

Su Majestad el Pisco de la IV Región

Por vez primera en las publicaciones especializadas del **Centro de Información de Recursos Naturales, CIREN**, se incluye un **Directorio Pisquero**, con la presentación tanto de los productores de Vid Pisquera como de las industrias derivadas, en donde el Pisco ocupa lugar importantísimo, lo que nos llena de justo orgullo.

A la ceremonia de lanzamiento asistió el Intendente Regional don Renán Fuentealba, autoridades de Gobierno y representantes de instituciones ligadas al desarrollo de las provincias de **Elqui**, **Limarí** y **Choapa**. Se trata de una edición de 232 páginas finamente impreso a color y profusamente ilustrado y en donde productores, exportadores y público en general, encontrarán una muy buena presentación de la Región y su potencial frutícola que tantos ingresos en divisas está brindando al país, a causa precisamente de las tempranas cosechas frutales, cuando la zona central tiene sus frutas a media sazón.

S.M. EL PISCO

Se lee en el libro Catastro Frutícola 91-92, a propósito del tema que nos ocupa: "Antes de hablar propiamente de esta excelente y aromática bebida chilena, es necesario hacer una breve referencia a la cepa que la origina: la moscatel. Rodrigo Alvarado, autor de "Chile, Tierra del Vino", explica que en realidad, más que una variedad, se trata de una familia de variedades, pues existen decenas de subvariedades originarias de distintas partes de Italia. Desde Moscatel negra, llamada aleática; rosada, conocida entre nosotros como la rosada de Talca, y otra serie de variedades blancas, como por ejemplo Moscatel de Alejandría, Moscatel de Austria, Moscatel Itálica, Moscatel Blanca, Moscatel Amarilla y Moscatel de Canelli".

Como se sabe, las primeras variedades de Moscatel llegaron al país en La Colonia, siendo por mucho tiempo

la principal cepa productora de vinos blancos. Actualmente se cultivan en la zona pisquera, dado su adecuado aroma para obtener piscos.

Aludiendo a esta características de las cepas Moscatel, Rodrigo Alvarado explica: "los viñedos mas caracterís-

ticos se encuentran en los faldeos de los valles transversales, dentro de los cuales destaca el de **Elqui**. Debido a las condiciones climáticas de alta luminosidad y elevada suma calórica, se obtienen vinos de mucha graduación alcohólica y poca acidez fija que

PRODUCCION DE PISCO III Y IV REGIONES (LITROS DE 100°)				
AÑO	III REGION	IV REGION	TOTALES	% CRECIMIENTO
1983	1.318.200	18.154.800	19.473.000	—
1984	1.505.400	18.930.600	20.436.000	4.95
1985	1.716.000	20.030.400	21.746.400	6.41
1986	1.489.800	18.571.800	20.061.600	(7.75)
1987	1.497.600	21.286.200	22.783.800	13.57
1988	1.755.000	25.284.600	27.039.600	18.68
1989	1.755.000	24.879.600	26.652.600	(1.43)

DESTINO DE LA PRODUCCION PISQUERA				
AÑO	EXPORTACION		PAIS	
	VALORADAS FISICAS		CONSUMO INTERNO	
	US\$	LITROS	LITROS	%
1983	45.000	22.000	19.451.000	99.89
1984	40.000	18.000	20.418.000	99.91
1985	72.000	47.000	21.699.400	99.78
1986	174.000	142.000	19.919.600	99.29
1987	363.000	184.000	22.599.800	99.19
1988	386.000	197.000	26.842.600	99.27
1989	416.000	238.000	26.414.600	99.11

originan un aguardiente muy característico que recibe el nombre de **pisco**. Se trata de una denominación de origen legal, la única existente en Chile. El pisco es el destilado que los chilenos bebemos en mayor cantidad, de preferencia en los meses fríos".

La denominación de origen a que hace referencia Rodrigo Alvarado está contenida en el Título III de la Ley N° 18.455, publicada en el Diario Oficial de fecha 11 de noviembre de 1985 que vino a modificar la dictada

en 1931. Se lee en el Artículo 28, letra A Pisco: "Esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades que determine el Reglamento, plantadas en dichas regiones".

A mayor abundamiento, estudiosos de la vid pisquera y de su principal producto, el pisco, atribuyen a esta industria una antigüedad en el país

de aproximadamente 150 años, cuando en 1850 se instala el primer alambique a cargo de particulares. Con anterioridad, a mediados del siglo XVI, la fabricación de pisco en el Norte Chico habría estado a cargo de congregaciones y órdenes religiosas, cuando se introdujo en el país la cepa moscatel y se comenzó a fabricar aguardiente y licores.

PRODUCCION PISQUERA

En el Catastro Frutícola 91-92 de la IV Región se incluyen dos cuadros indicativos tanto de la producción pisquera, incluidas la III y IV Regiones, como del destino de la producción, que ahorran todo comentario y viene bien transcribirlos aquí, a manera de cierre de esta crónica.

DESTINO DE LA PRODUCCION PISQUERA

La mayor producción pisquera va a consumo interno del país y una menor cantidad constituye las exportaciones, como se indica en el Cuadro correspondiente. ■

agria

NO SE QUEDE EN EL PASADO

- SUPERMINITRACTORES
- MOTOCULTIVADORES
- MOTOSEGADORES
- IMPLEMENTOS
- GARANTIA Y SERVICIO TECNICO



MODELOS
ARTICULADOS
Y RIGIDOS

REPRESENTANTE PARA CHILE: SUR ANDES LTDA. PROVIDENCIA 2286 OF. D TELEFONOS: 231 3717 - 251 7161
FAX (56-2) - 231 6162 - SANTIAGO CHILE