendo presente que desde antiguo se elaboran aguardientes en las zonas de Huasco y Elqui, que con el nombre de pisco han alcanzado justo renombre en el país y en el extranjero, gracias a las condiciones especiales de la región y de la calidad de las uvas cuyos caldos se destilan;

Que la competencia que le hacen otros productos similares fabricados en otras zonas han restringido el mercado conquistado a fuerza de tantos años y sacrificios por la venta de sustitutos que por su naturaleza pueden expendirse a más bajo precio;

Que este estado de cosas ha traído la consiguiente desvalorización de la industria pisquera, impulsándola desde poco tiempo a esta parte a una aguda crisis;

Que es de público conocimiento que el pisco propiamente tal, que proviene de la destilación de los caldos de uva se produce sólo en las zonas comprendidas entre Huasco y el río Limarí y que los que con el mismo nombre se elaboran más al Sur, son extraídos de orujos y otras materias primas que no son de uva, en cantidades que a veces duplica la legítima producción que corresponde a las zonas nombradas;

Que además hay conveniencia en orientar la producción hacia la especialización de las diversas zonas agrícolas del país, tomando en cuenta sus condiciones naturales, producción que como en el caso actual, necesita ser protegida por tratarse de productos insustituibles y de reconocida calidad; y

En uso de las facultades extraordinarias que me otorga la ley número 4.945 de 6 de Febrero ppdo.,

Decreto:

Artículo 1.º Limítase la zona productora de pisco a lo siguientes Departamentos:

Departamento de Copiapó.

Departamento de Huasco.

Departamento de La Serena.

Departamento de Elqui.

Departamento de Ovalle, en la zona, que se extiende al Norte del río Limarí río Grande y río Rapel.

Art. 2.º El nombre de pisco queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uvas dentro de las regiones nombradas en el artículo 1.º.

Art. 3.º Prohíbese dar el nombre de pisco a toda bebida que no sea elaborada exclusivamente por destilación del caldo de uvas provenientes de las zonas anteriormente indicadas.

Art. 4.º La infracción a la prohibición contenida en el artículo precedente será penada con una multa equivalente al 25 por ciento del valor del producto elaborado.

La pena llevará consigo además la pérdida de los respectivos productos y de los elementos y aparatos que hayan servido para su elaboración.

Art. 5.º Se autoriza al Presidente de la República, para fijar los requisitos que deben llenar los piscos naturales, como un medio de llegar a la standardización de este producto.

Art. 6.º El presente decreto-ley comenzará a regir desde el 1.º de Septiembre próximo.

Tómese razón, regístrese, comuníquese, publíquese e insértese en el Boletín de las Leyes y Decretos del Gobierno.- C. IBÁÑEZ C.- Luis Matte L.- Carlos Castro Ruiz.



Uvas pisqueras y proceso productivo

El pisco es heredero de una tradición centenaria de destilación. En su producción convive la historia y la modernidad, manteniendo siempre los más altos estándares de la calidad de producción, ya sea de una pequeña destilería boutique, o una gran empresa. Estos estándares giran en torno a dos importantes elementos: La Denominación de Origen Pisco y las materias primas utilizadas en su elaboración.

La Denominación de Origen Pisco da cuenta de los factores y características que convierten al destilado en un producto íntimamente ligado con las condiciones geográficas y culturales de los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. A ello se suman las uvas pisqueras, que surgieron gracias a la convivencia de diversas cepas de uva, que en estos fértiles suelos fueron dando vida a nuevas variedades, únicas y endémicas.

En Chile hay unas 10 mil hectáreas de uva pisquera y en la mayor parte de ellas se cultivan variedades Moscatel Rosada, de Alejandría y de Austria, Torontel y Pedro Jiménez. También existen otras variedades de uva pisquera, menos utilizadas: Moscatel Temprana, Amarilla, Canelli, Frontignan, Hamburgo, Negra, Orange y Chaselas Musque Vrai. Estas uvas crecen a los pies del desierto, con noches frías y mucho sol, por lo que concentran un alto nivel de azúcar en sus granos.

