

Historia actualizada del pisco

Updated history of pisco

 Ernesto Ramírez

ramirezcastilloe@gmail.com 

Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú

Recibido: 28/07/2024

Revisado: 20/08/2024

Aceptado: 08/10/2024

Publicado: 10/01/2025

RESUMEN

El documento explora el origen y evolución del pisco, destacando su historia desde el cultivo de la vid en el Perú y Chile durante el siglo XVI. Perú, gracias a condiciones climáticas favorables, registra el primer vino sudamericano en 1539, mientras que Chile documenta destilación de aguardiente desde 1586. Sin embargo, se cuestiona la autenticidad de algunos registros chilenos por falta de evidencia documental. El nombre “pisco” proviene de la región peruana de Pisco, conocida por sus aves y su puerto, donde se envasaba el aguardiente en botijas llamadas “piscos”. Documentos peruanos de 1613 y 1712 confirman el uso temprano del término, mientras que Chile adoptó el nombre siglos después, incluso renombrando un pueblo como “Pisco Elqui” en 1936 para legitimar su producción. La disputa por la denominación de origen se intensifica con investigaciones que destacan la exportación histórica del pisco peruano a mercados como Guatemala y Chile. Aunque Chile desarrolló su propia industria, lexicógrafos chilenos del siglo XIX reconocen el origen peruano del pisco. El documento concluye que, más allá de la controversia, la investigación enriquece la historia y calidad de este destilado.

Palabras clave: Pisco, aguardiente, Perú, destilación, vino, Chile.

ABSTRACT

The document examines the origin and evolution of pisco, highlighting its history from the cultivation of grapevines in Peru and Chile during the 16th century. Peru, benefiting from favorable climatic conditions, recorded the first South American wine in 1539, while Chile documented the distillation of aguardiente (a grape spirit) as early as 1586. However, the authenticity of some Chilean records is questioned due to a lack of documented evidence. The name “pisco” comes from the Peruvian region of Pisco, known for its birds and port, where the spirit was stored in clay jars called “piscos.” Peruvian documents from 1613 and 1712 confirm the early use of the term, while Chile adopted the name centuries later—even renaming a town “Pisco Elqui” in 1936 to legitimize its production. The dispute over the spirit’s designation of origin intensified with research showing Peru’s historical exports of pisco to markets like Guatemala and Chile. Although Chile developed its own industry, 19th-century Chilean lexicographers acknowledged the



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) International License

Rev. Investigaciones ULCB. Ene - Jul.12(1), 2025; ISSN: 2409 - 1537;42-54

Peruvian origin of pisco. The document concludes that, beyond the controversy, ongoing research enriches both the history and quality of this distilled spirit.

Keywords: Pisco, agua ardiente, Peru, distillation, wine, Chile.

Cuando se escucha la palabra historia, probablemente se piense en libros antiguos, monumentos u hombres sabios narrando crónicas del pasado, pero al revisar los conceptos tal cual, la historia del hombre empieza con la invención de la escritura, dejando todo lo que sucedió antes de este evento como prehistoria; esto puede sonar como un simple punto de partida, pero la verdad es que sirve para construir la principal base de esta ciencia: “el lenguaje escrito”. El Consejo Regulador del Pisco (CRDOPISCO) plantea que aquello que no está escrito, no ha sucedido. El periódico, un magazine, documentos legales, los relatos de un viajero o las cartas de amor de dos amantes, mientras estén escritos y puedan dar referencias al hecho investigado, serán una fuente importante, mientras que las tradiciones orales, las odas o cuentos solo tendrán peso desde el momento en que alguien las plasma en papel. Dejando esto por sentado, se pretende recopilar toda la información que se tiene sobre el Pisco hasta el año 2024 junto a las investigaciones presentadas en el vecino país del sur, en su intento por reclamar el origen de este famoso destilado.

Cultivo de la vid

Para hacer aguardiente de vino, se necesita vino y para el vino se necesita la vid, y aunque la lógica dicta que la sangre de cristo debió producirse primero en la Nueva España y zonas conquistadas antes que el Perú, el clima (tropical) y las plagas locales fueron el principal promotor para que el vino fuera mayormente traído del viejo mundo, esto hasta la conquista del

Perú, tal y como relata el Padre Joseph Acosta en su libro Historia Natural y Moral de las Indias escrita entre 1572 – 1587.

En las islas y Tierra Firme no se da vino ni uvas; en la Nueva España hay parras y llevan uvas, pero no se hace vino. La causa debe ser no madurar del todo las uvas, por razón de las lluvias que vienen por julio y agosto, y no las dejan bien sazonar; para comer solamente sirven. El vino lo llevan de España o de las Canarias; y así es en lo demás de Indias, salvo el Perú y Chile donde hay viñas y se hace y muy bueno (De Acosta, 1590).

