

Perú

CONTACTENOS ► editorperu@comercio.com.pe

Pide denunciar maltratos

La ministra Virginia Borra exhortó a las mujeres evitar todo tipo de prejuicios y denunciar ante la ley cuando son víctimas de violencia.



Pide transferencia del Inrena

El presidente regional de Loreto, Yván Vásquez, solicitó al Gobierno que acelere la transferencia del Inrena a su institución, según manda la ley.

ICA. SE VIENEN BUENOS TIEMPOS

Producción de pisco se incrementaría entre 15% y 20% el próximo año

■ Gremio pisquero y Cofide otorgarán préstamos para rehabilitar bodegas

■ Nuevas tecnologías aplicadas en el campo cuadruplican producción de uva

JOSÉ ROSALES VARGAS

Con tesón y perseverancia, los productores de pisco del valle de Ica están logrando levantarse de entre los escombros que dejó el terremoto del 15 de agosto. El esfuerzo está por dar frutos pronto, pues, aseguran, la campaña agrícola del 2008, a iniciarse en tres meses, evidenciará un incremento de entre el 15% y el 20% en la producción de nuestro afamado destilado en comparación a los resultados obtenidos durante este año.

Así lo confirmó el presidente de la Asociación de Productores de Pisco de Ica (Apropica), Julio Sotelo, tras realizar una inspección en gran parte de las 1.200 hectáreas de cultivos de uvas pisqueras que se calcula existen en el valle de Ica. A decir del directivo, el buen desarrollo de las plantaciones que han sido observadas garantiza, para el próximo año, una producción de más de 3'000.000 de litros de pisco, cantidad que superará los 2'500.000 litros que se elaboraron en el 2007.

PRÉSTAMOS PARA BODEGAS

Además de corroborar el crecimiento sostenido que se observa en la producción de la bebida, Sotelo señaló que, junto a técnicos de la Corporación Financiera de Desarrollo (Cofide), Apropica ha elaborado un producto financiero estructurado para bodegas artesanales de pisco, es decir, un préstamo que permitirá que los propietarios de las 49 bodegas que fueron seriamente afectadas por el sismo ocurrido hace más de tres meses las rehabiliten en varios aspectos.

“Ya se elaboraron los primeros 20 expedientes que solicitan préstamos a fin de que esta entidad (Cofide) desembolse, probablemente en enero, los primeros créditos de entre 30.000 y 50.000 dólares por bodega, los cuales se emplearán no solo en la rehabilitación de las infraestructuras dañadas, sino en adecuarlas a un diseño arquitectónico tradicional y a la vez moderno para así incluirlos en circuitos turísticos”, aseguró Sotelo.

A los buenos augurios para la campaña del 2008 y a la rehabilitación de las bodegas artesanales, destaca Sotelo, se une la firme decisión de 30 productores de aportar 10.000 litros de pisco (5.000 de pisco puro y similar cantidad del tipo acholado) para crear la primera marca colectiva a la que han denominado D'Ica. Con ella el Perú participará por primera vez, el próximo año, en dos de las más exigentes ferias internacionales del mundo que se celebrarán en Europa.

TECNOLOGÍA QUE BENEFICIA

La aplicación progresiva de nuevas tecnologías de cultivo y riego en el campo, además, permite que la producción de uva sea casi cuatro veces mayor.

“El promedio de producción de uvas por hectárea mediante métodos tradicionales fluctúa entre las 6 y 8 toneladas. Los productores que decidieron desde hace tres años tecnificar el proceso ya obtienen entre 30 y 35 toneladas. Luego de que concluya el primer censo agrícola de la uva, se determinará la extensión real del área de este cultivo para elaborar otro producto financiero que permita que los agricultores accedan a este tipo de tecnología”, concluyó. ■



LAS TOP. Las principales bodegas en el valle de Ica se encuentran en Pisco, Chincha y Nasca. A pesar de que la mayoría de ellas quedó afectada tras el terremoto del 15 de agosto, la producción de nuestra bebida de bandera no se paralizó. Se espera que los augurios para la campaña del 2008 se cumplan y así se pueda restablecer lo perdido.



RENOVACIÓN. Los préstamos que otorgarán Cofide y Apropica modernizarán la infraestructura de varias bodegas productoras de pisco.



¡SALUD POR ESO! Los principales beneficiados el próximo año serán los consumidores, quienes continuarán disfrutando del sabroso licor.



TRABAJO POR HACER. Las autoridades y los gremios competentes unen sus esfuerzos cada día para cumplir un solo objetivo: que el pisco sea reconocido en el mundo entero.

CLAVES

La producción de pisco en el Perú

■ El 60% del pisco producido en el Perú se elabora en Ica (aproximadamente 2'500.000 litros).

■ La producción nacional de pisco, tanto artesanal como industrial, alcanza unos 4'500.000 litros. Se calcula que en el 2008 esta llegue a los 5'300.000 litros.

■ En nuestro país existen otros cinco valles donde se produce la bebida. Estos están ubicados en Tacna, Moquegua, Arequipa, Lima y Lunahuaná (al cual por su extensión se le considera autónomo).

■ La extensión de los seis valles juntos es de aproximadamente 7.000 hectáreas.

Exportación crecerá entre 15% y 20%

Con relación a las exportaciones previstas para el próximo año, el presidente de Apropica señaló también un incremento de entre el 15% y el 20% del volumen vendido durante el 2007 al exterior.

“Este año cerramos las exportaciones con unos 110.000 litros de pisco y las perspectivas de crecimiento para el 2008 estarían fluctuando entre 125.000 y 130.000 litros tras el posicionamiento internacional que va logrando nuestra bebida en el mundo”, indicó.

De los 26 países con denominación de origen en el mundo, 19 de ellos han otorgado al Perú el reconocimiento exclusivo del pisco, y solo siete, uno compartido con Chile, el cual ya tenía acuerdos comerciales anteriores con ese país.

“Estos logros fuera, sin

contar con futuros acuerdos comerciales que se puedan lograr con EE.UU., Europa y Asia, auguran un mayor abanico de opciones de exportación para los productores de pisco”, agregó.

En tanto, el director del Consejo Regulador del Pisco, José Mosquillaza Risco, anotó que las exportaciones pueden seguir creciendo sostenidamente en tanto se fortalezcan las cadenas productivas, exista un capital de trabajo de corto plazo y otro de mediano a largo plazo que involucre la reconversión tecnológica.

“Se debe seguir fortaleciendo también la alianza con los sectores públicos y privados para terminar de edificar los pilares básicos para una industria de exportación de pisco sostenible”, sugirió Mosquillaza.

FOTOS: GIANCARLO SHIBAYAMA / ENVIADO ESPECIAL