

Mercado

El destilado más querido por los chilenos

Una piscola, un pisco sour, o un cóctel más elaborado se pueden preparar con esta tradicional bebida espirituosa, que en Chile lleva la delantera entre los consumidores locales.

Por: Germán Kreisel



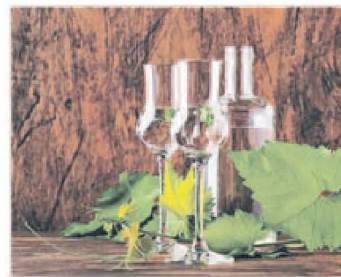
Las regiones de Atacama y Coquimbo por tradición y excelencia son reconocidas por ser la cuna del destilado más popular e importante del país: el pisco. Este brebaje de uva es parte importante de la tradición y cultura de Chile, siempre está presente en celebraciones y es tiene una amplia versatilidad en sus preparaciones.

Con una bebida cola o blanca, sour de distintos sabores y frutas, o simplemente con dos hielos o en las rocas, el pisco es el acompañamiento ideal para comenzar una fiesta o mantener una buena conversación. Se trata del destilado más consumido en el país y abarca poco más del 50% del mercado de destilados en Chile.

En ese sentido los chilenos sienten un

amor por el pisco, y como no, sobre todo hoy que en el mercado existe una amplia variedad para todos los gustos y bolsillos. Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas**, explica que "generalmente, la conmemoración de este día se centra en la antigua discusión respecto al origen del pisco y aparecen discusiones intelectuales más basadas en las ganas que en el conocimiento científico o histórico".

Lo cierto es que el pisco chileno es reconocido en todo el mundo por sus caracte-



“Generalmente, la conmemoración de este día se centra en la antigua discusión respecto al origen del pisco y aparecen discusiones intelectuales más basadas en las ganas que en el conocimiento científico o histórico”.

Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas**,

risticas y diferentes tipos: especiales, reservados, tradicionales y nuevas innovaciones artesanales que encantan a consumidores cada vez más exigentes que buscan una experiencia única.

Producción

En las zonas pisqueras aproximadamente se producen más de 35 mil litros de pisco el año, que directamente e indirectamente genera cerca de 40 mil empleos. Así también, la producción de la uva pisquera permite que más del 80% de los pequeños productores puedan participar de esta cadena de producción que permite que una botella de pisco pueda estar en las mesas de todo el mundo.