Entonces según Acosta tanto Perú como Chile hacían vino a finales del siglo XVI, pero - ¿En qué país se hizo primero? - Perú por su cercanía al Ecuador debería tener el mismo clima de sus vecinos del norte, es decir un clima caluroso y de intensas lluvias, pero las frías aguas de la costa peruana que posteriormente serían bautizadas como la Corriente de Humboldt, crearon en el centro y sur del virreinato condiciones inmejorables para el desarrollo y la correcta maduración de las vides para su transformación en vino. Es Guillermo Toro-Lira quien en su obra Las Viñas de Lima (2018), sitúa el primer vino del Perú (y por ende de América del Sur) en el año 1539, de la mano de la mano de Hernando de Montenegro quien sería alcalde de la Ciudad de los Reyes (Lima) hasta en tres oportunidades y quien posiblemente sería el padre de la vitivinicultura sudamericana. Cabe resaltar que para el Cónsul Carlos Buller (2021) este nacimiento no fue

exclusivo de la Ciudad de los Reyes, sino que en paralelo en otras ciudades del Perú también se pudo estar desarrollando vino alrededor de los mismos años.

Primeros vestigios de destilación

El documento más antiguo que refiere a la destilación (de aguardiente) en el Perú data del 18 de noviembre

de 1587 en la Villa de Valverde (Ica), donde tras una disputa entre Manuel de Azante y Jorge Capelo, este último exigiría la devolución de su caldera que había entregado en favor de la compañía, mientras que Azante reclamaría a su compañero le devuelva mucha cantidad de vino y aguardiente que había proporcionado con el mismo fin.

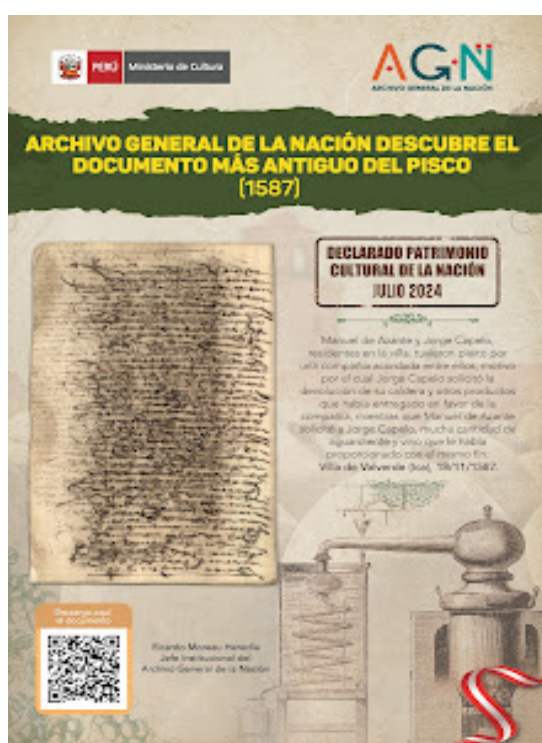


Figura 1. Vestigio más antiguo de destilación en el Perú

Fuente: Archivo general de la nación

Posterior a este hecho el documento que por mucho tiempo fue considerado la partida de nacimiento del destilado peruano, fue el testamento de Pedro Manuel El Griego, documento redactado un 30 de abril de 1613 donde dicho personaje estipula los bienes que deja a sus herederos:

...más treinta tinaxas de burney llenas de agua ardiente que ternan ciento y setenta botixuelas de agua

ardiente más un barrill lleno de agua ardiente que terna treinta botixuelas de la dicha agua ardiente... más una caldera grande de cobre de sacar agua ardiente con su tapa e cañon dos pultayas la una con que passa el cañon y la otra sana que es mas pequeña que la primera... más siete tinaxas de burney y de sangley bacias... (Huertas, 2008).

