



**Bárbara  
 Niño de Zepeda**  
 Productora pisquera

Otro de los rubros con presencia mayoritaria de hombres en la región era el pisquero, pero esto no impidió que el 2018 comenzara a producir Pisco Cogotí, que salió a la venta en octubre de 2019.

Con su familia habían sido cooperados de Capel y contaban con la materia prima. “Siempre vi a mi abuelo hacer vino, tenía sus tinajas y destilaba en pequeñas cantidades, como para la casa, la familia, los amigos. Siempre me quedó eso”.

Pero su herencia familiar viene de cientos de años antes. Detalla que sus antepasados llegaron junto a Francisco de Aguirre a La Serena y plantaron sus primeras parras en el valle de Elqui. “Eso también ha sido una motivación para hacer

pisco. Hay una historia de varios cientos de años, de varias generaciones, por eso cuando llega la vendimia me acuerdo de todos ellos”, dice.

El 2015, se adjudicaron un proyecto gubernamental, a través del cual pudieron levantar la destilería y contar con la maquinaria. Después de infinitas pruebas, lograron llegar a este producto que hoy incluso ha podido presentar en diversos mercados.

“Gracias a ProChile y a Pisco Chile he podido ir a hartos países. Estados Unidos, Argentina, Francia, Alemania, Inglaterra, Reino Unido. Ha sido una experiencia muy linda, a todos les gusta el destilado, no lo conocían mucho, no saben de su versatilidad, su nobleza, que es hecho de vino, pero una vez que lo prueban, a todos les gusta”.

Hoy su producción anual llega en promedio a 5 mil botellas y tiene entre sus proyecciones poden concretar la internacionalización. “Tengo hartas expectativas de poder llegar a Francia, ahora que fui volví con algunos contactos”, cuenta.

¿Cuál sería su mensaje para las nuevas generaciones?: “Que es súper difícil al principio, hay que dedicar mucho tiempo, pero nada es rápido ni automático y hay que persistir. Creer es poder”.