

Fecha: 06-03-2026
Medio: Semanario Tiempo
Supl.: Semanario Tiempo
Tipo: Noticia general

Pág.: 10
Cm2: 348,9
VPE: \$ 697.875

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Título: **Especialistas japoneses conocieron el proceso de elaboración del pisco chileno**

Especialistas japoneses conocieron el proceso de elaboración del pisco chileno

Una delegación japonesa compuesta por bartenders, importadores y referentes del sector de destilados estuvo en Chile con el objetivo de realizar visitas técnicas en la Región de Coquimbo, y así conocer en terreno la producción del pisco chileno, fortalecer las relaciones comerciales con productores locales y profundizar el posicionamiento de esta bebida en Japón, uno de los mercados prioritarios bajo la campaña internacional "Chilean Pisco, First Spirit".

La visita se realizó entre el 23 y el 27 de febrero, y es la conclu-

Tras una competencia de bartenders organizada por la Oficina Comercial de ProChile en Tokio a fines de 2025, los ganadores del certamen más importadores y representantes del ecosistema de bebidas espirituosas japonés llegaron para recorrer los valles pisqueros de Coquimbo y fortalecer vínculos comerciales con productores locales.

sión de la Segunda Competencia de Bartenders Japoneses, realizada el 3 de noviembre en Osaka y organizada por la Oficina Comercial de ProChile en Tokio, instancia que reunió a 16 bartenders japoneses para presentar cócteles con piscos

chilenos. Los ganadores del certamen, junto a importadores y líderes de opinión del sector, recorrieron distintas destilerías y viñas pisqueras del Valle de Elqui.

La delegación fue integrada por Michinori Imai (del bar "BARSIX" de Okayama) y Kyohei Shiraishi, ganadores de la competencia en las categorías profesional y amateur respectivamente; Yumi Metoki, editora de la publicación especializada "Chile Pisco Journal"; Seiji Uozumi, presidente del importador SudoWork; Sookong Park, experto en destilados y representante de DRAMLAD; y Takahiro Ochiai, intérprete y agente del sector turístico.

Durante su estadía, la delegación visitó una amplia gama de productores, entre ellos Pisco Prófugo,



Pisquera Los Nichos, Pisco Capel y Bou Legado. El itinerario contempló actividades técnicas, sesiones de degustación, seminarios, encuentros con productores y experiencias de coctelería que permitieron a los visitantes comprender la diversidad territorial y la identidad del pisco chileno.

La Directora Regional de ProChile Coquimbo, Paola Vásquez, señala que, "Esta visita profundiza el trabajo que desarrollaron con la idea de consolidar el pisco chileno

en Japón, un mercado sofisticado y altamente competitivo. Esta invitación a bartenders, importadores y líderes de opinión para que conozcan los valles Coquimbo permite generar una conexión real con el origen, la historia y la calidad de nuestros piscos. Estas acciones de promoción abren nuevas oportunidades comerciales, fortalecen la presencia de nuestros productos en Asia y elevan la percepción del pisco chileno en uno de los mercados más exigentes del mundo".