



AGRICULTURA SUSTENTABLE: LA UVA PISQUERA COMO RESPUESTA A LA SEQUÍA



La Región de Coquimbo enfrenta una sequía que ya no es noticia, pero cuyas cifras siguen estremeciendo. Según la Sociedad Nacional de Agricultura, durante el último año las pérdidas alcanzaron los 170 millones de dólares, obligando a abandonar cultivos esenciales. La viticultura, una de las actividades económicas más relevantes de la

zona, ha perdido cerca del 45% de sus parras destinadas a uva de mesa. ¿Qué hacemos ante este panorama?

Tras recorrer la región y conversar con agricultores que conviven día a día con esta realidad, la respuesta parece clara: debemos mirar hacia cultivos más resistentes al clima. Aquí es donde la uva pisquera se perfila como una solución que no solo garantiza sustento, sino que además mantiene viva la identidad de la zona.

Esta semana tuve la oportunidad de visitar la pisquera Cogotí, un emprendimiento

familiar en Combarbalá, quizás una de las comunas más golpeadas por la sequía en los últimos 20 años. Recorrí la destilería junto a Bárbara Niño de Zepeda y su madre, quienes han transformado las dificultades en una lección de perseverancia. Su pisco, producido exclusivamente por mujeres, no solo resiste los veranos más áridos, sino que además ha trascendido fronteras: este año una de sus variedades ganó medalla de plata en el prestigioso concurso Spirits Selection.

Conversar con ellas me dejó algo claro: no basta con lamen-

arnos. Es posible desarrollar un modelo agrícola sostenible incluso en la "zona cero" de la crisis hídrica. Pero para que esto sea una realidad, el apoyo estatal a los pequeños agricultores debe redoblar.

Organismos como ProChile están haciendo un trabajo notable al abrir mercados para productos como este. También es fundamental el rol de la Comisión Nacional de Riego, para destinar recursos a obras claves como pequeños embalses, indispensables para la agricultura familiar. Aun así, la solución definitiva no llegará solo con proyectos como la

planta desaladora que ya está en licitación. Hay que adaptarse a vivir con menos agua.

¿Y qué mejor forma de hacerlo que con un producto que habla de nuestra tierra y es capaz de conquistar el mundo? El pisco artesanal no solo es un símbolo de identidad local, sino también un ejemplo de cómo la innovación puede transformar una crisis en oportunidad. Si otros pequeños agricultores reciben el respaldo necesario, estoy convencido de que historias como la de Cogotí serán cada vez más comunes. La sequía nos desafía, pero también nos invita a reinventarnos.