Para hacer una sola botella de pisco se necesitan aproximadamente 3,5 kilos de uva pisquera, meses de trabajo, reposo y dedicación de casi 3.000 agricultores. Así, cada botella de pisco es fruto del esfuerzo de miles de pequeños y medianos agricultores. La industria del pisco mantiene los estrictos estándares de calidad delimitados por el decreto con fuerza de ley 181, del año 1931. Este decreto es el que otorga al pisco su Denominación de Origen, la segunda más antigua del mundo y primera de toda América. Es así como nuestro pisco, su proceso productivo, especificaciones geográficas y especialmente su nombre, está protegido por ley.





Proceso productivo

La elaboración del pisco consta de cuatro grandes fases:

- cultivo y cosecha de las uvas pisqueras
- vinificación
- destilación
- envasado en unidades de consumo.

La Denominación de Origen Pisco establece que todas estas fases deben ser realizadas en la zona pisquera.

La cosecha de las uvas pisqueras se inicia a mediados del mes de febrero de cada año, habitualmente con la variedad más temprana —la Moscatel de Austria—, y concluye con las aquellas de ciclo más largo —la Moscatel de Alejandría y la Pedro Jiménez. La cosecha estará determinada por el grado de alcohol probable de la uva en el racimo, que debe ser igual o superior a 10,5° G.A.P.

La uva es recibida en las destilerías y se separa de residuos tales como hoja y escobajo. La uva es luego prensada para extraer su jugo, el cual será vinificado en blanco con temperaturas controladas. El proceso de vinificación tarda un promedio de 30 días, dependiendo del grado de tecnología incorporado en el proceso y las levaduras utilizadas para su fermentación.

Una vez obtenido el vino, comienza el proceso de destilación en alambiques discontinuos de cobre, porque este material no proporciona sabor al alcohol, resiste los ácidos y conduce bien el calor. El alambique es un aparato utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Fue inventado por el sabio persa Al-Razi alrededor del siglo X, para producir perfumes, medicinas y el alcohol procedente de frutas fermentadas.

El vino pisquero es vertido en el alambique y allí se lleva a punto de ebullición para separar y capturar el alcohol. El alcohol obtenido de este proceso se divide en tres partes: cabeza, corazón y cola. El corazón es la parte más pura y es la que se recoge para la manufactura del pisco. El maestro destilador es el que decide donde empieza y termina el corazón en la destilación, por lo que el producto final tendrá indudablemente el sello del maestro destilador.

El corazón puede ser destilado una, dos o incluso tres veces, dependiendo del nivel de pureza y propiedades organolépticas que se busquen para la producción del pisco. El alcohol obtenido al pie del alambique tiene una graduación alcohólica que puede fluctuar entre 60° y 73° aproximadamente. Es por ello que, al igual que en la