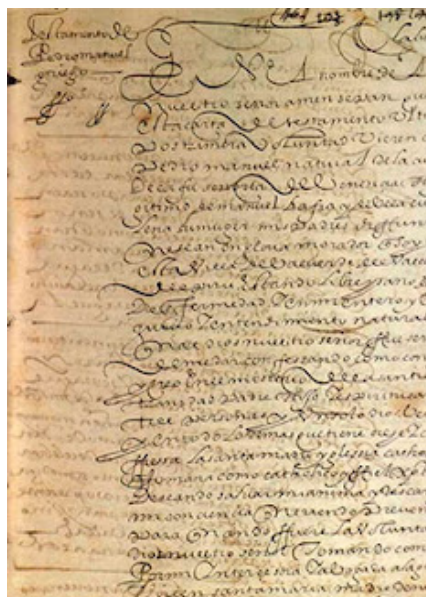


Figura 2. Testamento de Pedro Manuel el Griego

Fuente: Cronología de la Producción de Vino y Pisco

Aunque parezca increíble, Chile tiene documentación más antigua de destilación y ésta data de 1586 (Muñoz, 2014) con el testamento de María de Niza, una mujer que al casarse por segunda vez redactaría este documento donde destaca la presencia de un “alambique de sacar aguardientes” que muy probablemente fue ampliamente utilizado por su primer compromiso, al ser este boticario (el aguardiente era más utilizado en estas épocas como remedio, antes que su consumo recreativo). Este documento es de suma relevancia pues para muchos historiadores chilenos destaca la temprana aparición de alambiques en la zona, en comparación con el Perú donde se sigue hablando de “pailas aguarrienteras” hasta bien entrado el siglo XVII. De éste y otros documentos es concebida la famosa tabla elaborada por Pablo Lacoste, donde figuran los alambiques registrados entre Chile y Argentina desde el siglo XVI donde se confirma que la destilación sería una práctica bastante extendida.

Entonces ¿Por qué dudar que el origen de la destilación en América se dio en Chile? Mientras los descubrimientos peruanos siempre son acompañados de las fotografías de los documentos originales que son de completo dominio público, no se han encontrado rastros del dichoso testamento de María de Niza a pesar de las solicitudes hechas a los historiadores que lo han investigado. Aunque esto no constituye una prueba de falsedad, sí llama poderosamente la atención la temprana aparición de alambiques en el sur americano, ya que la palabra alambique parece no haber sido de amplia difusión en estas épocas. Libros como el de Diego de Santiago de 1598 (posterior al supuesto testamento) hablan de la destilación de medicinas y en sus casi 80 páginas no se utiliza en ninguna oportunidad la palabra alambique. Otros libros como “Notas para la historia de la destilación” (Otero de la Gánara, 2006), en el capítulo 7 titulado Evolución del Alambique, se hace una precisión importante con relación al tema.

Tabla 1.
Alambiques registrados en Chile y Cuyo, siglos XVI a XIX

Jurisdicción	S. XVI	S. XVII	S. XVIII	S. XIX	Total
Coquimbo y Copiapó	-	5	39	3	47
Valle del Aconcagua y Valparaíso	-		10	28	38
Santiago	1	4	17	23	45
Colchagua	-	-	3	12	15
Maule y Concepción	-	1	14	3	18
Mendoza	-	4	14	29	47
San Juan		1	90	25	106
Total	1	15	187	123	326

Fuente: Lacoste *et al.*, 2016

A continuación, se presta atención a diferentes variantes de alambiques, en los que no se modifica su concepto básico, y se pone de manifiesto las posibilidades de las nuevas técnicas de conformado de metales. No ha sido posible ordenarlos de acuerdo con los años en los que se utilizan por primera vez, porque la información disponible no lo permite, aunque se puede comentar que se ha desarrollado prácticamente entre finales del siglo XVIII y principios del XX (p. 107).

La aparición de alambiques en Chile, parece ser más temprana que en el resto del mundo, y aunque ya desde 1521 se consumía Orujo de Galicia, la alquitara (instrumento de destilación) parece no haber dejado vestigios de su tránsito por ninguno de los virreinos de América; mientras que, aunque se critique al Perú por el uso de pailas aguarrenteras, parece ser que históricamente sería lo más correcto.

Pisco: el lugar

Nicolás de Ribera el viejo, uno de los trece del gallo y primer alcalde de Lima se le atribuye la fundación de Sangallán en Pisco (Real Academia de la Historia, 2024), proponiendo incluso dicha ciudad como la capital del futuro virreinato, acción desestimada por Pizarro y que llevó a Lima a cumplir dicho papel.

El virrey Francisco de Toledo ordenó habitar un pueblo en Pisco con el título de “Santiago de Caballeros” tal y como se muestra en el manuscrito de tres folios, fechado el 13 de julio de 1571 los dos primeros, y el 10 de febrero de 1575 el tercero, firmados en la Ciudad de Los Reyes (Lima), lo cual constituiría el primer documento que referencia a dicho poblado

[Folio 1] Todos los aquí firmamos nuestros nombres poblaremos el pueblo de Pisco que Su Excelencia

manda poblar, haziéndonos manera conforme a los capítulos que se hizieron para que aya el efeto conuiniente para el aumento y fundación del pueblo (Archivo General de las Indias).

Y aunque este no sería el último nombre (español) que tendría la ciudad, para los nativos esta zona sería desde siempre (incluso antes del incanato) conocida como Pisco, debido a la gran cantidad de aves que habitaban la zona, que incluso terminó bautizando también a su gente como “los piscos”. Una de las primeras pruebas de lo expuesto es el mapa de Diego de Méndez de 1584.

