

Fecha: 15-05-2026
 Medio: Diario Chañarillo
 Supl.: Diario Chañarillo
 Tipo: Noticia general
 Título: **El pisco chileno celebra su día mirando al mundo**

Pág.: 8
 Cm2: 583,8
 VPE: \$ 467.000

Tiraje: 2.800
 Lectoría: 8.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El pisco chileno celebra su día mirando al mundo

Mayo se vive con aroma a vendimia, territorio y tradición no sólo en las regiones de Atacama y Coquimbo, esta celebración ya se trasladó a distintas regiones de Chile. Y este 2026, el Día Nacional del Pisco llega con una celebración que busca mostrar al mundo la fuerza de una industria que mezcla historia, patrimonio, gastronomía y proyección internacional.

La conmemoración recuerda la creación oficial de la Denominación de Origen Pisco en 1931, reconocimiento que convirtió al pisco chileno en la denominación de origen más antigua de América para un destilado y la segunda más antigua del mundo después del Cognac francés. Hoy, 95 años después, la industria vive un momento de consolidación, marcado por el crecimiento de sus exportaciones, la defensa de su origen y una

estrategia que busca posicionar al pisco chileno como un destilado premium con identidad propia.

LA INDUSTRIA DEL PISCO GENERA 40 MIL EMPLEOS

Actualmente, más de 2.800 productores de uva pisquera forman parte de esta actividad, donde el 85% corresponde a pequeños agricultores que cultivan menos de cinco hectáreas. La industria genera cerca de 40 mil empleos indirectos, produce alrededor de 35 millones de litros anuales y reúne más de 9.200 hectáreas de uva pisquera, concentradas principalmente en la Región de Coquimbo. Además, el pisco chileno suma más de 400 premios internacionales, reflejando el reconocimiento que ha alcanzado en mercados y competencias especializadas.

Pero estas cifras, reflejan mucho más.

“Detrás de cada botella hay historia, paisaje, trabajo agrícola y una comunidad que ha construido por generaciones una tradición única en el mundo”, destacó el presidente de Pisco Chile A.G., Francisco Munizaga, quien además valoró el histórico encuentro internacional realizado esta semana en la Región de Coquimbo.

“Nunca habíamos tenido una cantidad tan importante de importadores reunidos en una misma sala. Son 19 importadores reuniéndose con productores y exportadores de pisco, algo inédito que nos tiene muy contentos”, señaló.

Cabe destacar, que la industria pisquera actualmente está desarrollando el Plan de Promoción y Defensa del Pisco, iniciativa del Estado de Chile, que por primera vez entrega un respaldo al posicionamiento y defensa internacional de la industria.

Y los resultados del programa ya comienzan a dar frutos, las exportaciones de pisco chileno han mostrado una recuperación sostenida, pasando de US\$2,3 millones en 2023 a cerca de US\$3,9 millones en 2025, con crecimientos de 31,4% en 2024 y 27,6% en 2025. Estados Unidos, Brasil, Alemania, Canadá, España, Francia y China aparecen hoy como algunos de los mercados prioritarios para la industria.

Este trabajo de apertura internacional ha sido impulsado junto a ProChile, entidad que esta semana encabezó el Encuentro Internacional del Pisco realizado en La Serena. En la instancia, el director general de ProChile, Ignacio Fernández, destacó que el pisco chileno “no es solo un producto de exportación, sino también un embajador de Chile en el mundo”, relevando además el crecimiento que han tenido las exportaciones y la llegada del destilado nacional a más de 70 mercados internacionales.

AGENDA DURANTE TODO EL MES

La agenda del Mes del Pisco contempla ruedas de negocios internacionales y

visitas técnicas que comenzaron el martes, donde importadores provenientes de mercados estratégicos como Estados Unidos, China, Canadá, España y Argentina participan esta semana en recorridos por los valles de Elqui, Limarí y Huasco, junto a chefs, bartenders y representantes del canal gastronómico y hotelero.

“Aquí hay un foco muy fuerte en promoción internacional, pero también en seguir posicionando el pisco en la gastronomía y la coctelería nacional”, explicó Manuel Schanaider, gerente de Pisco Chile. “Estamos recorriendo los valles pisqueros con importadores, chefs y bartenders de Brasil y Argentina que vienen a conocer el producto, la ruta pisquera y trabajar junto a bartenders locales”, agregó.

LA CELEBRACIÓN SE TRASLADA AL BARRIO INGLÉS DE COQUIMBO

Uno de los hitos centrales de esta celebración será el encuentro “Sabores que Conectan: Pisco, Cocina y Territorio”, que se realizará hoy viernes 15 de mayo en INACAP La Serena, y que reúne a autoridades, productores, chefs, academia y representantes del turismo en torno al valor cultural y gastronómico del pisco chileno. La jornada contará además con demostraciones culinarias, activaciones de coctelería y conversaciones sobre patrimonio, cocina y territorio.

La celebración también se trasladará a las calles con el Boulevard Pisquero en Barrio Inglés de Coquimbo, abierto a toda la comunidad los días 15 y 16 de mayo, con degustaciones, música en vivo, activaciones culturales y coctelería. A ello se suman actividades en Paihuano, Ovalle, Vallenar, Alto del Carmen, La Serena, Vicuña y Santiago, consolidando mayo como el gran mes del pisco chileno.



Piscos Premium
Don Gudelio
 ATACAMA CHILE

¡Feliz Día Nacional del Pisco!

En este Día Nacional del Pisco, en Chile, desde Pisco Don Gudelio queremos enviar un afectuoso saludo y un profundo reconocimiento a todas y todos quienes forman parte de este maravilloso rubro.

Celebramos el esfuerzo, la dedicación y la pasión de productores, agricultoras y agricultores, destiladores, emprendedores, comerciantes y cada persona que, con su trabajo diario, mantiene viva la tradición pisquera y el orgullo de nuestra tierra. El pisco no solo representa historia y cultura, sino también el compromiso de generaciones que han hecho de esta bebida un símbolo de identidad y excelencia.

Hoy brindamos por ustedes, por su esfuerzo y por seguir construyendo juntos el futuro de esta hermosa industria.

-PISCO DON GUDELIO

GRAN PISCO Premium
Don Gudelio
Guaruiyoie
 45% p.p. / 900 ml.
 D.O.
 23 Valles, Atacama
 CHILE
 2021
 Producción y Crianza en bodega
 Gudelio Winery House