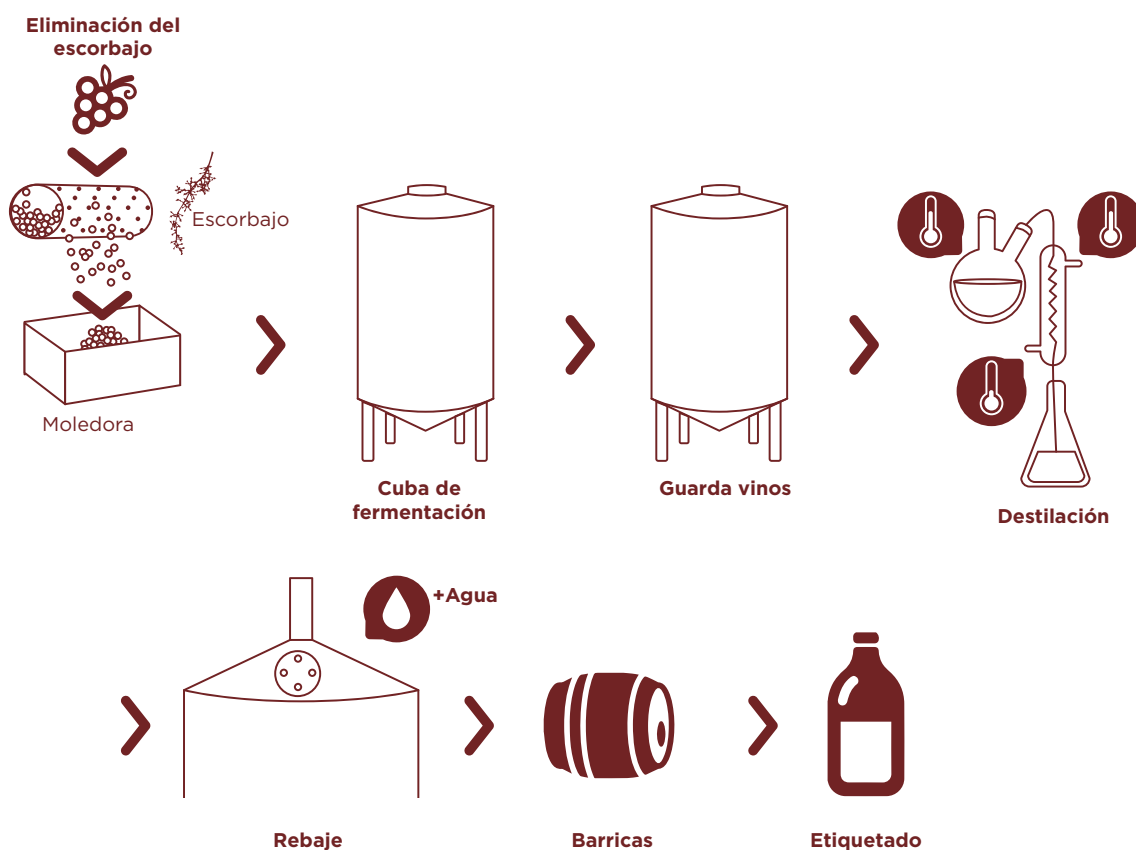
elaboración de destilados tales como el whisky o el vodka, la graduación alcohólica final se ajusta con agua desmineralizada.

La destilación de los vinos de cada temporada comienza inmediatamente después que el vino está listo y no puede superar la fecha del 31 de enero del año siguiente, para evitar que coincida con la fruta de la cosecha entrante. Los alcoholes, tras ser destilados para la elaboración de pisco, deben tener un reposo mínimo de 60 días, lo que puede hacerse en estanques de acero o en fudres de raulí.

Una vez envasado este alcohol, ya puede recibir el nombre de pisco. Debido a que no ha pasado por un reposo en madera activa, este pisco es transparente.

En el caso de los piscos de guarda, el alcohol obtenido es sometido a un período de guarda en barricas de madera, siendo las más populares las de raulí, roble americano o francés. Este proceso otorga al pisco un sabor amaderado que combina muy bien con el sabor a uva del producto, aportando un color ámbar cuya intensidad dependerá del período de guarda.

PROCESO PRODUCTIVO





El pisco, hoy

Desde los inicios de la colonia hasta nuestros días, los productores de pisco mantienen vivas las más antiguas tradiciones de los maestros pisqueros, poniendo todo su esfuerzo, cariño y tecnología para crear un producto de la más alta calidad, que enorgullece a los chilenos y es reflejo de los quinientos años de historia de todo un país.

Actualmente, se calcula una producción de 36 millones de litros por año, con un consumo per cápita de 2,1 litros anuales a nivel nacional. Como producto de exportación, sus principales destinos son Estados Unidos, Argentina y Europa. El mayor importador actualmente es Estados Unidos, debido al auge de la demanda por productos novedosos y de alta calidad.