El Puerto de Pisco no solo le daría el nombre al aguardiente por ser uno de los principales puertos del virreinato, sino por las botijas en las que se envasaría que, aunque en un inicio se llamaban peruleras, los alfareros pisqueros influyeron en que estos también fueran llamados piscos; hasta hoy se puede escuchar en Ica la frase: “Dame pisco de pisco en pisco” haciendo referencia a la bebida, a su origen y a las botijas (Caballero, 2008).

Para nadie es secreto que el origen de la ciudad de Pisco - Elqui en Chile tiene mucho menos de un siglo (1936), y nace de un movimiento desesperado porque el producto que ya comercializaban con dicho nombre, tuviera algún vínculo topográfico comparado con el ya famoso destilado peruano; pero - ¿Quién sería el gestor de dicha empresa? - La respuesta se encuentra en las Memorias del Expresidente Chileno Gabriel Gonzáles Videla:

Cuando era diputado me tocó defender la internación del pisco en Estados Unidos reclamada por el Gobierno del Perú, por tratarse de un producto de exclusiva procedencia de la región de Pisco (Perú).

El reclamo fue acogido, pero luego suspendido, porque se me ocurrió, como diputado por esa zona, presentar un proyecto de ley que fue rápidamente aprobado, por el cual daba el nombre Pisco Elqui a un pueblecito de esa región llamado La Unión. Y así el pisco chileno Pisco Elqui tuvo libre entrada en los Estados Unidos (Videla, 1975).

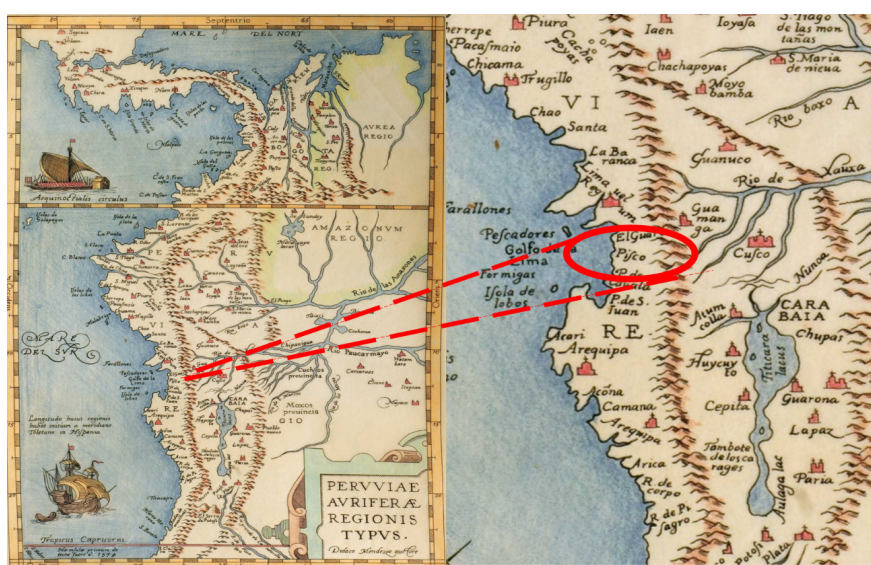


Figura 3. Perviae Auriferae Regionis Typus. Diego Méndez (1574)

Fuente: Wikipedia

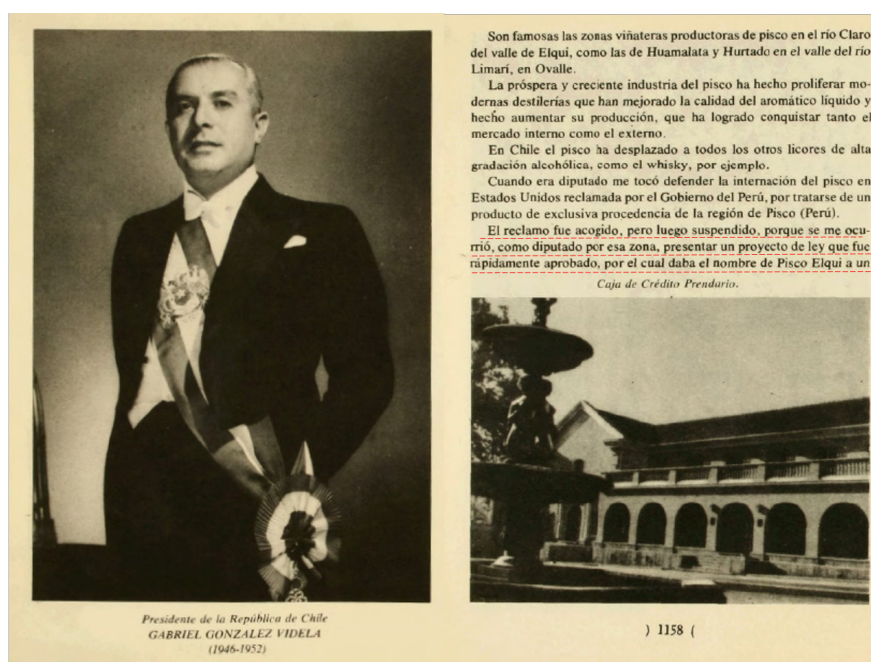


Figura 4. Fotografías del libro *Memorias de Gonzales Videla*

Fuente: *Memorias de Gonzales Videla*

Aunque el mismo Gonzales Videla, dice que esta iniciativa fue muy bien recibida por los elquinos, también se conocen testimonios de pobladores que nunca aceptaron el cambio de nombre, sabiendo que esto se debía más a una movida comercial, restando importancia al origen histórico del nombre de la Unión:

