vinetur

El Día Nacional del Pisco puso en vitrina la excelencia de los productores peruanos

Una semana de actividades destacó el prestigio y la proyección internacional de la bebida bandera del Perú

jueves 30 de julio de 2026

ESCRITO POR PISCOS & TACOS



Cada cuarto domingo de julio, el Perú rinde homenaje a uno de los productos que mejor representa su identidad, su historia y su tradición vitivinícola: el pisco. En ese marco, los productores que han llevado el nombre del país a lo más alto de los certámenes

internacionales fueron los protagonistas de una semana de actividades conmemorativas desarrolladas en el histórico Gran Hotel Bolívar, en el Centro Histórico de Lima.

Las celebraciones se iniciaron el 22 de julio con la entrega de diplomas a los productores peruanos galardonados en CINVE España 2026, certamen en el que obtuvieron un total de 55 medallas. De esta manera, se dio reconocimiento a la calidad de sus piscos y al trabajo que vienen desarrollando para fortalecer la bebida bandera peruana en el ámbito internacional.

La ceremonia inaugural estuvo encabezada por el ministro de la Producción (PRODUCE), César Quispe Luján, junto con la gobernadora regional de Moquegua, Gilia Gutiérrez; el alcalde provincial de Mariscal Nieto, John Larry Coayla; y el presidente de la Academia Peruana del Pisco, Johnny Schuler.

Durante el acto, el titular de PRODUCE anunció que la región Moquegua será la sede oficial del Concurso Nacional del Pisco 2026, una decisión que reconoce la importancia de esta región en la producción del destilado peruano. Asimismo, se promovió un espacio de articulación entre productores de la micro y pequeña empresa (MYPE) y representantes del sector de hoteles, restaurantes y cáterin (HORECA), con el propósito de impulsar nuevas oportunidades comerciales y fortalecer la presencia del pisco en el mercado.



Siguiendo con las actividades, el 26 de julio, el Gran Hotel Bolívar acogió una nueva edición del tradicional Brindis de Honor y renovó su Vitrina del Pisco, que en esta edición reunió las etiquetas peruanas distinguidas en CERVIM Italia 2025 y CINVE España 2026, los dos certámenes internacionales más importantes dedicados a la evaluación de vinos y destilados. Esta muestra constituye un reconocimiento al trabajo de viticultores, maestros destiladores, productores y bodegas que, a lo largo de más de cuatro siglos, han preservado una tradición vitivinícola que hoy representa uno de los principales símbolos de la identidad peruana. Al mismo tiempo, refleja el creciente prestigio que la bebida bandera viene alcanzando en los mercados internacionales.

Esta segunda jornada fue inaugurada por el gerente general del hotel, César Martínez, quien dio paso a un ciclo de conferencias a cargo de Juan Carlos Palma, director del Instituto Vitivinícola de la Universidad Nacional Agraria La Molina; Cesibell Sánchez, catadora internacional y directora de la Asociación Piscos & Tacos; y Eric Alan Peña Sánchez, historiador y especialista en archivos y gestión documental. Las ponencias abordaron, desde distintas perspectivas, la historia, la investigación y la proyección del pisco como una de las expresiones más representativas de la cultura peruana.

Así fue como se homenajeó al pisco, dejando en evidencia que esta bebida espirituosa continúa consolidando su prestigio dentro y fuera del país gracias al compromiso de miles de productores que mantienen viva una tradición que forma parte del patrimonio y del legado histórico del Perú.






SALIDA
ZTE Blade V50 Vita
2026.07.26




Prensado en el Lagar

