



Informe

El pisco: cuatro siglos de historia y presencia en el mundo

Por: Guillermo Toro-Lira

El pisco es una bebida espirituosa hecha de uvas. Fue destilada por primera vez hace más de cuatrocientos años en el territorio español del Virreinato del Perú en Sudamérica,

cerca del puerto de Pisco, de donde allí procede su nombre. La región tropical, combinada con una corriente fría del Océano Pacífico y los ecosistemas de desierto costero, con una

muy alta radiación solar debido a la cercanía al Ecuador, proporcionó el clima y las condiciones de *terroir* que dieron como resultado un destilado único y muy versátil. Se elabora principalmente a partir de mosto de uva recién fermentado de vides traídas originalmente a Perú por los conquistadores españoles a mediados del siglo XVI.

Se empezó a producir durante la segunda mitad de ese siglo en el Virreinato del Perú, un extenso territorio que se encontraba bajo la administración española y que

abarcaba casi toda Sudamérica. En su forma de elaboración original, el pisco no se añeja en barricas. Es decir, técnicamente no es un *brandy*, aunque algunas veces aparezca bajo esa categoría. Tampoco es un aguardiente de orujo (como el *marc* británico, la *grappa* italiana o el orujo español), que se destila a partir de los restos obtenidos después de prensar las uvas. Como el pisco está elaborado con mosto de uva puro (como un vino) y, al no tener contacto alguno con madera, lo que destaca es la identidad y perfil de la propia uva.

“las primeras vides fueron traídas por Cristóbal Colón durante su segundo viaje de descubrimiento en 1493”

Introducción de las vides en Sudamérica

El origen del pisco se remonta a la introducción de la *Vitis vinifera* desde Europa hacia Sudamérica. Dichas vides fueron traídas por colonos españoles durante la primera mitad del siglo XVI, justo después de la conquista del imperio inca en 1532. De alguna manera, el alto costo de importar vino desde Europa, un alimento importante en la dieta de los españoles, hizo que aparezcan emprendimientos en América para producir vino.

De hecho, las primeras vides fueron traídas por Cristóbal Colón durante su segundo viaje de descubrimiento en 1493. En las siguientes décadas, las uvas se expandieron por las islas del Caribe y llegaron hasta Norteamérica y Centroamérica. Sin embargo, la primera persona

en llevar vides a Perú en 1538 y establecer un viñedo relevante fue Hernando de Montenegro, alcalde de la Ciudad de los Reyes (como llamaban a Lima entonces). Dichas vides fueron traídas a Perú desde el Reino de Guatemala, en la región sur del México actual, siguiendo una ruta más rápida a través del océano Pacífico en vez de traerlas desde España.

El viñedo de Montenegro estaba ubicado a media hora a pie desde la plaza principal de Lima (en la región donde se encuentra actualmente la Universidad Nacional de Ingeniería, en el distrito de Rimac). Eran aproximadamente 50 mil vides sembradas en una extensión de siete hectáreas. Con el objetivo de reducir el costo de las uvas locales y de que el vino local

podiera elaborarse a un costo menor que el español, Montenegro se concentró en expandir su cultivo. En 1549, ya existían al menos ocho prósperas viñas. Sus dueños, entre otros, fueron Juan Ramiro y su esposa María Martel; Jerónimo de Aliaga; Francisca, hija de Francisco Pizarro; Sebastián Sánchez de Merlo; Inés Huaylas; y Nicolás de Ribera, El Mozo.

En 1556, Montenegro solicitó una probanza de servicios. Se trata de un procedimiento legal destinado a destacar sus largos años de servicio a la Corona española para que sus descendientes pudieran obtener beneficios especiales. Varios ciudadanos importantes testificaron para la obtención de ese documento. Todos coincidían que él fue el primero y que sus viñas se habían expandido con éxito a varias regiones del sur de Perú: Huamanga, Cusco, Arequipa y Chile. La viña de Montenegro en Lima fue una especie de vivero: sus vides se propagaron por todo el Virreinato del Perú.

Otro testigo declaró más tarde, en 1586, que la viña de Montenegro seguía siendo productiva en aquel momento, más de cuarenta y cinco años después de su plantación y doce años después de la muerte

de Montenegro. Es, sin duda, un logro notable y una prueba de la resistencia de la variedad de uva que plantó¹.

En 2007, unos estudios científicos realizados con antiguas vides sudamericanas determinaron que la gran mayoría de las variedades eran similares y genéticamente idénticas. Se referían a la Listán Prieto de España que es conocida actualmente como Negra Criolla en Perú, País en Chile, Criolla Chica en Argentina y Negrita (o Misionera) en Bolivia. Además, casi todas las demás variedades son descendientes de la Listán Prieto y la Moscatel de Alejandría². Es altamente probable que Montenegro haya plantado la variedad Listán Prieto en su viñedo en Lima y se haya difundido por toda América del Sur para la segunda mitad del siglo XVI, dejando una fuerte huella genética en las variedades actuales.

“La viña de Montenegro en Lima fue una especie de vivero: sus vides se propagaron por todo el Virreinato del Perú”

Etimología de la palabra pisco

Pisco proviene de las palabras quechua *pisko* o *piscoy*, que significan pájaro. Durante los tiempos prehispánicos, la palabra estaba asociada a una zona específica de la costa, ubicada a 220 kilómetros al sur de Lima. Durante siglos, las culturas precolombinas que se asentaron y prosperaron en dicha región, como los Paracas y los Nazca, fueron reconocidos por sus sofisticados telares, sus trabajos en cerámica y también por su intensa actividad pesquera.

La zona también comprendía un grupo de islas frente a las costas de Chincha que, a lo largo de los años, habían acumulado millones de toneladas

de excrementos de centenas de miles de aves que habitaban la zona. Por ello se les conoce como islas guaneras. Este guano resultó ser un excelente fertilizante orgánico y fue ampliamente explotado para la agricultura mundial a gran escala durante el siglo XIX.

La presencia de estas aves fue posible gracias a los ricos recursos marinos del océano Pacífico y a la presencia de las aguas frías de la corriente de Humboldt. Por ejemplo, el krill, un pequeño crustáceo vital para la cadena alimenticia de la fauna marina. Aquellos recursos marinos ya eran conocidos por las antiguas culturas peruanas y pronto



Figura 1. Ilustración del puerto de Pisco (ca. 1615). Nótese las actividades de pesca, las abundantes aves y los recursos marinos. Fuente: Royal Danish Library, GKS 2232 kvart: Guaman Poma, Nueva coronica [sic] y buen gobierno (c. 1615), p. [1047 [1039]]. Usado con permiso.

*“descrita por
el cronista
Pedro Cieza
de León en
1553 como: el
mercado más
rico del
mundo”*

empezaron a ser reconocidos también por los europeos.

Al inicio, la zona fue explotada únicamente por sus recursos pesqueros. Los españoles fundaron un puerto al que nombraron Pisco. Dicho puerto figura en el primer mapa del Virreinato del Perú, elaborado por Diego Méndez en 1584. En 1571, el Virrey Toledo había ordenado que el pueblo de Pisco recibiera el nombre de Santiago de los Caballeros. En los estatutos de su incorporación se destacó el potencial pesquero y

minero de la zona³. Sin embargo, ese nombre no prosperó y fue reemplazado por el de puerto o pueblo de Pisco.

En aquella época, era usual que los barcos españoles naveguen desde el Callao, el principal puerto de Lima, hasta Pisco solo para traer pescado. Esta proteína era salada por los *cachicamayoc* (especialistas salineros) para que pueda soportar el viaje sin deteriorarse. La Figura 1 muestra una ilustración del puerto de Pisco en ese periodo.

El mercado en las minas de plata de Potosí

El mercado de vinos nativo americanos se concentraba en ciudades que reunían grandes comunidades de españoles e indios, sobre todo las recién fundadas.

Sin duda, Lima era el mercado más importante. Pero, en 1545, ocurrió un evento que tuvo consecuencias significativas para el desarrollo de la producción inicial de vino en Sudamérica. Fue el descubrimiento de las minas de Potosí, en la actual Bolivia, las minas de plata más ricas que el mundo había visto. La leyenda cuenta que un nativo local estaba pastoreando sus llamas y se dio cuenta que una de ellas se había perdido. La estuvo buscando hasta el anochecer sin éxito. Entonces decidió acampar en un cerro, encendió una fogata y se quedó dormido. A la mañana siguiente, identificó un

material brillante que destacaba en medio de las cenizas de la fogata. Era plata. Había pasado la noche en una montaña que tenía grandes cantidades de plata incluso en la superficie.

La llamaron Cerro Rico de Potosí y casi de inmediato atrajo a miles de colonos españoles. Dos años después, Potosí ya era una ciudad grande y próspera con una economía considerable, descrita por el cronista Pedro Cieza de León en 1553 como “el mercado más rico del mundo”. De esa manera, Potosí se convirtió en la ciudad más poblada de Sudamérica, albergando a miles de adinerados españoles que trabajaban en la industria minera.

La montaña se encontraba a más de 4000 metros de altura en el

altiplano. Era tan difícil de alcanzar por las condiciones climáticas que el vino español que lograba llegar a Potosí se vendía a un precio elevado: el litro podía costar entre 400 a 800 dólares actuales. Es que el vino era considerado indispensable en la industria minera⁴.