Naturalmente no llamaré nunca a La Unión por Pisco-Elqui, triste ocurrencia de algún coquimbano que quiso reírse del lindo pueblo a lo tonto. Algún día hemos de devolverle su apelativo que apunta a la conjunción de los dos ríos. Yo sé que en ciertas casas bailaron y cantaron aquel fallo extranjero como una fiesta, y me alegró saberlo, pero de una alegría con dejo amargo (Mistral, 2004).

En este punto específico no hay absoluta discusión sobre cuál fue el lugar que le dio origen a dicho destilado, y aunque en algún momento de la historia,

los paisanos de Neruda argumentaron que el nombre “Pisco” no lo tomaban de la zona en que se producía sino en el puerto donde se destinaba, tal y como se da en Portugal con el Porto, que es vendimiado en el Alto Douro, madurado en Vila Nova de Gaia y comercializado en Porto... todo esto se da dentro de los límites del mismo país y no en un puerto fuera de los límites de su territorio; quizás por ello es que esta idea fue desechada con los años.

El nombre pisco

El origen etimológico, lexicográfico, topográfico y hasta cultural de la palabra PISCO, es ampliamente estudiada por Cesar Ángeles Caballero en su obra *La Peruanidad del Pisco* (2008) publicada mucho antes de que la disputa por este aguardiente se hiciera pública; sin embargo, la discusión no viene por el origen de la palabra, sino de cuándo fue la primera vez que ésta fue usada para referirse al destilado bandera. Para el historiador Lorenzo

Huertas el término “pisco” utilizado en la época colonial sería una especie de jerga para lo que legalmente se definiría como aguardiente de vino de la región de Pisco; lo que explicaría la dificultad para encontrar documentos legales alusivos a dicha bebida como pisco, siendo por mucho tiempo la referencia más antigua para esta bebida la dejada por William B. Stevenson quien en 1814 al pasar por el puerto de Pisco, además de mencionar la excelente calidad del producto, los volúmenes de producción y los envases de arcilla cocida en los que se almacena indica que: “El aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho, es de buen sabor y sin color” (Stevenson, 1972).

El silencio histórico de casi de más de 200 años entre los primeros indicios de destilación hasta la prueba escrita que a dicho destilado se le llamaba pisco, fue roto por el descubrimiento del inventario de la hacienda La Torre en Chile donde se lee claramente sin tener recurrir a un paleógrafo o similares: “por tres botijas de Pisco”. En su momento este descubrimiento fue tan importante para Chile que se realizó toda una investigación que concluyó en un documental y un libro donde curiosamente no parece dársele la relevancia a dicho documento, relegado a aparecer en los anexos. (Lacoste, 2016). No pasó mucho tiempo para que el embajador de Perú en Bruselas Gonzalo Gutiérrez, con el documento en mano, despotricara por completo el gran descubrimiento chileno notando algo que probablemente para los ojos del resto de los mortales pasaría inadvertido, una simple y sencilla mayúscula. La palabra Pisco en dicho enunciado inicia en mayúscula, por lo que se entiende que no hace referencia al contenido sino a su origen Pisco en Perú,

esto además confirmado líneas abajo donde el mismo inventario menciona “...por cinco cañones para sacar aguardiente...”, pero se supone que ahí ya hacían pisco, entonces por qué se referirían a los implementos utilizados como instrumentos para hacer aguardiente. El mismo Gonzalo Gutiérrez menciona vínculos entre dicho fundo y la hacienda Condor en el Valle de Pisco (Perú), siendo Francisco Cortés de Monroy el dueño y primo hermano de Pedro Cortés Monroy y Mendoza, quien era en esos momentos propietario de dicho fundo, reforzando la idea de que las famosas botijas venían de Pisco (Gutierrez, citado por Sánchez 2018).