La industria del pisco hoy apunta a la calidad y versatilidad. Tenemos una gran variedad de piscos, que no sólo se diferencian por su grado alcohólico, sino también por su tiempo de guarda, cepa de uva utilizada en su preparación, etc. En el mercado se pueden encontrar piscos transparentes, frescos y aromáticos, otros con algunos toques de madera gracias a su reposo en barrica, o incluso oscuros, amaderados y complejos, con mucho tiempo de guarda y envejecido. También se han desarrollado los conceptos de doble y triple destilación.

Hasta hace algunos años, el mercado chileno era más receptivo a la cantidad que a la calidad, por lo que los piscos Premium tenían un espacio muy limitado. Luego de la llegada masiva de alcoholes importados en la década de los 90, la oferta de destilados y otros productos alcohólicos se amplió notablemente, y la gente comenzó a preferir la calidad.

Desde entonces, los piscos de alta gama han aumentado progresivamente su presencia en el mercado, apostando por un público que quiere redescubrir el pisco, disfrutar de su versatilidad y atreverse a combinarlos con frutas, hierbas y otros destilados.

La excelente calidad del pisco lo ha llevado a ser merecedor de diversos reconocimientos y premios en los principales concursos a nivel internacional. Incluso ha recibido la distinción de “Mejor destilado blanco del mundo”, por parte del San Francisco World Spirits Competition. También “Eau de Vie” de Vinalies Internationales determinó que uno de nuestros piscos es el destilado de frutas “más fino del mundo”. El pisco arrasa en estas competencias, por lo que tiene una muy positiva evaluación por parte de bartenders y sommeliers de todo el mundo.

Junto con la calidad, uno de los factores clave en el reposicionamiento del pisco es su versatilidad: puede beberse solo, como bajativo, o en diversas preparaciones, desde las más simples (mezclado con gaseosas o jugos) hasta las más elaboradas, como base de preparaciones de mixología de alta gama.

Hace mucho rato que el pisco dejó de estar limitado a la piscola o el pisco sour. La tendencia de consumo ha evolucionado hacia nuevas experiencias, propuestas innovadoras y con productos locales. La oferta gastronómica en general está experimentando un profundo giro hacia nuestras raíces, a retomar los productos típicos, privilegiando los sabores y productos de la zona. Hoy se están recuperando tragos históricos, tales como el pistón o el pichuncho, que sorprenden por su frescura. La mixología molecular también está dando mucho que hablar, invitando a descubrir nuevas formas y sabores en el mundo de la coctelería.

Destilado sofisticado y aromático, de taninos sedosos y delicado dulzor, que persiste en boca, expresivo y elegante. El pisco sigue acumulando reconocimientos y medallas en las principales competencias de licores y destilados a nivel internacional, siendo reconocido como el mejor y más fino destilado de frutas del mundo.



Antecedentes de la industria pisquera

10.500

HECTÁREAS
PLANTADAS

175.000.000

KILOS DE UVAS PRODUCIDAS
EN LA ÚLTIMA VENDIMIA

2 lt

CONSUMO
PER CÁPITA

**USD
130.000.000**

APORTE ESTIMULADO DE
LA INDUSTRIA AL ERARIO NACIONAL
(31,5% ILA + 19% IVA= 51,5%)

90%

PRODUCTORES ASOCIADOS
AL MODELO COOPERATIVO

2.500

PRODUCTORES

3.500

EMPLEOS
PERMANENTES

85%

PEQUEÑOS
PRODUCTORES

40.000

EMPLEOS
INDIRECTOS

90%

PRODUCTORES ASOCIADOS
AL MODELO COOPERATIVO

Antecedentes de la industria pisquera

EXPORTACIONES

AÑO 2015

VALOR FOB

VOLUMEN EN LITROS

USD 3.253.413

423.423

AÑO 2016

VALOR FOB

VOLUMEN EN LITROS

USD 2.737.836

379.671

AÑO 2017

VALOR FOB

VOLUMEN EN LITROS

USD 2.799.979

411.695

AÑO 2018

VALOR FOB

VOLUMEN EN LITROS

USD 2.806.000

514.144

Principales mercados





Asociación de Productores de Pisco A.G.

