

ADAPTÁNDOSE AL CLIMA LOCAL

Pisquera femenina sortea la sequía y prepara uno de los mejores destilados del mundo

En el interior de Combarbalá se produce el Pisco Cogotí, que este 2024 recibió un importante reconocimiento internacional.

EQUIPO EL OVALLINO
Ovalle

Una empresa familiar conformada casi exclusivamente por mujeres ha puesto en los últimos meses a la Región de Coquimbo en lo más alto a nivel internacional.

Se trata del Pisco Cogotí, destilado de primer nivel hecho de manera artesanal en el interior de Combarbalá y que este 2024 ganó medalla de plata en el concurso "Spirits Selection" de Bruselas, uno de los más prestigiosos del mundo.

La historia de esta pyme no ha sido sencilla. La familia Niño de Zepeda, con un gran sello matriarcal, ha desarrollado hace varios años la agricultura en el Fundo El Cerezo, teniendo diversos cultivos.

Sin embargo, desde el año 2015 empezaron a enfocarse en fabricar un destilado de calidad premium, reconociendo que la uva pisquera era



Se trata del Pisco Cogotí, destilado de primer nivel hecho de manera artesanal y que este 2024 ganó medalla de plata en el concurso "Spirits Selection" de Bruselas

EL OVALLINO

la plantación que mejor sorteaba la sequía que afecta a la zona desde hace décadas.

Fue así como se dio vida a este producto premium. Bárbara Niño de Valdés, maestra destiladora de Pisco Cogotí, relata que "somos una empresa familiar con espíritu y liderazgo femenino. Acá solamente hay un hombre que trabaja y las demás somos mujeres".

Comenta sobre el proceso que "acá nosotros hacemos todo el proceso, tenemos más o menos cuatro hectáreas de uvas pisqueras que noso-

tras mismas producimos y después vinificamos, hacemos el vino, para después de unos 20 días o un mes de reposo destilar los alcoholes".

RECONOCIMIENTO

El senador Daniel Núñez, quien visitó el fundo y la destilería para reconocer este producto y ver lo interesante del modelo productivo desarrollado en uno de los lugares más secos de la región.

Luego de recorrer el lugar y conversar con las protagonistas detrás del

premiado pisco, señaló que "es muy importante replicar un sistema exitoso, que se adapta a la sequía, porque la uva pisquera requiere bastante menos gasto de agua que otros frutos. Es valioso poder adaptarnos al clima local, además hacerlo desde una pyme familiar formada por mujeres y con gran éxito, es una tremenda noticia".

Para el parlamentario, "debemos seguir apoyando desde el Estado a pequeños productores que realizan un manejo sustentable de la tierra y pueden transformarse en embajadores de nuestras tradiciones".