Años más tarde el mismo Gonzalo Gutiérrez presentaría pruebas de que en el Perú se vendía aguardiente de Pisco desde 1726 enterrando por completo los documentos del fundo La Torre como los más antiguos haciendo referencia a dicho destilado, pero un nuevo descubrimiento en el país de la estrella solitaria remecería la historia de este destilado de uva y esta vez con argumentos más sólidos: El Inventario de 1717 ya no referiría a tres sino “veinticinco botijas de pisco” y sí, tal y como lo leen con letras minúsculas, descartando por completo el argumento de una referencia geográfica. Aquí es donde entra el ojo experto del Cónsul Carlos Buller para ver más allá de lo evidente en el documento completo y, claro, lo primero que resalta a la vista es que el inventario es de Alhué, una zona cerca a Santiago donde no parece haberse producido dicho aguardiente, lo que se confirma al no encontrarse ningún otro referente a equipo de producción o destilación de vino, más lo que sí tiene mucha mención en el documento son los “cordovanes peruleros” (telares) que aparecen línea tras línea en la

única página a la que se ha tenido acceso, por lo que es muy fácil deducir que dicho inventario no pertenecía a un productor sino a un importador de productos peruanos, entre los que se encuentra obviamente el pisco (Buller, citado por Gutiérrez 2021).

Pero las investigaciones no han parado aquí, pues nuevamente Gonzalo Gutiérrez, en el libro *Pisco: its Name, its History*, trae una mención histórica aún más antigua, esta vez en los intercambios comerciales con la Capitanía de Guatemala, con la cual el virreinato del Perú tenía una compra y venta de productos relativamente libre, hasta inicios del siglo XVII donde incluso el 18 de mayo de 1615, se prohibiría explícitamente la importación de vinos del Perú, buscando mantener el monopolio comercial de España con sus colonias. Esto trajo muchas quejas al no poder abastecerse correctamente el mercado centroamericano,

por lo que una Real Cédula del 21 de mayo de 1685 permitiría el ingreso de vinos y otros productos peruanos por un período de tres años (pudiéndose ampliar el plazo), aunque con algunas restricciones. Estas limitantes hacían que algunos barcos peruanos partidos del Callao, llegaran primero a Acapulco, para luego ser reembarcados en el mismo vehículo hasta la Capitanía General de Guatemala. En este contexto es que el caballero Juan de Recalde adquiriría la carga de la embarcación llamada “Nuestra Señora de la Soledad” llegada del Callao en 1712, y solicitaría a las autoridades portuarias el poder partir de Acapulco a Guatemala, siendo aprobada dicha solicitud un 19 de noviembre de 1712 donde declaró entre todos los productos:

“...A diez pesos por cada botija de aguardiente de pisco” (Gutiérrez, 2021)

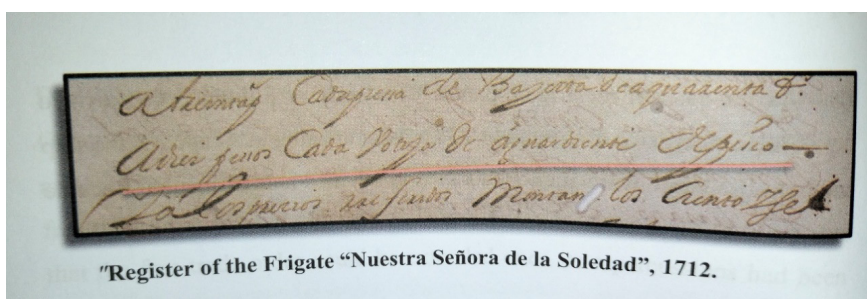


Figura 5. Registro de la Fragata “Nuestra señora de la Soledad”

Fuente: *Pisco: its Name, its History*, p. 46

Obviamente, este no es el único documento en dicha publicación, muchos más registros a lo largo del siglo XVIII confirmarían que donde se debe buscar - si se quiere estudiar la historia del pisco - es en las aduanas, pero el silencio de exportaciones que hubo entre Guatemala y el Perú de casi un siglo haría que, muy probablemente, la mejor opción para la búsqueda de esa información sería en las aduanas chilenas, y es que el vecino

país del sur, siempre ha sido un gran consumidor del destilado peruano, incluso hasta la actualidad, habiendo disputado en algunos años el primer puesto con Estados Unidos (Agrodata, 2024) como el principal importador del mismo. Debe tenerse en cuenta que, dada la protección a su denominación de origen, el destilado peruano no puede ingresar con el nombre que le ha sido usurpado. Sin embargo, ¿qué pasaba durante la colonia? - Pablo Lacoste,

autor de “El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América” (2016), aporta información relevante tomada de las guías de Aduana, plamadas en el artículo “La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglo XVI al XX)” donde dedica hermosas palabras al Perú, la producción de vino y aguardiente: , pero es en la página 78 del libro la que se aporta información relevante tomada de las guías de Aduana.

“Por ello escribían el ingreso de “tantas peruleras de aguardiente de la región de Pisco”, una y otra vez, renglón tras renglón, para llenar libros enteros con estos datos; con la reiteración de las mismas palabras, se comenzaron a usar las apócope: poco a poco fue eliminando “de la región de” y se pasó a escribir “tantas peruleras de aguardiente de Pisco”; luego se eliminó la palabra “aguardiente”, y se pasó a anotar directamente “tantas peruleras de Pisco” (p 78).