Actualmente, la mayor parte de las industrias que elaboran pisco se encuentran agrupadas en la Asociación de Productores de Pisco A.G, representante de los intereses de la industria y promotora del valor patrimonial histórico, cultural y productivo del pisco, bajo el alero de su Denominación de Origen.

Dicho organismo, constituido en 2003, permanece y se fortalece en el tiempo en respuesta a la necesidad de contar con una entidad referente que vele por los intereses de las empresas del sector, y que sea una contraparte válida para los diálogos público-privados que se generen en torno a su desarrollo.

En los últimos años, Pisco Chile ha centrado sus esfuerzos en la difusión del pisco, sus orígenes, características, proceso productivo y su condición como motor productivo que ha traspasado siglos y generaciones.

Quienes conforman Pisco Chile son:

- Agrícola San Félix (Pisco Mulet)
- Soc. Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda (Pisco Bou Barroeta)
- Soc. Agroindustrial Rio Elqui Ltda.
- Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda. (Pisco Capel, Alto del Carmen, Artesanos del Cochiguaz, Montefraile)
- Soc. Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda. (Pisco Mal Paso)
- Agroproductos Bauza Ltda. (Pisco Bauzá)
- Perigee & Spirits S.A (Pisco Kappa, Jean Baptiste)
- Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A (Pisco Los Nichos, Espíritu de Elqui)
- Aba Distil SpA (Pisco Aba, Fuegos)
- Viñedos Álamo Ltda (Pisco Álamo)
- Destilería Julio Ernesto Taborga Artal EIRL (Pisco Chañaral de Carén)
- Comercializadora Atacama Gourmet Ltda (Pisco Armidita)
- Sociedad Vinícola Miguel Torres (Pisco El Gobernador)
- Orlando Chelme Araya (Pisco Doña Josefa de Elqui)
- Lucía Juliá Donoso (Pisco Wilúf)
- Distribuidora Pisquera Portugal Ltda. (Pisco Tamay)
- Seisluces S.A (Pisco El Aviador)



Quiénes somos

La Asociación de Productores de Pisco A.G. surge en 2003 en respuesta a la necesidad de contar con un organismo oficial representativo de la agroindustria del pisco, que vele por los intereses de las empresas del sector y que sea contraparte válida para los diálogos público-privados que se generen en torno a su desarrollo.

Pisco Chile es una organización gremial conformada por productores y empresas pisqueras de Chile, representando intereses de la industria y promoviendo el valor patrimonial histórico, cultural, social y productivo del pisco, bajo el alero de su Denominación de Origen.