Ese contexto de altos precios estimuló aún más a los viticultores limeños para que desarrollen vinos

autóctonos. Por ejemplo, Juan Ramiro, uno de los primeros viticultores de Lima, escribió en su testamento que tenía una viña de dos hectáreas y empleaba a algunos *yanaconas* (empleados indios) en Potosí en el momento de su muerte en 1548. En 1551, las uvas de Lima se cosechaban en abundancia y esa gran oferta hacía que los precios bajen lo suficiente para permitir la producción del primer vino nativo.

Elaboración del vino en Arequipa

A lo largo de la ruta de transporte que llevaba vino español y nativo desde Lima a las minas de plata de Potosí se encontraban los fructíferos valles de Arequipa que, también, resultaron ser idóneos para el cultivo de la vid. Su cercanía al mercado minero (aproximadamente 800 kilómetros más cerca que Lima) le otorgó una ventaja debido a los menores costos de transporte.

Por ello, la región vitivinícola de Arequipa fue una de las primeras en prosperar significativamente en el Virreinato del Perú, produciendo alrededor de 200 mil arrobas de vino anuales hacia finales del siglo XVI, lo que equivale a más de 3 millones de litros.

Sin embargo, en 1600 ocurrió un desastre natural que casi destruyó por completo la industria vitivinícola de Arequipa. El Huaynaputina, un volcán cercano, hizo erupción

con una gran explosión, considerada como una de las más grandes que haya ocurrido en el hemisferio occidental. Los campos próximos al volcán quedaron densamente cubiertos con varios pies de ceniza: una capa de, al menos, diez centímetros de espesor sobre un área de 90000 kilómetros cuadrados. La producción de vino se arruinó durante décadas. Al año siguiente, la producción de Arequipa pasó de 200 mil a solo 10 mil arrobas de vino de mala calidad⁵.

Aparte del volcán, hubo otro factor que desvió el enfoque de la producción de vino nativo lejos de Arequipa. Las minas de Potosí necesitaban mercurio para la amalgamación (un proceso para extraer eficientemente la plata). Al inicio, el mercurio se importaba de las minas de Almadén en España, pero el descubrimiento de minas locales en la región de



Huancavelica, en las montañas orientales cerca de Pisco, facilitó y abarató su disponibilidad. El mercurio de los Andes era llevado a Potosí a través de una nueva ruta marítima: desde Pisco hasta el puerto de Arica.

El desastre de Arequipa benefició a los productores vitivinícolas en Pisco porque sus vinos podían ser llevados a Potosí en los mismos barcos que transportaban el mercurio, reduciendo los costos de transporte.

La industria vitivinícola de Pisco

*“desde 1556
hubo curacas
e indios en los
valles de la
región de Ica
que plantaron
vides”*

La producción de vino en la región de Pisco ya estaba desarrollada cuando hizo erupción el Huaynaputina. Al menos media docena de empresarios españoles estaban dedicados al rubro a finales del siglo XVI. Por ejemplo, Pedro Vázquez, cuyos activos incluían dos viñas ubicados a una hora de distancia del puerto y una cantidad significativa de vino destinado a la venta en Arica en el momento de su muerte en 1607⁶.

El caso de Juana Ponce de León, viuda de Garci Riquelme, también es ejemplar. En 1594 tenía una hacienda llamada Cassalla con una viña de 8 mil plantas, capaz de producir dos mil arrobas (alrededor de 32 mil litros) de un vino considerado superior al local al año. Cassalla tenía suficientes tinajas de barro para producir 50 % más que esa cifra⁷. La viña estaba ubicada a poca distancia del puerto, donde se ubicaba la casa de Ponce de León. Su bodega, que incluía un

lagar portátil de madera, estaba valorada en 30 mil pesos (aproximadamente 132 mil dólares de hoy).

Se debe de mencionar que por lo menos desde 1556 hubo *curacas* e indios en los valles de la región de Ica que plantaron vides. Esta producción vitivinícola fue en pequeña escala, pero en cientos de pequeñas viñas esparcidas por los valles. En 1576, el virrey Toledo ordena que las viñas sean rematadas a españoles y que los indios sean compensados, lo cual ocurre al año siguiente.

Los viticultores europeos se encontraron con una limitación en la producción: Pisco se ubica en uno de los varios valles que se extienden a lo largo de una estrecha costa desértica ubicada entre la base de los Andes centrales de Sudamérica y el Océano Pacífico. Los ríos, que se originan en los Andes, descenden por la pendiente occidental andina hacia la costa formando

valles fértiles. Las condiciones para el cultivo de uvas eran excelentes pero la madera escaseaba.

Por ello, resultaba difícil construir las barricas requeridas para la producción de vino a gran escala.

Botijas de Pisco

Debido al acceso limitado a la madera, los viticultores españoles recurrieron a una antigua tecnología para el almacenamiento y el transporte de vino: botijas y tinajas de barro. Estos recipientes, similares a las antiguas ánforas egipcias y griegas, cumplían con su propósito.

Durante muchos siglos, las antiguas culturas preincaicas, como los Nazca y los Paracas, habían fabricado cerámica de barro en las que representaba escenas de su vida cotidiana. Es decir, los recursos locales para la extracción de arcilla y el conocimiento estaban disponibles en la zona

cuando llegaron los españoles. Ellos introdujeron al Perú tecnología europea de fabricación, incluyendo el torno de alfarero o rueda de alfarería, un instrumento desconocido para las culturas precolombinas de Sudamérica.

Uno de los primeros resultados de esta sinergia cultural fue la *botija perulera* o “botija de barro de Perú”. Una de las primeras referencias a este tipo de recipiente fue hallada en un testamento escrito por un pescador local de Pisco en 1577. Allí menciona que alguien le debía tres botijas *peruleras* vacías⁸.



*Figura 2. Antiguas botijas de Pisco actualmente exhibidas en una hacienda productora de pisco.
Foto del autor. Bodega Lovera (Ica)*

A lo largo de los años, la botija de vino española evolucionó y se adaptó a las condiciones del desierto peruano. Su forma de cono invertido permitía que la punta se sumergiera parcialmente en la arena, creando así un ancla sólida y estable. Al agrupar varias botijas, se generaba un flujo de aire más uniforme, manteniendo la temperatura del vino relativamente baja y constante (ver Figura 2).

A finales del siglo XVI, se fabricaban botijas de Pisco en cantidades suficientemente grandes para apoyar la producción local de vino. Un caso típico es el de Sebastián Hernández, un *botijero* oficial (encargado de fabricar jarras de barro), que contrató a Salvador Ortiz de Zúñiga en 1597 para producir 60 botijas al día durante cuatro meses. A cambio, le pagó 200 pesos y le brindó alimentos durante ese tiempo. Al

final del acuerdo, se produjeron 7200 botijas⁹.

Para la primera mitad del siglo XVII, casi todos los productores de vino en Pisco tenían hornos incorporados para fabricar botijas. En 1651, la finca de San Miguel, propiedad de Magdalena de Pedraza, que vivía en Pisco, tenía una viña con 30 mil plantas, veinte esclavos, un rebaño de cuarenta mulas, un horno y algunas minas de arcilla dentro de algunas *hoyas* (excavaciones hechas para llegar al subsuelo freático de riego)¹⁰. Las originales botijas de Pisco se volvieron muy populares en todo el virreinato del Perú durante ese siglo, llegando incluso a ser intercambiadas como moneda. A diferencia del vino que contenían, tenían un costo de valor fijo y renovable.

Sobreproducción de vino y restricciones comerciales de España

El sistema de organización social inca se basaba en el *ayllu*: un grupo de personas (usualmente, una familia) que compartían y administraban un determinado terreno para la agricultura. La población, que se encontraba dispersa por todo el territorio, estaba organizada bajo una compleja red jerárquica que empezaba con los jefes locales (denominados *curacas*) y llegaba hasta el mismo Inca.

En 1571, el virrey Toledo, al comprobar la dificultad de administrar una colonia así de fragmentada, ordenó la migración de la población nativa hacia las nuevas ciudades creadas por los españoles. De esa manera se crearon, casi de la noche a la mañana, nuevos mercados y posibilidades comerciales¹¹.

Varios *curacas* locales vieron aquella oportunidad y se involucraron en la elaboración de vino. Por ejemplo, a finales de la década de 1580, un

curaca en Tacna (una ciudad cercana a Arica en el actual Chile), llamado Diego Caqui, contaba con varias viñas que sumaban 100 mil plantas (con una capacidad de producción de cerca de 18 mil botijas), un rebaño de llamas utilizado para el transporte hacia Potosí y dos fragatas empleadas para distribuir su vino a lo largo de la costa del virreinato del Perú¹².

Como era de esperarse, el negocio vitivinícola era muy lucrativo. Para fines del siglo XVI, se producían varios cientos de miles de *arrobas* de vino. Los principales mercados eran, a su vez, las ciudades más pobladas de la época: Potosí y Lima. Pronto, la expansión entusiasta de los viñedos y la creciente competencia provocaron una sobreproducción significativa de vino que hizo que los precios mayoristas descendieran: se llegó a pagar poco más de dos pesos por botija¹³.