Lacoste explica cómo poco a poco se pasó de llamarle aguardiente de Pisco a simplemente pisco, y esto, aunque era fácil deducirlo, se necesita plasmado en papel, para comenzar a tomarlo como cierto; lamentablemente dicha cita no viene con un año o un período en el tiempo, lo que abre la interrogante que invita a continuar investigando: ¿Podría ser que fueran los chilenos quienes pusieron el nombre pisco al destilado peruano? - Y claro, lo que para Lorenzo Huertas era una jerga, no lo sería en Chile una vez que el producto atravesaba las aduanas, y su uso en documentos legales no sería mal visto como sí lo hubiera sido en Perú. Es bueno precisar, que esto no hace a los chilenos dueños del nombre ni quita

a los peruanos el derecho a usarlo. Como ejemplo de estas situaciones está el nombre sherry que los ingleses siguen usando para referirse al famoso vino de Jerez. Dicho nombre viene de la antigua ciudad de Sherish durante la ocupación árabe de la península ibérica y que, tras la expulsión de éstos, cambiaría a Jerez, más los ingleses se quedaron con ese nombre y los españoles no hicieron nada más que incluirlo en su denominación de origen como nombre de su producto.

¿Desde cuándo existe el pisco chileno?

Lacoste en su artículo “La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglo XVI al XX)” (2004), hace referencia a la destilación del vino en el Valle del Elqui, mas nunca se refiere a estos aguardientes como “pisco”; muchos diccionarios lexicográficos chilenos hacen referencia a la palabra pisco refiriéndose a una bebida originaria del Perú:

- Rudolf Lenz Dazinger, más conocido como Rodolfo Lenz, fue un lingüista, filólogo y folclorista alemán naturalizado chileno, en su “Diccionario etimológico de voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas”, publicado en 1905, escribe: “...el actual pisco se llamaba aguardiente de Pisco porque de allí y de Ica venía. La provincia de Ica es fértil y rica en viñedos. El nombre de la ciudad ha llegado a ser genérico no menos que el de Cognac, coñac”.
- Don Manuel Antonio Román, fue un sacerdote, lexicógrafo y académico de la lengua chileno, que en su obra “Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas” escrito entre 1901 y 1908 diría sobre el aguardiente peruano: “Pisco:

aguardiente muy estimado que se fabrica en el Perú y conocido en todo el mundo. Principió sin duda en el puerto de Pisco y por eso tomó ese nombre.”

- José Toribio Medina Zavala, fue un abogado, bibliógrafo, investigador, historiador y coleccionista chileno, calificado por muchos como el mayor recolector de fuentes para el estudio de la historia de su país, trazaría en su obra “Chilenismos: apuntes lexicográficos” (1928) sobre el Pisco “del pueblo Pisco en el Perú. Aguardiente de uva moscatel de esa procedencia”.

En fechas tan cercanas a la proclamada primera denominación de origen de América (1931), la mayoría de los historiadores chilenos seguían afirmando que el pisco era una bebida oriunda del Perú, por lo que muchos autores peruanos marcan el inicio de la era del pisco sureño con la Guerra del Pacífico, donde los grandes saqueos a las bodegas del sur peruano y con ello grandes volúmenes de destilado atravesando la frontera pudieron inspirar a algunos productores a aprovechar la gran fama que el pisco ya había cosechado en los mercados internacionales y comenzar a imitarlo. Una de las pruebas de ello es el Boletín de la Guerra del Pacífico que publica los informes del encuentro bélico entre ambos países y que, durante la dictadura de Pinochet sería reeditado, celebrando su centenario. En ese boletín destaca un pequeño fragmento que narra el paso de dicho ejército en Ica:

“La brigada a órdenes del coronel don José Domingo Amunátegui partió el 21 de noviembre en dirección a Ica con el objetivo de tomar posesión de ese lugar (...) La ciudad de Ica es un pueblo de siete a ocho mil habitantes; está rodeado de chacaras dedicadas especialmente al cultivo de las viñas que producen el famoso Pisco” (Academia Chilena de la Historia, 1979).

En el informe se lee “el famoso Pisco”, sin hacer ninguna alusión a que en Chile se produjera o que fuese similar al chileno, lo que confirmaría que para ese entonces el histórico destilado chileno no existía, y si hubiese existido, está claro que aún era desconocido para el común de sus pobladores.

El levantamiento de la ley seca en Estados Unidos fue un gran estimulante para “legalizar” todo lo que se estaba haciendo en el valle del Elqui y que la excelente industria vitivinícola chilena fue una gran palanca para que dicho destilado entrara con mucha facilidad a mercados internacionales, con un nombre que ya había alcanzado fama siglos atrás como era el del Pisco peruano.

