

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 Pro-Chile 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".