A medida que el mercado del virreinato peruano se saturaba, los productores de vino comenzaron a explorar nuevos mercados en otros territorios españoles como la Nueva España, ubicados en América del Norte y América Central.

Esa exportación de vino peruano a otros mercados causó gran preocupación entre los productores y las autoridades españolas. Entre 1614 y 1615, la Corona española emitió dos decretos reales que prohibían la

venta de vino peruano en Panamá y Nueva España. Dichas restricciones, aunque nunca se implementaron ni cumplieron completamente, motivaron a los productores de vino peruanos, sobre todo aquellos que trabajaban en los valles de Ica y Pisco, a explorar productos alternativos. Uno de ellos fue el aguardiente (vino destilado), que requería casi cuatro veces la cantidad de uvas empleada en el vino y podía compensar, de alguna manera, la sobreproducción.

Producción de aguardiente en Pisco

Es casi irónico recordar que lo más cercano que los alquimistas del siglo XIII estuvieron de encontrar el codiciado *elixir de la vida* fue producir una bebida alcohólica. Curiosamente, los vestigios de esos loables esfuerzos perduran hasta nuestros días.

Algunos dicen que el alquimista catalán Arnau de Vilanova fue el primero en destilar alcohol (utilizando técnicas inventadas por los árabes años antes) con el propósito de utilizarlo como una bebida medicinal estimulante. Él lo llamó *espirituoso*, un término que rápidamente se popularizó en todo el mundo con variaciones como “agua de vida”. Podemos mencionar algunas: *aqua vitae* (latín), *aguardiente* (español), *eau-de-vie* (francés), *whisky* (gaélico escocés), *aquavit* (escandinavo), *vodka* (eslavo), entre otros. Una excepción es el término *brandy*, que

deriva del holandés *gebrande wijn*, que significa “vino quemado” (o vino destilado).

Hasta finales del siglo XVIII, el término español *aguardiente* se usaba exclusivamente para describir el alcohol destilado del vino. Para especificar el tipo de bebida, era común agregar el lugar geográfico de origen (usualmente un puerto). Por ejemplo, el que provenía de la región alrededor del puerto de Pisco se llamaba *Aguardiente de Pisco*.

Una de las evidencias más antiguas encontradas sobre la producción de aguardiente de la región de Pisco data, aproximadamente, de la misma época de las restricciones comerciales mencionadas anteriormente con la producción de vino español. En 1613, El testamento de Pedro Manuel El Griego, nacido en la isla

“Hasta finales del siglo XVIII, el término español aguardiente se usaba exclusivamente para describir el alcohol destilado del vino”

*“Recientemente,
se ha
descubierto que
la fabricación
de aguardiente
en la zona
de Pisco se
remonta hasta
por lo menos
1587”*

de Corfú, Grecia pero residente en Ica, detalla una de sus posesiones: una destilería y otras herramientas para hacer aguardiente (“treinta tinaxas de burney llenas de aguardiente que ternan ciento y setenta botixuelas de aguardiente mas un barril lleno de aguardiente que terna treinta botixuelas de la dicha aguardiente ... mas una caldera grande de cobre de sacar aguardiente con su tapa e cañon dos pultayas la una con que passa el cañon”)¹⁴. El espirituoso destilado por Pedro Manuel, que posteriormente se llamaría pisco, sería una evolución natural de la sobreproducción del primer vino peruano.

Recientemente, se ha descubierto que la fabricación de aguardiente en la zona de Pisco se remonta hasta por lo menos 1587, veintiséis años antes que el testamento de Pedro Manuel El Griego. Esta evidencia se encuentra en los documentos sobre la disolución de una empresa entre los hermanos Manuel de Azante, natural de la isla griega de Zante, y

Jorge Capelo, ambos residentes de Ica. Se menciona que entre los bienes de la empresa, se encontraban una “caldera” (presumiblemente para hacer aguardiente) y mucha cantidad de “aguardiente y vino”, los cuales quedaron en poder de Manuel de Azante, a cambio de un pago de 80 pesos y 25 arrobas de vino a Jorge Capelo.

En su testamento escrito en 1605, Manuel de Azante declara entre sus bienes 400 botijas llenas de vino nuevo, 25 tinajuelas y un barril de aguardiente, dos pipas de aguardiente y “una caldera para sacar aguardiente”, confirmando la función aguardientera de la caldera mencionada en el documento de 1587. A su hermano Jorge Capelo le deja mil pesos, ropas y una esclava. El primer albacea de Azante fue el ya mencionado Pedro Manuel, dato que indica que hubo una relación estrecha entre estos compatriotas griegos, unos de los primeros aguardienteros de la zona de Pisco¹⁵.

Aguardiente de Pisco en el siglo XVIII

Durante el siguiente siglo, el aguardiente de Pisco y sus botijas se volvieron muy populares en el Virreinato del Perú y otros territorios hispanoamericanos. A principios del siglo XVIII eran enviados hasta Guatemala, una región que entonces incluía lo que hoy conocemos como Guatemala, Belice, El Salvador,

Honduras, Nicaragua, Costa Rica, partes de México y Panamá.

En 1712, el español Juan de Recalde registró la carga de su barco, Nuestra Señora de la Soledad, en el puerto de Acapulco pero su destino final estaba en puertos guatemaltecos. En el documento mencionó que llevaba



70 botijas de aguardiente de Pisco valuadas en diez pesos cada una (“a diez pessos cada votija de aguardiente de Pisco ... las setenta de aguardiente de Pisco, setezientos pessos”).

Tres años después, en 1715, un informe de Luis Carrillo de Córdova, capitán de la fragata La Sacra Familia, confirmó el origen de la bebida: declaró que tenía a bordo 250 botijas de aguardiente consignadas por el Reverendo Pedro de Castro, fiscal de la Escuela de los Jesuitas de San Pedro en Lima, y que habían sido producidas en las fincas que tenían en el valle de Pisco (“doscientas y cinquenta botijas de aguardiente como fruto de las haciendas que posee dicho collegio en el valle de Pisco”)¹⁶.

También existieron botijas de Pisco que transportaban otros productos de exportación hacia Guatemala. En 1742, el barco Nuestra Señora del Rosario y Las Benditas Ánimas llegó al puerto

guatemalteco de Realejo con una carga perteneciente a Don Jacinto de Pasos Porta. Transportaba dieciséis botijas de Pisco: seis contenían aceitunas y el resto, vino (“16 botijas de Pisco, las 6 de aceitunas y 10 de vino”). Esa versatilidad de las botijas para transportar otros productos confirma la utilidad y valor de aquellos recipientes únicos.

En ese contexto, más precisamente en 1733, tres botijas de Pisco fueron mencionadas en la Capitanía General de Chile (actual Chile) dentro del inventario del rancho La Torre, cerca de la ciudad de La Serena, cuyo dueño era Pedro Cortés de Monroy y Mendoza¹⁷. Hubo más ejemplos de la exportación de botijas de Pisco a Chile: en 1722, Bartolomé Pérez de Valenzuela dejó su finca vinícola y 25 botijas de Pisco a su viuda.

Dichos recipientes eran un activo valioso y renovable para la elaboración de vino en la región¹⁸.

La internacionalización del aguardiente de Pisco en el siglo XIX

A principios del siglo XIX, mientras las Guerras Napoleónicas (1803-1815) consumían gran parte de los recursos militares del reino español, la mayoría de sus colonias en América del Sur iniciaron un proceso revolucionario que culminó con la independencia del Perú entre los años 1821 y 1825.

Durante ese periodo se produjeron las primeras exportaciones de aguardiente de Pisco que llegaron hasta California (entonces territorio mexicano). William Hartnell, socio de la casa comercial inglesa John Begg & Co., que además tenía sede en Lima, recibió un permiso especial del virrey Pezuela para enviar varios productos peruanos hacia California en 1822. Entre ellos se encontraban artículos valiosos como azúcar, pisco y prendas de vestir de Lima (“valiosos cargamentos que consistían de azúcar,

pisco, rebozos limeños, mantas y frazadas”)¹⁹.

También durante aquella época el término aguardiente de Pisco se simplificó a solamente *pisco*. Puede haber sido una simplificación gramatical o quizás un especialista de bebidas espirituosas de la época se dio cuenta de que no era realmente un *brandy*. Quizás pensó que al no añejarse en barricas, merecía su propia nomenclatura. Lo cierto es que, durante las luchas por la independencia de los países hispanoamericanos y mientras se legalizaba el comercio internacional en todo el mundo, el término *pisco* se comenzó a utilizar para describir aquella bebida espirituosa en registros internacionales.

Por ello no sorprende que los primeros informes de aguardiente de Pisco simplemente descritos

como *pisco* provengan de viajeros que escribían en inglés. Podemos mencionar al explorador William B. Stevenson (1814), al comerciante alemán Heinrich Witt (1824), al reverendo Hugh Salvin (1825) y al californiano William H. Davis (1839). Todos estos escritores describen el pisco como una bebida espirituosa originaria del puerto de Pisco en Perú²⁰.

