



Escuela Pisquera gradúa a una segunda generación de destiladores

Se trata de la Escuela Pisquera, de la Compañía Pisquera de Chile en la Región de Coquimbo, que esta vez tuvo 18 participantes, 11 mujeres y siete hombres.

«Nuestro objetivo es lograr darle continuidad a este oficio patrimonial, que ha traspasado sus conocimientos de generación en generación, para preservar el corazón artesanal del pisco. Buscamos rescatar y promover la educación en torno a este único destilado con denominación de origen y orgullo nacional, para que se formen nuevas generaciones de maestros destiladores», indicó Macarena Lira, jefa de Relacionamento Territorial de Compañía Pisquera.

Durante dos meses, los alumnos asistieron a clases teóricas y prácticas, donde se trataron temas como fundamentos y principios de la destilación del pisco, introducción al análisis sensorial pisquero, cata de pisco y procesos de destilación, entre otros. Además realizaron visitas al laboratorio de destilación y a la planta de Monte Patria de Compañía Pisquera de Chile, donde pudieron conocer en detalle todo el proceso de elaboración del pisco, desde la recepción de la uva hasta la destilación.

Entre los participantes había vecinas de Ovalle, Monte Patria y Sotaquí; trabajadores de Compañía Pisquera de Chile que fueron

parte de la vendimia 2024; empleados de la Cooperativa Agrícola Control Pisquero y estudiantes de carreras técnicas en agroindustrias del Centro de Formación Técnica Estatal de la Región.

«Trabajar en conjunto con la industria, es uno de nuestros propósitos, porque la producción de pisco forma parte de la idiosincrasia del Valle. Esperamos seguir generando estas iniciativas con este socio estratégico, Compañía Pisquera de Chile, para fortalecer las tradiciones de nuestra Región», comentó Alejandra Toro, jefa del Departamento de Vinculación con el Medio del Centro de Formación Técnica Estatal Región Coquimbo.