

Fecha: 03-02-2026
Medio: El Ovallino
Supl.: El Ovallino
Tipo: Noticia general
Título: El emprendimiento que se consolida como un ejemplo de tradición pisquera

Pág.: 6
Cm2: 625,0
VPE: \$ 716.901

Tiraje: 1.500
Lectoría: 4.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

EN EL LIMARÍ

El emprendimiento que se consolida como un ejemplo de tradición pisquera

Julio Taborga elabora dos marcas de pisco y una línea de sour natural con ají verde, berries o menta jengibre.

EQUIPO EL OVALLINO
Monte Patria

La comuna de Monte Patria alberga la historia de un negocio que se ha transformando en un referente de la producción local.

Se trata de la pisquera Chañaral de Carén, ubicada en la localidad homónima, del usuario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), Julio Taborga Artal. El emprendimiento elabora dos marcas de pisco y una línea de sour natural, combinando técnicas artesanales, materias primas seleccionadas y procesos de guarda cuidadosamente definidos.

¿CÓMO SURGE ESTE NEGOCIO?

"El origen se remonta a la adquisición de la propiedad Agrícola Viña Huallilen en 1980, por parte de los hermanos Montepatrinis Marcial y Aristides Taborga Iriarte, este último es mi padre. Esta propiedad y sus bondades los motivaba a emprender y sacar valor agregado a las producciones de uvas. Por eso en 1987 se materializó la idea de contar con alambiques (aparato ancestral y esencial para la destilación) propios, un hecho que los llevó elaborar y embotellar un pisco puramente artesanal con denominación de origen", explica Julio.



Según cuenta, ante diversos acontecimientos en 2013 el legado familiar pasa a sus manos y con ello señala que dotó al emprendimiento de una nueva visión e identidad, marcado por un cambio de imagen, la incorporación



Desde el año 2013, Julio Taborga lidera este emprendimiento.

CEDIDA

de nuevos productos, el desarrollo de enoturismo (turismo enfocado a dar a conocer los procesos de producción del destilado) en la planta pisquera, servicio de maquila y concretó las primeras exportaciones a Francia y Estados Unidos.

En su camino de crecimiento, Julio ha contado con el apoyo de INDAP, principalmente a través de créditos, lo que ha permitido fortalecer su operación productiva y comercial tras la adquisición de vides pisqueras.

"Como INDAP nos llena de orgullo acompañar a Julio. Es un pequeño impulso con el que buscamos fortalecer al mundo rural para que tenga las herramientas necesarias que les permitan seguir dando valor agregado a sus negocios y contar con una proyección más competitiva en los mercados. Queremos felicitar a nuestro

usuario, porque es un ejemplo de que la agricultura familiar campesina e indígena tiene un gran potencial que se tiene que aprovechar", resalta el director regional de INDAP, Víctor Illanes.

UNA OFERTA QUE DELEITA

Tal como se indicó, el emprendimiento ofrece dos marcas de pisco: El Chañaral de Carén que se caracteriza por una destilación simple, la mezcla de variedades y la guarda en barricas de roble de distintos usos, considerando un especial de 35°, reservados de 40° y 42°, y el gran pisco de 46°.

A esta propuesta se suma Pisco Los Pumas, un doble destilado, elaborado con 100% Moscatel Rosada. Cuenta con la variedad de 45° envejecido en barrica nueva de lenga y otro transparente de 40° que utiliza agua proveniente de la Patagonia para el rebaje alcohólico.

Todo lo anterior lo complementa con una línea de sour natural, en su versión tradición o con agregados como ají verde, berries o menta jengibre.

Los interesados e interesados en comprar alguno de los productos del usuario de INDAP, Julio Taborga, puede contactarse con él a través de la cuenta de Instagram @piscochañaraldecarén.cl o mediante Facebook en Pisco Chañaral de Carén.



El Ovallino

Todo lo que necesitas lo encuentras en nuestra oficina:

AVISOS COMERCIALES AVISOS ECONÓMICOS AVISOS LEGALES

BOLETÍN OFICIAL DE MINERÍA SUSCRIPCIÓN OBITUARIOS

www.elovallino.cl

Visítanos en calle Miguel Aguirre 109, Ovalle.

El Ovallino