Nicolás Larco, un expatriado italiano que residió en Lima desde la década de 1830, importó pisco a San Francisco durante la Fiebre del Oro de California en 1849. Y lo hizo hasta, al menos, 1864. El pisco que vendían llegaba desde el Perú en botijas de 3 a 4 galones cada una, llamadas *pisquitos*. Además, era

elaborado con una variedad de uva moscatel. Hacia 1849, dicho pisco apodado Italia, era una de las bebidas más caras en San Francisco: se vendía al doble del precio del ron, de la ginebra o del whisky²¹.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, el pisco se volvió tan popular en San Francisco que llegó a estar profundamente identificado con la ciudad. Por ejemplo, después de tomar un poco de pisco en 1872, el periodista Thomas W. Knox escribió: “la primera copa me bastó para darme cuenta de que San Francisco era, y es, un lugar agradable para visitar”. Esa popularidad se extendió en la ciudad hasta principios del siglo XX con la invención del famoso Pisco Punch²².

“Todos estos escritores describen el pisco como una bebida espirituosa originaria del puerto de Pisco en Perú”

Otros aguardientes en el Virreinato del Perú

La región de Pisco no fue la primera ni la única en el Virreinato del Perú en producir aguardiente de uva. Las vides de Montenegro ya se habían extendido por toda la colonia hacia la segunda mitad del siglo XVI, lo que se tradujo en la producción de varios vinos regionales y aguardientes. Uno de esos lugares fue Trujillo, ciudad al norte del Perú, cuyo primer alcalde, Diego de Mora, declaró que tenía “diez mil racimos de uva” listos para ser consumidos en 1547. Aproximadamente una década después, se empezó a producir aguardiente en los alrededores de la ciudad.

Diego de Olivares informó en su testamento de 1570 que tenía “una olla de cobre con su instrumento de sacar aguardiente”²³. Para el siglo XVIII, la mayoría de aquellos esfuerzos habían terminado. Una de las razones fue que las vides de la región trujillana producían fruta solo una vez cada tres años. Además, descubrieron que cultivar caña de azúcar era un negocio mucho más productivo.

Otro ejemplo temprano fue el de María de Niza, hija de un español y una mujer indígena, quien en 1586 declaró que tenía un alambique

para hacer aguardiente en Santiago, capital de Chile. En su testamento también mencionó que poseía una viña, diez tinajas (una llena de vino) y un alambique para hacer aguardiente (“un alambique de sacar aguardiente”)²⁴. Apparently, dicha bebida se elaboraba con fines medicinales y en pocas cantidades.

Durante el siguiente siglo y hasta la expulsión del imperio español de Sudamérica, varias regiones desarrollaron sus propios

aguardientes de uva: Arequipa, Moquegua y Locumba en el sur de Perú; Coquimbo en Chile; Cinti en Bolivia y Catamarca en Argentina. Ninguno de esos aguardientes regionales recibió el nombre de pisco como el que se enviaba desde el puerto de Pisco. En cambio, sí llevaban sus propias denominaciones que describen sus orígenes de fabricación: aguardiente de Arequipa, aguardiente de Moquegua, aguardiente de Chile y así sucesivamente²⁵.

Imitaciones de pisco

El pisco se volvió muy requerido y fue ampliamente consumido a lo largo de las costas del Océano Pacífico desde mediados del siglo XIX. Incluso el autor de Moby Dick, Herman Melville, escribió historias sobre él, inspiradas en sus aventuras como tripulante de un barco ballenero en el Pacífico²⁶. California había estado recibiendo grandes cantidades de pisco desde antes de su adopción en Estados Unidos (durante la Fiebre del Oro de San Francisco en 1849) y seguía comprándolo en grandes cantidades décadas después. Era el aguardiente más conocido y consumido de toda Sudamérica.

En aquellos días, era una práctica común elaborar imitaciones de bebidas alcohólicas extranjeras que gozaban de aceptación en el mercado. Para ello utilizaban esencias químicas y suministros genéricos de alcohol disponibles en la zona.

De hecho, los preferidos de los imitadores eran el coñac y el champán francés, así como el jerez español. El pisco tampoco pudo escapar de esa tendencia.

Uno de los primeros en producir una imitación del pisco fue José Palazzi II, nacido en Cochabamba (Bolivia). Durante la Exposición Internacional de 1875, celebrada en Santiago (Chile), presentó, junto a imitaciones de vinos de Burdeos y otros licores europeos, un pisco elaborado con hojas de vid (“En la colección de que tratamos hai [sic] una imitación de vino Burdeos, diversos licores espirituosos, como ... el Pisco, siendo mui [sic] notable una variedad de este último, sacado de hojas de parra”)²⁷. Palazzi incluso recibió una medalla por sus esfuerzos.

Existió un debate sobre un productor, llamado Olegario Alba, que habría sido el primer chileno en

“El pisco se volvió muy requerido y fue ampliamente consumido a lo largo de las costas del Océano Pacífico desde mediados del siglo XIX”

elaborar un aguardiente conocido como pisco en aquella época. Sin embargo, no participó en la exposición de Santiago de 1875 y no se ha encontrado ningún registro que lo demuestre. La primera evidencia indiscutible de un aguardiente chileno descrito como pisco data de 1882, durante la ocupación militar de Lima que se extendió por casi tres años en el contexto de la Guerra del Pacífico. José María Goyonechea de Copiapó registró una marca de etiqueta en Santiago para un pisco

llamado simplemente G (quizás haya sido la letra inicial de su apellido).

Poco después de la guerra, durante la Exposición Nacional e Industrial de 1884, realizada en Santiago, varios productores chilenos (entre ellos los hermanos Sauvaget, de Valparaíso) presentaron imitaciones de varios espírituosos extranjeros que habían elaborado utilizando alcohol local. Tenían un amplio repertorio que incluía 24 tipos diferentes de coñac francés y 2 tipos de pisco peruano²⁸.

Declive de la vitivinicultura peruana

La elaboración de vinos peruanos fue la industria más grande de América del Sur durante la colonia. La producción de vino alcanzó un hito máximo de un millón de botijas en los siglos XVI y XVII²⁹. Solo se produjo una caída significativa a principios del siglo XIX durante las guerras por la independencia, cuando se destruyeron viñedos y muchas instalaciones de producción de vino y aguardiente, originando la quiebra de varias haciendas³⁰.

En 1854, el presidente Ramón Castilla abolió la esclavitud en el Perú. Esta acción tuvo consecuencias significativas para la agricultura peruana en general y para la viticultura en particular. Durante más de tres siglos, los viticultores se habían beneficiado de la mano de obra vitivinícola

gratuita. Por ejemplo, la finca vitivinícola de San Miguel en Pisco contaba con una veintena de esclavos trabajando 30 mil viñas en 1651. La abolición de la esclavitud tuvo repercusiones económicas negativas para el negocio del vino en Perú. Domingo Elías, uno de los mayores productores de vino y pisco de la época, con el apoyo del gobierno peruano, intentó cubrir la escasez de mano de obra trayendo inmigrantes chinos (en teoría no eran esclavos, pero en la práctica, fueron tratados como tales)³¹. Otro factor que afectó negativamente a la viticultura peruana fue la plaga de la filoxera (un insecto parásito de la vid), que devastó los viñedos de Europa a partir de la década de 1860 y que llegó a Perú años más tarde (aunque tuvo efectos menos negativos y duraderos).

“La elaboración de vinos peruanos fue la industria más grande de América del Sur durante la colonia”

Podría decirse que el factor más importante en el declive de la viticultura peruana fue la Guerra del Pacífico (1879-1884), que significó la destrucción de varias haciendas vitivinícolas. Por ejemplo, es un hecho registrado que en marzo de 1880 un soldado chileno escribió que el general Baquedano ordenó que se vertiera una gran cantidad de vino en un río de Moquegua, en la región sur de Perú (“¡Pobre Moquegua! Hacía tres años que sus cosechas eran malas y, para colmo de desgracia, la cuarta, que parecía ser magnífica, vinieron a hacerla los chilenos. El general Baquedano hizo vaciar el vino de las bodegas, y las aguas del río llegaron al mar—a 22 leguas— intensamente tintas. Las mulas que allí bebieron se emborracharon y salieron, con cargas y todo, bailando una tarantela”)³². Este tipo de destrucción también ocurrió en varias haciendas agrícolas que cultivaban algodón y caña de azúcar a lo largo de la costa de Perú. De hecho, fue una medida aplicada a cualquier terrateniente que no aceptara pagar una cuota de guerra.

Por otro lado, los trabajadores chinos que se aliaron con el ejército opositor fueron liberados y no

volvieron a trabajar en la agricultura ni en la extracción de guano. Como resultado de la guerra, varias haciendas de vino y pisco se declararon en bancarrota o fueron compradas por inmigrantes italianos que ejecutaron sus propias técnicas de vinificación, mucho más económicas.

Entre las décadas de 1850 y 1860, la producción del pisco Italia se volvió muy costosa³³. Se necesitaban alrededor de cuatro kilos de la uva Moscatel de Alejandría (Italia) para elaborar una botella de 750 mililitros. Y si se elaboraba un mosto verde requería el doble o el triple. Después de la guerra con Chile, el pisco Italia casi desapareció y solo se producía para el consumo particular de los productores de pisco. Algunos viñedos fueron reemplazados por cultivos más rentables como el del algodón o el de la caña de azúcar. A fines de siglo, hubo un cambio en el consumo de bebidas alcohólicas en el mercado peruano: la popular chicha (bebida de maíz fermentada desde los tiempos de los incas) fue reemplazada por una cerveza de estilo europeo producida localmente. En la misma línea, aunque en menor medida, el pisco fue cambiado por un ron barato.