Nuestra Misión

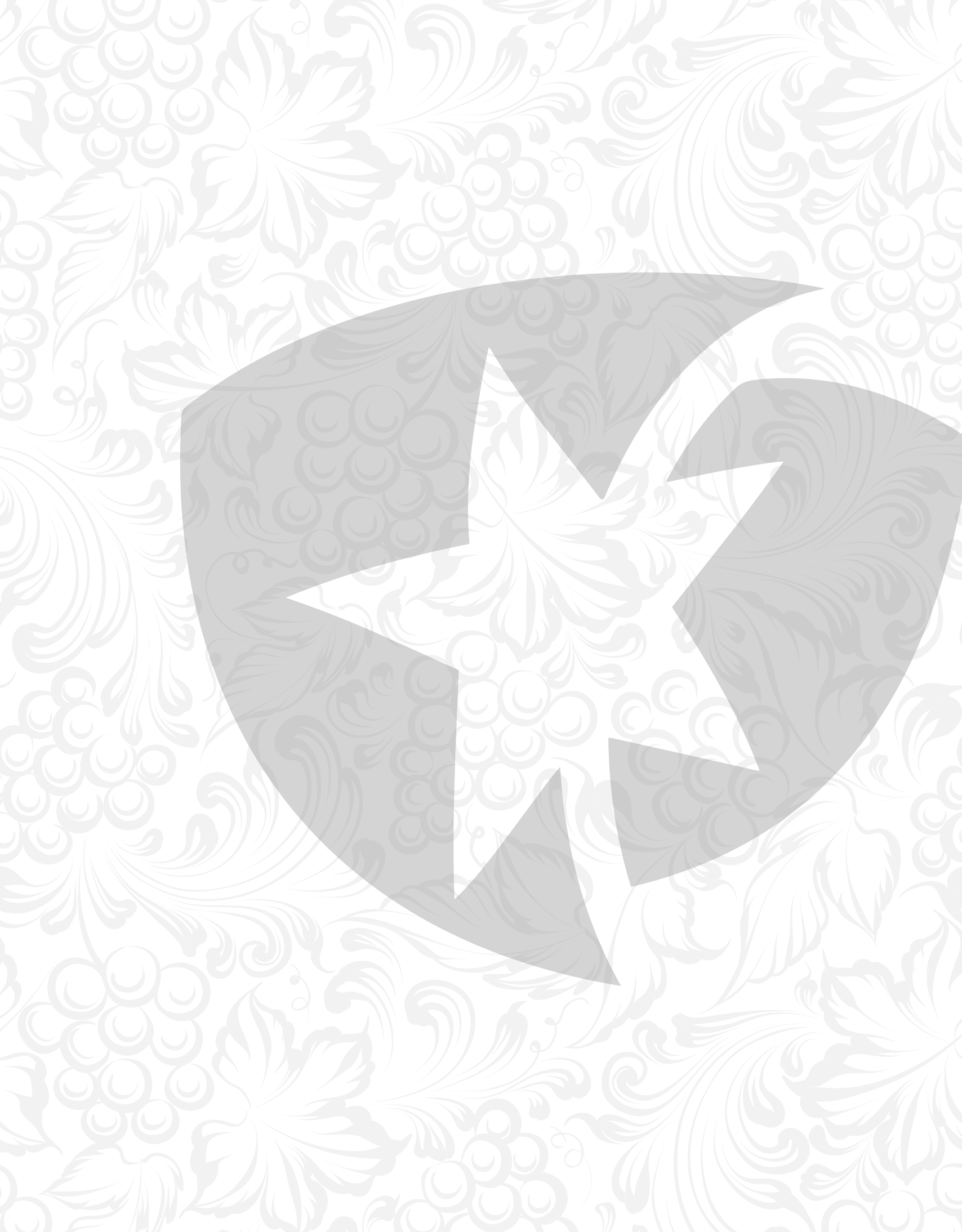
Agrupar y representar equitativamente a toda la familia pisquera, despojándonos de marcas individuales, para fortalecer la imagen y el reconocimiento del pisco

Nuestra visión

A nivel nacional, lograr la valoración de la actividad pisquera y del pisco como patrimonio histórico, social, cultural y productivo de todos los chilenos. A nivel internacional, posicionar la categoría Pisco Chile como un producto y experiencia premium en los principales mercados de consumo.

Nuestros objetivos

- Proteger y promover a nivel nacional e internacional la Denominación de Origen Pisco.
- Promocionar y difundir la historia, imagen y categoría del producto.
- Fomentar la investigación, desarrollo tecnológico y la innovación para fortalecer la cadena de valor de la agroindustria pisquera.
- Promover el perfeccionamiento y la adecuación del marco normativo para el desarrollo y sustentabilidad de la industria.





piscochile.com

**FOODS
FROM**

Chile 