Las investigaciones sobre el pisco deben haberse quintuplicado en los últimos 30 años, lo que constituye un enorme acicate para continuar explorando en la historia del Perú y en particular, en el destilado cuyo origen se remonta a Pisco.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia Chilena de la Historia. (1979). Boletín de la Guerra del Pacífico 1879–1881. Editorial Antártica. https://books.google.com.pe/books?id=hH_BiSV-hYkC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false
- Archivo General de Indias. Patronato 29, R.30. <https://piscopunch.com/2020/04/19/pisco1571/>

- Buller, C. (2020). Apuntes sobre inventario chileno 1717. Ayuda Memoria.
- Buller, C. (2021). La vitivinicultura en el Perú colonial. Editorial Costa de Levante.
- Biblioteca Nacional. (2015). Patrimonio vitivinícola: Aproximaciones a la cultura del vino en Chile. Ediciones Biblioteca Nacional. <https://centropatrimonio.uc.cl/wp-content/uploads/2023/01/Patrimonio-vitivinicola-aproximaciones-a-la-cultura-del-vino-en-Chile-1.pdf>
- Caballero, C. (2008). Peruanidad del pisco y la vendimia (6.^a ed.). Lima, Perú.
- De Acosta, J. (1954) Historia Natural y Moral de las Indias. Biblioteca de Autores Españoles: Ediciones Atlas. <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>
- Gonzales, G. (1975). Memorias (1.^a ed.). Editora Nacional Gabriela Mistral. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8770.html>
- Sanchez, C. (2018). El Pisco y su vigencia. Artículos, ensayos, poemas y fotografía sobre el pisco. Torre de Papel Ediciones.
- Gutiérrez, G. (2016). El pisco no nació en Chile. https://www.academia.edu/43398343/Gonzalo_Gutierrez_El_Pisco_No_Naci%C3%B3_En_Chile
- Gutiérrez, G. (2021). Pisco: Its name, its history. The appellation of origin of the spirit of Peru (1.^a ed.). Editorial AFSDP.
- Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Universum*, 19(2), 44-61. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762004000200004>
- Huertas, L. (2008). Cronología de la producción de vino y pisco: 1548 - 2008. Universidad Ricardo Palma.
- Koo, W. (2024). Pisco Perú Exportación. Agrodataberu.com. <https://agrodataberu.com/category/exportaciones/pisco-exportacion>
- Lacoste, P. (2016). El pisco nació en Chile: Génesis de la primera denominación de origen de América. RIL Editores.
- Lacoste, P. (2016). Cobre labrado, alambique y aguardiente. Chile y Argentina, 1586-1850. *Quinto Sol*, 20(1), 1-29. <https://www.redalyc.org/pdf/231/23145300001.pdf>
- Lacoste, P. (2004). La vid y el vino en América del Sur: El desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglo XVI al XX). *Universum: Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*, 19(2), 78.
- Mistral, G. (2004). Pensado a Chile: Una tentativa contra lo imposible. Publicaciones del Bicentenario. https://books.google.com.pe/books/about/Pensando_a_Chile.html?id=TVIlAAAAMAAJ&redir_esc=y
- Muñoz, J. (2014). María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. *RIVAR, Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 1(3), 115–126. <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546444007.pdf>

- Otero de la Gandará, J. (2006). Notas para la historia de la destilación. Editorial Tébar Flores. https://books.google.com.pe/books?id=opMlFKupxPcC&pg=PA107&lpg=PA107&dq=evolucion+del+alambique&source=bl&ots=qj1vuCnBdf&sig=wQ0R2pyOha97XlQTiPrGtfn6vvU&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjW76TY_P_MAhUITSYKHZHnA2AQ6AEIGjAA#v=onepage&q=evolucion%20del%20alambique&f=false
- Real Academia de la Historia. (2024). <https://historia-hispanica.rah.es/biografias/38440-nicolas-de-ribera>
- Santiago, D. (1598). Arte separatoria y modo de apartar todos los licores que se sacan por destilación para que las medicinas obren con mayor virtud y presteza. Editorial Francisco Pérez. https://books.google.es/books?id=75lag0HPNSgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Stevenson, W. B. (1972). Memorias. En Colección Documental de la Independencia de Perú (T. XXVI, Vol. 3, p. 169).
- Toro-Lira, G. (2018). Las viñas de Lima: Inicios de la vitivinicultura americana. Editorial Universidad Ricardo Palma. <https://piscopunch.com/wp-content/uploads/2020/06/las-vic3b1as-de-lima.pdf>

Declaración de roles de autores

- Ernesto Ramírez: Conceptualización; escritura, revisión y edición.

Financiamiento de la investigación/ Agradecimientos

El artículo de investigación contó con autofinanciamiento del investigador.