Pisco en el siglo XX

La producción de la versión chilena del pisco continuó y se expandió significativamente hacia finales del siglo XIX y principios del siglo XX, incluso llegando al punto de sustituir el producto peruano en algunos mercados. En Chile surgieron varios fabricantes, sobre todo en la región de Elqui (norte de Chile), que empleaban métodos de fabricación propios para intentar imitar el producto original. Por ejemplo, Luis Hernández producía un pisco en su Hacienda Paihuano (Elqui). Según la etiqueta de la botella había participado en las Exposiciones Internacionales de Santiago (1884), de París (1889) y de Nueva York (1901), donde presentó una versión del pisco Italia. En esta última exposición, Joaquín Naranjo, de San Carlos (Elqui), presentó

un pisco Mosto Verde, demostrando que, al menos entonces, los esfuerzos por imitar los aguardientes peruanos aún continuaban. De acuerdo con un catálogo de la exposición, las uvas utilizadas por los productores chilenos eran Italia y Pastilla (esta última conocida actualmente como Italia Rosada o Moscatel Rosado)³⁴.

Tiempo después se implementaron nuevas técnicas de producción que buscaban reducir costos para que el aguardiente sea más accesible a la población chilena. Entonces usaban el excedente de uvas de mesa que no cumplían con los requisitos para la exportación. Luego les añadían azúcar, agua y levadura seleccionada para

*“El término
Pisco era el
nombre del
puerto donde
se producía la
bebida y
era una
denominación
geográfica
de origen de
facto, como las
regiones
francesas
de Cognac y
Champagne”*

acelerar el proceso de fermentación (sin depender de la levadura natural de la propia uva). También se empleaban alambiques de alto volumen (columnas de rectificación de alcohol) en un proceso de destilación continuo y múltiple hasta alcanzar un alto nivel alcohólico, que luego se reducía con agua. Eso los diferenciaba de las falcas (un tipo de alambique antiguo empleado en Perú durante la Colonia), que utilizaban un proceso de destilación discontinuado, sin agregar agua. En Chile permitían el añejamiento en barricas de roble para suavizar la aspereza del alcohol. De esa manera, la cantidad de uvas necesaria para producir una botella de 750 mililitros se redujo a cerca de un kilo.

Esta bebida de menor costo fue abrazada por la población chilena y fue integrada rápidamente a su cultura e identidad. En 1936, al no poder ingresar al mercado de Estados Unidos usando el nombre de pisco (era un requerimiento que cada bebida estuviera identificada con una procedencia geográfica), el congresista chileno Gabriel Gonzales Videla tuvo la inusual idea de cambiar el nombre del pueblo La Unión a Pisco-Elqui para cumplir con el requisito³⁵.

Los productores chilenos argumentaron que la palabra pisco era un genérico, como sí lo eran el whiskey, el ron o el gin. Por ende, decían, cualquiera tendría el derecho de usarlo.

Los productores peruanos, en cambio, no estuvieron de acuerdo. El término Pisco era el nombre del puerto donde se producía la bebida y era una denominación geográfica de origen de facto, como las regiones francesas de Cognac y Champagne. En Francia, precisamente, la elaboración de bebidas alcohólicas está estrictamente regulada y no se permite su adopción en otros lugares.

Hacia mediados del siglo XX, el consumo de pisco en Perú experimentó un resurgimiento, aunque aún competía con bebidas de menor costo. Se consumía, sobre todo, en eventos sociales y en cocteles como el Pisco Sour, la Algarrobina (una mezcla dulce hecha con la savia del algarrobo negro) o el Chilcano (una mezcla con ginger ale). Durante mucho tiempo estuvo asociado con las peñas peruanas (fiestas nocturnas privadas donde predominaba la música criolla como valeses y marinera, una evolución moderna de la zamacueca colonial de Lima), así como en corridas de toros estacionales, competencias de caballos de paso peruano y otras exhibiciones socioculturales.

En la década de 1950, Chile definió ciertas áreas geográficas en las que solo se podía producir pisco, mientras que Perú hizo lo mismo en 1991. En 1994, Perú prohibió explícitamente la importación de cualquier bebida alcohólica llamada pisco y Chile le siguió los pasos poco tiempo después³⁶.

Pisco en el siglo XXI y la controversia entre Perú y Chile

En los primeros años del siglo XXI (de 2004 a 2019) se vivió un renacer de la coctelería a nivel global. Esta tendencia permitió que el arte de mezclar bebidas se reconectara con su pasado y se ponga en valor nuevamente³⁷. Los productores peruanos introdujeron los métodos de producción de pisco Italia del siglo XIX y lo posicionaron como una bebida alcohólica exclusiva. Los precios se elevaron para garantizar las ganancias, pero manteniendo la calidad original del producto al usar la cantidad adecuada de uvas.

No era raro encontrar precios en tiendas retail de Estados Unidos muy similares (e incluso superiores) a los de whisky o el coñac. Solo ocho variedades de uva fueron permitidas para la elaboración de pisco: Negra Criolla, Mollar, Quebranta, Uvina, Italia, Moscatel, Torontel y Albilla. La Negra Criolla, probablemente, fue la misma variedad traída por Montenegro durante la primera mitad del siglo XVI y la que utilizaron Manuel de Azante y Pedro Manuel “El Griego” para elaborar aguardiente en Ica entre 1587 y 1613. La Quebranta es una variedad peruana única, descendiente de la Negra Criolla y la Mollar Cano, mientras que las últimas cuatro pertenecen a la familia de uvas moscatel (Italia, Moscatel, y Albilla) o son descendientes de la Negra Criolla con la Moscatel de Alejandría (Torontel).

Para 2010, los productores chilenos habían reemplazado las uvas de mesa (sobre todo, la variedad Red Globe) con una mezcla de por lo menos diez uvas de la familia moscatel. Sin embargo, la gran mayoría de los productores seguía destilando en alambiques continuos y añejándolo en barricas de roble para mantener precios de venta más bajos.

Sin embargo, en la década de 2020, algunos productores chilenos comenzaron a elaborar productos más sofisticados utilizando alambiques tradicionales y dejando de añejar la bebida. Lo conocen como el “estilo peruano de hacer pisco”³⁸.

Desde 2015, algunos historiadores han desarrollado nuevos argumentos. Una nueva hipótesis sugiere que la tradición de Chile de usar la palabra pisco para describir su aguardiente precede a la de Perú. Se basa en dos datos históricos. Primero, la mención de “tres botijas de Pisco” en una lista de activos de una viña chilena en la tercera década del siglo XVIII. Segundo, el hecho de que Chile imprimiera etiquetas de botellas con la palabra “Pisco” en 1882, décadas antes que Perú.

El argumento sugiere que el término “botijas de Pisco” significa que recipientes contenían un aguardiente ya nombrado “pisco”, siendo el primer uso del nombre³⁹. Esta teoría, sin embargo, ignoró el próspero negocio de producir botijas de barro en el puerto de Pisco desde finales del siglo XVII para almacenar y transportar vino, aguardiente y otros productos. También desconoce el hecho de que el término describe el origen de las botijas en vez de su contenido.

Respecto a las primeras etiquetas de las botellas, se argumentó que inicialmente no eran necesarias porque las peculiares botijas de Pisco identificaban la bebida. El año 1882, más bien, respalda el argumento de que el inicio de la producción en Chile coincidió con la ocupación chilena en el Perú durante la Guerra del Pacífico.

Pisco y el *boom* gastronómico peruano

A principios del siglo XXI se experimentó un posicionamiento mundial de la gastronomía peruana. Desde 2010, los restaurantes peruanos han sido considerados entre los diez mejores del mundo según las listas de prestigiosos medios especializados. Cientos de restaurantes peruanos han abierto en varios países, sobre todo en Estados Unidos, ofreciendo recetas típicas como el ceviche, el lomo saltado, el pollo a la brasa y la causa, entre otras. Y en todas las mesas, el Pisco Sour ha sido el

aperitivo principal.

En Perú se han realizado exitosos esfuerzos por maridar la complejidad del sabor y aroma del pisco proveniente de las ocho variedades de uvas pisqueras con varios platos del repertorio peruano, incluyendo el largo repertorio de postres. El pisco también ha sido empleado con gran éxito como insumo en originales y nuevos platos⁴⁰.

Tipos de pisco hoy

En Perú, el pisco solo puede ser elaborado con una de las ocho variedades (pisqueras) de uva: Quebranta, Negra Criolla (Listán Prieto), Mollar, Italia, Albilla, Torontel, Moscatel y Uvina. Se denomina puro si se emplea una sola variedad. Si se trata de un blend (mezclas de variedades) se le conoce como acholado. Si el mosto de uva es destilado antes de terminar su fermentación, se produce un pisco de mayor fineza y suavidad llamado Mosto Verde. El pisco se destila solo una vez con una graduación alcohólica promedio entre los 42 y 43° Gay Lussac (G.L.) (el mínimo es 38 y el máximo 48). Jamás se le añade agua ni se añeja en barricas de madera.

