

GRACIAS A INVESTIGACIÓN REALIZADA POR EL INIA

Nuevas variedades de uva permitirán revitalizar el mercado del pisco en el país

➤ Presidente de la Asociación de Productores de Pisco, Pelayo Alonso, indicó que es una oportunidad para la elaboración de nuevos productos del segmento premium

Cristian Riffó M.

La Sema

En nuestro país existen 11 variedades de uva que pueden ser usadas para la elaboración de pisco, según la resolución del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Sin embargo, sólo cinco de ellas se usan comercialmente. Allí radica la importancia del proyecto "Reintroducción en la zona de Denominación de Origen Pisco de las variedades de uva pisquera no utilizadas comercialmente", ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el Centro de Estudios Avanzados en Zonas Áridas (CEAZA) y la Asociación de Productores de Pisco.

El estudio fue dirigido por el investigador y master en ciencia del INIA Inthous Antonio

LA FRASE

"Cinco variedades ya están identificadas genéticamente y evaluadas productivamente"

ANTONIO IBACACHE
Investigador y master en ciencia de INIA



La finalidad de esta iniciativa fue aumentar la oferta de las variedades de uva pisquera para de esta forma entregar más alternativas para la elaboración de piscos.

Ibacache, quien señaló que en el Centro Experimental que la entidad tiene en la ciudad de Vicuña se ha generado importante información técnica en vides de uva pisquera y de mesa durante años.

"Como INIA estamos ha-

ciendo una contribución a la industria pisquera a través de este proyecto que tuvo como propósito rescatar las variedades de uvas que no son usadas comercialmente, logramos ese objetivo y las cinco variedades ya están

identificadas genéticamente y evaluadas productivamente en la primera temporada de producción", indicó.

El experto anunció además que con el apoyo de la Asociación de Productores de Pisco se presentará un nuevo

proyecto, complementario al actual y que duraría dos años. "Período en el que podríamos obtener un mayor conocimiento sobre la productividad de las variedades, así como también realizar trabajos de microdestilación y microdestilación para conocer el potencial enológico de estas variedades", afirmó el investigador.

En tanto, Pelayo Alonso, presidente de la Asociación de Productores de Pisco, también destacó la importancia de este proyecto. "La industria pisquera hoy tiene cinco variedades de uva con la que se está trabajando y sin embargo, el reglamento de la ley contempla 11. Hoy creo que hay una necesidad de contar con productos distintos, de nicho, Premium, por lo que creo que podría haber un gran aporte de estas otras variedades, las cuales han estado escondidas, y queremos volver a ponerlas a disposición de las plantas para que puedan ser procesadas, destiladas y evaluado su producto y creo que esto le da mayor valor a la denominación de origen", finalizó.