



La temporada 2026 de la Compañía Pisquera de Chile mantuvo volúmenes similares al año pasado pese a la crisis hídrica. El Limarí sigue concentrando hasta el 85% de la uva pisquera del país, mientras el Choapa ganó protagonismo por su disponibilidad hídrica.

Avanza el cierre de la vendimia pisquera en la región

Por: Valentina Echeverría O.

Tras meses de cosecha y procesamiento de uva, la vendimia pisquera 2026 entró esta semana en su recta final en la provincia del Limarí, principal zona productora del país y donde se concentra entre el 80% y 85% de la uva destinada a la elaboración de pisco.

La temporada estuvo marcada por la crisis hídri-

ca que afecta a la región, aunque desde la Compañía Pisquera de Chile señalaron que los niveles de producción se mantuvieron estables respecto al año anterior. «En volumen como compañía estuvimos bastante parecidos», comentó Eduardo Olivares, subgerente industrial.

En ese contexto, explicó que parte importante de la recepción de uva se trasladó este año hacia la pro-

vincia del Choapa. «Hoy el Choapa tiene una mejor capacidad hídrica que puede llegar cerca del 30%», sostuvo en comparación a la baja capacidad que se está evidenciando en el Limarí y en la región.

■ DEL PARRÓN A LA BOTELLA

Detrás de cada botella existe un proceso que involucra distintas etapas de vinificación y destilación. Daniel Vega, jefe de planta Sotaquí, explicó que la destilación en alambiques tradicionales puede tardar entre 12 y 14 horas, dependiendo de las características del vino utilizado.

«La planta puede recibir hasta 20 millones de kilos de uva y almacenar cerca de 17 millones de litros», detalló Vega, quien además explicó que para producir un litro de pisco se requieren cerca de 11 kilos de uva.

La producción también alcanza cifras industriales durante la vendimia. Algunas líneas de embotellado, como las de cóctel Iceberg, pueden superar las 70 mil botellas por jornada, dependiendo del producto y volumen trabajado.

Mientras la temporada entra en su etapa final, las labores continúan entre cosechas, destilación y embotellado de uno de los productos más característicos de la región de Coquimbo.