La versión chilena más extendida se elabora a partir de una mezcla de por lo menos diez variedades de uva de la familia moscatel. Puede ser destilado más de una vez para alcanzar un alto contenido alcohólico y luego diluido con agua para reducir el porcentaje obtenido: 30 a 35° G.L. (Corriente), 35 a 40° G.L. (Especial), 40° G.L. (Reservado) y 43° G.L. (Gran Reserva). Además, puede ser añejado en barricas de madera y, según el tiempo de almacenamiento, se etiqueta como Guarda (más de 180 días) o Envejecido (más de 360 días).

Autor:

Toro-Lira, Guillermo. Tomado de la primera parte del artículo publicado originalmente por el autor en inglés titulado “Pisco and Pisco Sour” en: Oxford Research Encyclopedia of Latin American History, <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199366439.013.1090>, 20 junio 2022. Oxford University Press, Oxford, Inglaterra.

Agradecimientos del autor:

A Lyrís Monasterio, Ingeniero en Industrias Alimentarias y Master en Viticultura y Enología, por su amable revisión del texto.

Revisión de la bibliografía

Uno de los primeros tratados sobre la producción de vino en Sudamérica fue escrito por Evaristo D'Ornellas en 1863. Fue publicado en forma de nueve artículos en la publicación quincenal *La Revista de Lima*⁴¹. Este tratado consiste en un informe encargado por el gobierno peruano para investigar el estado actual de la producción de vino en varios valles peruanos y cómo se podría mejorar. D'Ornellas, un experto portugués en vinificación fue contratado por Domingo Elías —un importante agricultor y productor de pisco— para trabajar en su finca de Pisco. El informe se centra en otros valles del sur de Perú y no utiliza la palabra pisco. En su lugar emplea el término genérico *aguardiente*, asociado con la región de producción.

En la literatura de habla hispana, el uso de la palabra pisco para describir el aguardiente de Pisco aún no se había generalizado. Pasaba todo lo contrario con el idioma inglés. Por ejemplo, nueve años antes, sir Clemens Markham, un geógrafo, explorador y escritor británico, mencionó en sus memorias, tras visitar los viñedos de Pisco de Domingo Elías (a quien describió como “el hombre más emprendedor de Perú”), que la hacienda producía “cantidades inmensas de pisco”⁴².

Una de las primeras descripciones de pisco en la literatura en español aparece en un diccionario etimológico chileno publicado entre 1905 y 1910 por Roberto Lenz. En su definición de pisco, Lenz lo describe como “un buen aguardiente de uva” y menciona que “el mejor de Chile se hace en la región de Huasco y otras cercanas”, añadiendo que originalmente se le llamaba *Aguardiente de Pisco* porque el producto “legítimo” venía de allí. Este diccionario, además de afirmar el origen peruano de la bebida, ejemplifica la práctica común entonces de producir imitaciones locales de licores extranjeros. Lenz agrega que el término “pisco” se había vuelto tan genérico como el de “coñac”⁴³. Pero era una época distinta: hoy el coñac no es una palabra genérica, sino una Denominación de Origen estrictamente regulada y aplicada a la región de Cognac (Francia).

Una historia sobre un pionero productor de la versión chilena de pisco se encuentra en otro diccionario chileno. Se trata de un recurso histórico, biográfico y bibliográfico escrito por Virgilio Figueroa en 1925⁴⁴ e incluye la biografía de la familia Alba. Escrito en plena Ley Seca en los Estados Unidos, el artículo comienza señalando que, aunque la “ley seca” se había extendido a otros países, sería muy difícil afectar la producción de bebidas espirituosas y vinos de Francia, Italia y España en Europa, y de Perú, Argentina y Chile en América. Menciona que Perú ha ganado “millones de soles” y ha hecho famosa la producción de alcohol en los valles de Pisco y Locumba.

Luego menciona el pisco Alba. Menciona que el fundador de la empresa, Olegario Alba, viajó a Perú para aprender a producir pisco en 1875. Comenzó a vender el producto en la zona de Coquimbo, luego en Valparaíso y finalmente en todo Chile hacia 1882.

Aunque Figueroa menciona que su fuente de información fue un artículo publicado en el *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* en 1900, una búsqueda exhaustiva en los números de esa publicación no ha logrado encontrar la referencia.

La literatura escrita hasta la década de 1920, ya sea de Perú, Chile o Estados Unidos, no deja lugar a dudas de que el pisco es de origen peruano. Recién en 2010 esa idea fue cuestionada y se propuso una teoría de origen chileno. Durante la década de 2010 se publicaron varios documentos en Chile y en Perú que respaldan ambas posiciones, aunque sean divergentes. Por ejemplo, existe el libro “El pisco nació en Chile”⁴⁵ y el artículo “El pisco no nació en Chile”⁴⁶. La investigación continúa hasta nuestros días, tanto en Perú como en Chile, y se esperan más publicaciones.

En cuanto a la introducción de la vid en Sudamérica, existen dos fuentes principales. La primera proviene de El Inca Garcilaso de la Vega, quien en sus *Comentarios Reales*, publicados en España en 1609, describe con cierto detalle la introducción de la vid y la producción del primer vino en la región de Cusco, la antigua capital de los incas⁴⁷.

La segunda fuente proviene del sacerdote jesuita Bernabé Cobo. En su manuscrito *Historia del Nuevo Mundo*, escrito en 1653, refiere que la primera introducción de uvas y producción de vino tuvo lugar en la región de Lima, la capital del Virreinato del Perú. El manuscrito de Cobo era desconocido hasta su publicación por Jiménez de la Espada en 1891⁴⁸. Durante casi 300 años, la versión de Garcilaso fue la única disponible y se utilizó como fuente principal para numerosas publicaciones de investigadores.

Aunque la historia se centraba en la región de Cusco, otros autores la generalizaron en la historia sobre la primera introducción de viñedos y vino en todo el Perú. En su tratado de 1868, D’Ornellas escribe que Garcilaso “es el único que menciona claramente la introducción de la uva” pero también comenta que la historia trata sobre todo el Perú. Sin embargo, observa una posible contradicción al notar que la uva más abundante en las Islas Canarias (de donde se suponía que provenía la uva) es blanca, mientras que el relato menciona que la uva era prieta (o negra)⁴².

Hasta 1998, la historia de Garcilaso de la Vega se había expandido considerablemente. Las teorías incluso habían incluido un nombre propuesto para el primer viñedo: se sugería que estaba ubicado en la región de Ica (Perú) y que luego sus vides fueron llevadas a Chile. Sin embargo, no se presentaban otras fuentes aparte de las de Garcilaso⁵⁰. Por otro lado, como se muestra en este artículo, la versión de Cobo ha sido corroborada consultando varias fuentes adicionales. Una de ellas es el manuscrito de 1556, un documento contemporáneo con aquellos que presenciaron la plantación del primer viñedo.

Fuentes primarias

Para la introducción de la vid en América y Perú, las fuentes primarias son manuscritos del siglo XVI ubicados en el Archivo General de Indias (AGI) en Sevilla (España). Hernando de Montenegro plantó el primer viñedo en Perú y los aspectos generales de su vida se encuentran en una probanza de servicios solicitada por su nieta Lucía de Montenegro en 1586 (que incluye una copia de una probanza solicitada por su abuelo en 1556) y en la documentación de un juicio que involucró a su hija Ana Bravo de Paredes en 1575⁵¹. Los datos presentados en ese vasto documento, que abarca más de 400 folios manuscritos, son fundamentales. El relato de 1653 sobre la introducción de uvas en

Lima por Bernabé Cobo puede ser considerado como una fuente secundaria confirmatoria.

El AGI también contiene fuentes manuscritas primarias sobre la primera población de la región de Pisco ordenada por el virrey Toledo; sobre las descripciones de viñedos que fueron productivos desde finales del siglo XVI hasta mediados del XVII (fueron encontradas en testamentos y testimonios en la documentación de bienes de personas fallecidas en Pisco); y sobre la evidencia de la fabricación de grandes cantidades de botijas en hornos de terceros y dentro de grandes haciendas vitivinícolas en Pisco.

El testamento de Pedro Manuel *El Griego*, descubierto por Lorenzo Huertas, se encuentra en el Archivo General de la Nación (AGN) en Lima, al igual que el acuerdo y testamento de Manuel de Azante, descubierto por el paleógrafo Julio Hidalgo⁵².

Las fuentes primarias para la exportación de botijas de Pisco y aguardiente de Pisco en el siglo XVIII en regiones fuera del territorio de la Real Audiencia de Lima incluyen manuscritos ubicados en el Archivo Nacional de Chile (ANC)⁵³ y el Archivo General de Centroamérica (AGC)⁵⁴, publicados por Pablo Lacoste en 2016 y Gonzalo Gutiérrez en 2021, respectivamente.

Las fuentes primarias para la historia del pisco en el siglo XIX son periódicos, manuscritos personales y memorias encontradas en Lima, California y Londres, así como los informes oficiales de Exposiciones Internacionales⁵⁵. Entre estos últimos se encuentran los periódicos *Daily Alta California* y el *Daily Evening Bulletin* de San Francisco en 1864, que son accesibles en *microfilm* en la Biblioteca Pública de San Francisco. La documentación completa del juicio *The US vs. 200 Jars of Pisco*, que proporciona información importante sobre el pisco exportado a San Francisco en aquel año, se puede encontrar en los Archivos Nacionales y Administración de Documentos de los Estados Unidos en San Bruno (California).

