

Pisco en mercados internacionales busca explorar nuevas oportunidades

Por Joaquín López

Los chilenos son los mayores consumidores de pisco históricamente, con una ingesta de casi 2 litros per cápita al año, según cifras de Pisco Chile. Sin embargo, esta tendencia lleva diez años siendo así y para evitar el estancamiento los productores comenzaron a explorar mercados internacionales.

En la última década, anualmente se producen 35 millones de litros de pisco, acompañado por una producción de 170 millones de kilos de uva pisquera, de los cuales 120 millones de kilos son destinados a la fabricación del brebaje.

Para el gerente de la Asociación de Productores Pisco Chile, Claudio Escobar, «esto experimentó variaciones y la última vendimia del año 2024 fue muy dura, en el sentido de que estuvimos muy apretados con los kilos de uva que van a pisco, por efecto de la sequía. Llegamos a un nivel donde la fuerte demanda de uva pisquera se cuadró con la oferta y eso nos preocupó, porque en algún momento podríamos encontrarnos que no estamos llegando a los kilos que necesitamos para la producción de pisco».

Explica que la caída fue importante, «pues firmamos

cerca de un 30% de la vendimia anterior, pero por suerte el año pasado, a raíz de las precipitaciones y la caída de nieve que hubo en los valles, se permitió recuperar en parte la disponibilidad del agua y eso implica que este 2025 deberíamos volver a una vendimia normal, en el rango de kilos que se están produciendo históricamente».

A pesar de las dificultades de la sequía en el comercio extranjero, el destilado va generando cada más espacios y oportunidades, especialmente con las categorías Premium.

«En las líneas de los piscos Premium y ultra Premium se generó un crecimiento importante en los últimos años, porque la gente y los consumidores tienen la necesidad de probar nuevos productos y propuestas. Sobre todo, los piscos Premium, que son productos que ganan medallas de oro en concursos internacionales muy prestigiosos y que dan cuenta de este giro hacia la *premiumización* de la categoría».

De hecho, un indicador muy importante en el último año, dice que se creció cerca de un 32% en el valor y volumen exportado. «Sin duda, un avance y creo que da cuenta del efecto que está generando el programa de



promoción de exportaciones que hemos montado como parte de esta estrategia», complementó.

PRODUCTORES LOCALES

Jaime Camposano, socio fundador de Pisquera Tulahuen, productores de Pisco Waqar, afirmó que, en términos generales, «la industria pisquera está en un gran momento en cuanto a diversidad de productos. Hoy hay cientos de etiquetas, un montón de gente joven que está tratando de emprender y, por lo tanto, hay una variedad de piscos importante».

En 2024 hubo agua, así que la producción de uva está en mejor pie, asegura. Y señala: «los productores estamos contentos con el precio de la uva porque es importante para la agricultura. Y si bien ha mejorado, todavía le falta mucho. Esperamos que el pisco vaya consolidando su exportación y que eso mejore las expectativas de la industria completa», añade.

El productor de Pisco Alamo de Rapel, con tradición pisquera del año 1830, Pedro José Álvarez Muñoz, asegura que

logró repuntar la producción.

«Tenemos uva y pudimos destilar, porque podemos destilar solamente cuando hay agua en el canal, así que el elemento hídrico es un clave en todo esto. El precio del año pasado estuvo muy atractivo para los productores de uvas pisqueras, eso vino por una demanda que había de productos, además que hay un reconocimiento del producto como destilado de calidad. Hoy día se apunta a la calidad más que a la producción masiva de estos productos».