

Tulahuén es una localidad ubicada en el valle del Limarí

Este pisco nace en un pequeño poblado de Coquimbo



Trashumante es elaborado por una cooperativa de la zona, se lanzó hace solo un mes y cuenta con dos variedades.

"El nombre es un tributo a la historia familiar de los socios", explica Garrido.

CIRO COLOMBARA C.

Tulahuén es un poblado de aproximadamente 2.000 personas, ubicado en el valle del Limarí (región de Coquimbo), a 1.100 metros sobre el nivel del mar. La agricultura de este pueblo se basa en las uvas pisqueras de variedades como Moscatel de Austria, Moscatel de Alejandría y Pedro Jiménez, entre otras. Gracias a lo fértil de su valle y a características como que se cultivan en las laderas de los cerros -bajo la línea de los canales de regadío, los cuales cuentan con la mezcla única entre tierras cultivables y rocas que guardan la temperatura del día a la noche- las uvas entregan un destilado de primer nivel.

En los años 2022 y 2023, la Cooperativa Orígenes de Tulahuén ob-

Foto: a la pág. 14



Las dos variedades de este destilado son 40° transparente y 43° añejado en barrica.

Este pisco nace...

Venir de la pág. 13

tuvo una pequeña producción de pisco, con la idea de hacer algunas pruebas y mejoras al proceso de elaboración. Según cuenta Natalia Garrido, líder del proyecto de dicha cooperativa, los planes eran poner en el mercado un producto de excelencia, algo que se concretó este año. "Lanzamos Pisco Trashumante el 29 de octubre. Con el paso del tiempo, pretendemos que la cooperativa crezca, buscando nuevas alternativas de producción limpia e innovadora en el mercado para convertirse en un referente y a la vez en un pilar económico para su comunidad".

Garrido agrega que en el camino

han contado con el apoyo del proyecto Agro-mas de Corfo. "Mediante su agente operador Gedes, ha permitido a la cooperativa y sus socios invertir en programas de capacitación para sus miembros, fortalecer la gestión administrativa interna, desarrollar herramientas de marketing y desarrollar estrategias de comercialización, asegurando que sea un negocio sostenible en el tiempo".

¿Por qué decidieron bautizarlo como Trashumante?

"Es un tributo a la historia familiar de los socios. Nuestros abuelos Andrés Castillo y Dilia Maya practicaban la trashumancia, trasladando ganado desde la cordillera de Tulahuén hasta la costa. Ese movimiento también les permitió comercializar diversas especies, entre las cuales se encontraba el pisco. El nombre que elegimos es un homenaje a ellos".

Dos son las variedades de este destilado: 40° transparente y 43° añejado en barrica. "El primero de ellos rescata los maticos de las cepas de la uva cosechadas. Al ser guardado en barrica de acero inoxidable, destacan los tonos neutros, que son ideales para la preparación de cócteles por mixólogos. En cuanto al segundo, su maceración en barricas de roble americano permite que consumirlo sea una experiencia diferenciadora. Es ideal en el maridaje al ser usado como ingrediente en preparaciones como fiocottos, pastas, mariscos y postres, algunos característicos de la Cuarta Región".

Según explica Natalia Garrido, estas dos variedades se venden a través de la web [Piscotrashumante.cl](https://www.piscotrashumante.cl) (<https://goo.su/pnngw>), redes sociales y puntos de entrega en Santiago y La Serena. "Estamos, además, en algunas distribuidoras y botillerías de la región de Valparaíso".

¿Qué tipo de estrategias les gustaría poner en marcha para llegar a más puntos de venta?

"Estamos con una fuerte campaña de posicionamiento en redes sociales y acciones específicas como la generación de actividades de degustación con nuestros públicos objetivos. En menos de un mes desde su lanzamiento, tenemos programadas citas de Trashumante en el borde costero de Viña del Mar y San Pedro de Atacama. También tenemos planificado participar en ferias nacionales, como el festival Nam, en marzo del 2025".



Pisco Trashumante

- Web: www.piscotrashumante.cl
- Contacto: Natalia Garrido
- Teléfono: +569 85966209
- Instagram: @piscotrashumante