Enlaces a materiales digitales

Los manuscritos ubicados en los archivos nacionales de España, incluyendo el Archivo General de Indias (AGI), pueden encontrarse aquí (algunas entradas están digitalizadas para acceso en línea): Portal de Archivos Españoles (PARES) <https://pares.culturaydeporte.gob.es/inicio.html>

Lecturas adicionales

Ángeles Caballero, César. *Peruanidad del pisco y la vendimia: Diccionario del pisco*, 6.^a ed. Lima, Perú: AFA Editores Importadores SA, 2008.

Brown, Kendall. *Borbones y aguardiente: La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la Independencia*. Lima, Perú: Banco Central de Reserva del Perú, 2008.

Davies, Keith. "The Wine Economy." En *Landowners in Colonial Peru*, 85–110. Austin: University of Texas Press, 1984.

Dicum, Gregory. *The Pisco Book*. San Francisco: ClearGrape LLC, 2011.

Gutiérrez, Gonzalo. *El pisco, apuntes para la defensa de la Denominación de Origen Peruana*. Lima, Perú: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003.

Hamrick, Danny. "How Markets Shape Geographical Indicators: A Global Value Chain Analysis of Pisco" <https://repository.lib.ncsu.edu/bitstream/handle/1840.20/36972/etd.pdf?sequence=1>." (Disertación, North Carolina State University, 2019).

Mitchell, Jerry T., y William C. Terry. "Contesting Pisco: Chile, Peru and the Politics of Trade" <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1111/j.1931-0846.2011.00115.x> " *Geographical Review* 101, n.º 4 (2011).

McDonnell, Duggan. *Drinking the Devil's Acre: A Love Letter from San Francisco and Her Cocktails*. San Francisco: Chronicle Books, 2015.

Muto Calderón, Ana Paula. "¿Más Peruano Que El Pisco?: La Construcción Del Pisco Peruano Como Un Producto Vinculado a La Identidad Nacional, 1988–2017" <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/12857>." (Tesis de Licenciatura en Historia, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2018).

Toro-Lira, Guillermo, y Sergio Zapata. "The US vs. 200 Jars of Pisco: Peruvian Exporting Tradition of Pisco" <https://wingsofcherubs.com/the-u-s-vs-200-jars-of-pisco-peruvian-exporting-tradition-of-pisco/>." Original publicado en español en: *Boletín de Lima*, n.º 152 (2008): 51–62.

Wondrich, David. *Imbibe!* New York: The Penguin Group, 2007.

Wondrich, David, ed. *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*. New York: Oxford University Press, 2021.

Notas:

1. El manuscrito de la Probanza se encuentra en el Archivo General de Indias (AGI) en Sevilla (España) bajo el título "Méritos y servicios de Montenegro: Perú, Darién, 1586" y con el localizador de recursos: Patronato, 129, R.1. Se puede encontrar una transcripción paleográfica parcial en Guillermo Toro-Lira, Las viñas de Lima: Inicios de la vitivinicultura sudamericana, 1539–1551 <https://www.researchgate.net/publication/340792871_LAS_VINAS_DE_LIMA_Inicios_de_la_vitivinicultura_sudamericana_1539-1551. (Lima, Perú: Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma, 2018): 133–140.
2. Alejandra Milla-Tapia, José Antonio Cabezas, Felix Cabello, Thierry Lacombe, José Miguel Martínez-Zapater, Patricio Hinrichsen, y María Teresa Cervera, "Determining the Spanish Origin of Representative Ancient American Grapevine Varieties," *American Journal of Enology and Viticulture* 58 (2007): 242–251.
3. AGI, "Petición de Jerónimo de Loaysa y otros: poblar el valle de Pisco, 1571" (Patronato, 29, R.30). Se puede encontrar una transcripción paleográfica completa en Guillermo Toro-Lira, "La fundación española de Pisco de 1571 – Santiago de los Caballeros" <https://piscopunch.com/2020/04/19/pisco1571/>, Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com> <https://piscopunch.com>, 2017).
4. Guillermo Toro-Lira y Moisés Cueva, "La evolución de la producción del vino en la zona sur del Perú en el siglo XVI" https://www.researchgate.net/publication/340793318_G_Toro-Lira_M_Cueva_2019_La_evolucion_

[de_la_produccion_del_vino_en_la_zona_sur_del_Peru_en_el_siglo_XVI_In_Haciendas_en_el_mundo_andino_siglos_XVI-XX_Eds_P_Luna_F_Quiroz_C_Actes_Memoirs_Tomo_46_Instit](https://www.researchgate.net/publication/340793318_G_Toro-Lira_M_Cueva_2019_La_evolucion_de_la_produccion_del_vino_en_la_zona_sur_del_Peru_en_el_siglo_XVI_In_Haciendas_en_el_mundo_andino_siglos_XVI-XX_Eds_P_Luna_F_Quiroz_C_Actes_Memoirs_Tomo_46_Instit)," en P. Luna y C. Quiroz, eds., *Haciendas en el mundo andino, siglos XVI–XX. Actes & Mémoires*, vol. 46 (Lima, Perú: Instituto Francés de Estudios Andinos, 2019), 171–190.

5. Keith Davies, "The Wine Economy," en *Landowners in Colonial Peru* (Austin: University of Texas Press, 1984), 85–110.
6. AGI, "Bienes de difuntos: Pedro Vázquez, 1607" <https://piscopunch.com/2017/09/27/las-vinas-y-vino-de-pisco-de-1607/> (Contratación, 286, N.2, R.12, ff.8v-9). Una transcripción parcial en Guillermo Toro-Lira, "La viñas y vino de Pisco de 1607," Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com>, 2017).
7. AGI, "Bienes de difuntos: Juana Ponce de León, 1600/1607" <https://piscopunch.com/2019/11/29/botijas-de-pisco-1597-1655/> (Contratación, 468, N.3, R.1). Una transcripción parcial en Guillermo Toro-Lira, "Botijas de Pisco 1597–1655", *Pisco Punch* (web), (<http://piscopunch.com>, 2019, actualizado en 2021).
8. AGI, "Bienes de difuntos: Juan Lorenzo y otros, 1585" <https://piscopunch.com/2017/10/09/botijas-peruleras-de-vino-pisco-1577/> (Contratación, 479, N.3, R.5). Parcial en Guillermo Toro-Lira, "Botijas peruleras de vino—Pisco, 1577", *Pisco Punch* (web), (<http://piscopunch.com>, 2017). En el 2021, el historiador español Javier Castro, informó a este autor sobre la existencia de referencias a "botijas peruleras" anteriores, entre ellas una de 1545 procedente del "documento de cargamento" del navío "San Bartolomé" (AGI, Registro del navío: "San Bartolomé", Contratación, 1079, N.7.R.10).
9. Este manuscrito se encuentra en el Archivo General de la Nación (AGN) de

- Lima bajo el localizador de recursos: "Protocolos Notariales de Ica—Siglo XVI. Escribano: Cristóbal de Carbajo. Protocolo N.º 1, ff. 50-50v. 17 de noviembre 1597." Parcialmente transcrito en Guillermo Toro-Lira, "Botijas".
10. AGI, "Bienes de difuntos: Magdalena de Pedraza, 1651" (Contratación, 423A, N.1, R.3, ff.22-23v). En Toro-Lira, "Botijas".
 11. Lorenzo Huertas, *Fundamentos históricos de la peruanidad del pisco* (Lima, Perú: Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma, 2019).
 12. Toro-Lira y Cueva, "La evolución," 178–182.
 13. Keith Davies, *Landowners in Colonial Peru* (Austin: University of Texas Press, 1984), 95.
 14. AGN, "Notario Francisco Nieto, 30 de abril, 1613. Protocolos Notariales de Ica, Pr. No 99". En Lorenzo Huertas, "Producción de vinos y sus derivados en Ica: Siglos XVI y XVII" (Lima, Perú: 1988), un informe preparado para el gobierno peruano.
 15. AGN, Acuerdo entre Manuel de Azante y Jorge Capelo, 1587, Protocolos Notariales de Ica, García de Córdova, Legajo [1587-1588] 6/7; AGN, Testamento de Manuel de Azante, 1605, Protocolos Notariales de Ica, Pedro Orvaneja, Legajo [1604-1605] 121. Este reciente e importante descubrimiento fue anunciado por el Archivo General de la Nación (AGN) de Lima, mediante una nota de prensa fechada el 16 de mayo del 2024. Fue el resultado de una investigación y desarrollo del archivista y paleógrafo peruano-trujillano Julio Hernández Velásquez bajo la dirección del entonces jefe institucional del AGN Ricardo Moreau Heredia. <https://www.gob.pe/institucion/agn/noticias/959275-en-el-marco-del-163-aniversario-del-agn-presentamos-el-documento-mas-antiguo-del-pisco-que-data-del-ano-1587>.
 16. Todos los datos sobre el negocio del pisco en Centroamérica en el siglo XVIII provienen de: Gonzalo Gutiérrez, "La Denominación del Pisco y el Comercio Virreinal entre el Perú y Guatemala: 1712-1715-1742" <https://piscopunch.com/la-denominacion-del-pisco-y-el-comercio-virreinal-entre-el-peru-y-guatemala-1-1712-1715-1742/>, *Pisco Punch* (web) (<http://piscopunch.com>, 2021).
 17. Pablo Lacoste, *El pisco nació en Chile* (Santiago, Chile: RIL Editores, 2016).
 18. El manuscrito fuente se encuentra en el Archivo Nacional Histórico (ANH) de Chile bajo el localizador de recursos: ANH, Escribanos de Santiago, vol. 614, f. 246v y resumido en Cristián Cofre León y Daniel M. Stewart, Viña, alambiques y 'venticinco botijas de pisco' Alhué, 1717 https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-49942020000200088&lng=n&nrm=iso, RIVAR 7, n.º 20 (2020): 88–107.
 19. Para los tratos de William Hartnell en Perú y California en 1822, consulte Susanna Bryan Dakin, *The Lives of William Hartnell* (Palo Alto, CA: Stanford University Press, 1949). Para las importaciones de pisco a Monterey, consulte un manuscrito ubicado en la Biblioteca Bancroft, Berkeley, CA bajo el localizador de recursos: "Cosas de California" por José Fernández et al.: Santa Clara, Calif.: ms. S, 1874 Aug. 19 (Dictado grabado por Henry Cerruti para H. H. Bancroft), 52–53 https://www.researchgate.net/publication/340793375_HISTORY_OF_PISCO_IN_SAN_FRANCISCO_A_Scrapbook_of_First_Hand_Accounts, publicado en Guillermo Toro-Lira, *History of Pisco in San Francisco* (Lima, Perú: CreateSpace, 2010), 20.
 20. Eduardo Dargent C., *Vino y pisco en la historia del Perú* (Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres, 2013).
 21. Toro-Lira, *History*, 26–27, 31–36. En la actualidad el pisco Italia es elaborado de la uva Moscatel de Alejandría, comúnmente llamada Italia.
 22. Toro-Lira, *History*, 38, 43–96.
 23. J. Castañeda, "La producción de vinos y aguardientes de uva en Trujillo durante el Virreinato" <https://repo.sitorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/70527/Cuaderno%20del%2520Archivo%2520de%2520la%2520Universidad%2520n%C2%B0%252059.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, en *Homenaje a Guillermo Lohmann Villena (1915–2005) en el centenario de su nacimiento* (Lima, Perú: PUCP Cuadernos del Archivo de la Universidad 59, 2015), 14–16.
 24. J. Muñoz, "María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique, Santiago, siglo XVI" <http://revistarivar.cl/images/vol1-n3/7Correa.pdf>, RIVAR 1 n.º 3 (2014): 115–126.
 25. Kendall Brown, *Borbones y aguardiente: La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la Independencia* (Lima, Perú: Banco Central de Reserva del Perú, 2008), 107–113.
 26. Toro-Lira, *History*, 29–30.
 27. Toro-Lira, "Pisco en el siglo XIX: Periódicos, manuscritos, memorias y exhibiciones internacionales" https://www.researchgate.net/publication/357065028_Pisco_en_el_siglo_XIX_periodicos_manuscritos_memorias_y_exhibiciones_internacionales_in_Sanchez_C_Quiroz_C_editor_El_pisco_y_su_vigencia_Articulos_ensayos_poemas_y_fotografias_sobre_el_pisco_Lima_Peru, en Cesibell Sánchez, ed., *El pisco y su vigencia: Artículos, ensayos, poemas y fotografías sobre el pisco* (Lima, Perú: Torres de Papel, 2018), 51–52.
 28. Toro-Lira, *Pisco*, 54–56.
 29. Huertas, *Fundamentos*.
 30. Thomas Earl of Dundonald y James Ridgway. *Narrative of Services in the Liberation of Chili, Peru, and Brazil, from Spanish and Portuguese Domination* (London: Piccadilly, 1859), vol. 1, n.º 169, p. 31. En Toro-Lira, "Pisco", 36–37.

31. Juan Luis Orrego Penagos, "Un proyecto liberal en el Perú del siglo XIX: el Club Progresista http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/23134/orrego_juan.pdf," en *Procesos Históricos*, n.º 7 (Mérida, Venezuela: Universidad de los Andes, 2005), 5–6.
32. Regina Claro Tocomal, "Cartas de don Máximo R. Lira a doña Isabel Errázuriz desde los campamentos chilenos durante la guerra del Pacífico (1879–1881) https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942003003600003" *Historia* 36 (2003): 61–88.
33. Clemens Markham, *Markham in Peru: The Travels of Clemens R. Markham, 1852– 1853*, editado por Peter Blanchard (Austin, TX: University of Texas Press, 1991), 43; y "Pisco Seizure," *San Francisco Daily Evening Bulletin*, 5 de enero de 1864. En Toro-Lira, *History*, 32.
34. *Chile at the Pan-American Exposition* <https://archive.org/details/chileatpanameri00buffgoog/page/n251/mode/2up?q=pisco>, *Brief Notes of Chile and General Catalog of the Chile Exhibit* (Buffalo, NY, 1901), 110.
35. Gonzalo Gutierrez, "The Misleading Name of Pisco-Elqui https://academiaperuanadelpisco.pe/wp-content/uploads/2020/11/ELQUI_ENGLISH_FINAL-REV-GGR-1.11.20.pdf" (Lima, Perú: Academia Peruana del Pisco, 2019). Acceso en línea aquí https://academiaperuanadelpisco.pe/wp-content/uploads/2020/11/ELQUI_ENGLISH_FINAL-REV-GGR-1.11.20.pdf.
36. Ver, por ejemplo: Jerry T. Mitchell y William C. Terry, "Contesting Pisco: Chile, Peru and the Politics of Trade <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1111/j.1931-0846.2011.00115.x>," *Geographical Review* 101, n.º 4 (2011): 528; y Gonzalo Gutierrez, *El pisco, apuntes para la defensa de la Denominación de Origen Peruana* (Lima, Perú: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003), 61.
37. Laureen Viera, "Cocktail Renaissance," en *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*, ed. David Wondrich (New York: Oxford University Press, 2021), 173.
38. Toda la información sobre los detalles de la producción pasada y presente de aguardientes tanto en Perú como en Chile proporcionada por Carlos Romero, maestro destilador peruano, en una entrevista personal con el autor.
39. Lacoste, *El pisco*.
40. Lucero Villagarcía, *La Magia del Pisco* (Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres, 2014), capítulos 4 y 6.
41. Evaristo D'Ornellas, "Informe que, sobre el estado de la vid y de sus productos y sobre el modo de perfeccionar el cultivo de aquella y la elaboración de estos, presenta al supremo gobierno, el comisionado para visitar los principales viñedos de la república," *La Revista de Lima* 7 (1863), 49–57, 89–96, 129–136, 167–173, 206–211, 247–252, 279–289, 319–327, 359–361. Acceso en línea aquí <https://play.google.com/books/reader?id=W68oAAAAYAAJ&pg=GBS.PP1&hl=en>.
42. Markham, *Markham*, 37–43.
43. Rodolfo Lenz, *Diccionario etimológico: De las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas* <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9895.html>. (Santiago, Chile: Imprenta Cervantes, 1905–1910), 610.
44. Virgilio Figueroa, *Diccionario histórico biográfico y bibliográfico de Chile* <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-7932.html>. (Santiago, Chile: Imprenta y Litografía la Ilustración, 1925), 258.
45. Lacoste, *El pisco*.
46. Gonzalo Gutierrez, *El pisco no nació en Chile* <https://academiaperuanadelpisco.pe/2016/07/el-pisco-no-nacio-en-chile/>. (Lima, Perú: Academia Peruana del Pisco, 2016).
47. Garcilaso De la Vega, *Primera Parte de los Comentarios Reales de los Incas*, Libro Noveno, Capítulo XXV (Lisboa, Portugal: En la oficina de Pedro Crasbeeck, 1609), 495.
48. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, Tomo II, Libro Décimo, Capítulo XIII, editado por Marcos Jiménez de la Espada (Sevilla, España: Imprenta de Rasco, 1891 [Manuscrito fechado en 1653]), 377–378.
49. D'Ornellas, *Informe*, 50–52.
50. José Del Pozo, "El aporte español durante la época colonial," en *Historia del vino chileno* (Santiago, Chile: Editorial Universitaria, SA, 2004 [Primera edición en 1998]), 28.
51. AGI, "Diego de Barrionuevo contra Hernando de Montenegro" (Justicia, 421.N.1). Para un resumen del manuscrito, ver Toro-Lira, *Las viñas*, 92–110.
52. Citas a los manuscritos del AGN en notas 14 y 15.
53. AGC, "Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, valle del Elqui, 23 de mayo de 1733." (Fondos Notariales de La Serena, vol. 30, folio 267). Para un resumen, ver Lacoste, *El pisco*.
54. AGC, "Registro de la nave Nuestra Señora del Rosario y las Benditas Ánimas, Bartolomé Hernández Romero, 1742" (A3.6 Leg. 118 Exp. 2178). Para un resumen del manuscrito, ver Gutierrez, "La Denominación."
55. Toro-Lira, "Pisco," 31–64.