

# El vino peruano y el pisco: una visión histórica

*Peruvian wine and pisco: a historical vision*

**Dr. Eduardo DARGENT CHAMOT**  
Universidad Ricardo Palma  
Lima - Perú

**Resumen:** La gastronomía peruana es muy rica debido a la variedad de productos nativos e importados y a la variedad de sus regiones geográficas y a los aportes culinarios locales y los que fueron llevados de Europa, África y Asia.

Entre los elementos introducidos estuvo la vid. Esta planta y su producto, el vino eran imprescindibles para la gastronomía y el culto de los españoles. Ya en 1547 el cronista Cieza de León describe las parras que vio en el Perú y el jesuita Acosta afirma que fue en el Perú donde se produjo el primer vino de América.

A partir de inicios del siglo XVII se comenzó a destilar un aguardiente de vino que con el tiempo se llamó pisco por ser desde el puerto de ese nombre por donde se exportaba. Tanto los viajeros como documentos oficiales dan testimonio de este hecho. En 1936, con el fin de confundir a la administración de los Estados Unidos, Chile cambió el nombre de un pueblo llamado La Unión por el de “Pisco Elqui” para aprovechar el ganado prestigio del pisco y aplicarlo a su destilado.

**Abstract:** Peruvian gastronomy is rich due to the native and imported products used in its elaboration, as well as, its geographical variety and the culinary cultures both local and international brought from Europe, Africa and Asia.

Among the introduced elements, grapes, and the wine produced from them were essential for the Spanish cuisine and religious cult. In 1547, the chronicler Cieza de Leon already mentions vines he saw in Peru and sometime later the Jesuit Acosta states that it was in Peru where the first wine of the Americas was produced.

Early in the XVII century a grape brandy was already being distilled which in time was called “pisco” because it was shipped from the port of that name. Traveler’s diaries and official documents give evidence to this fact. In 1936, with the purpose of confusing the American administration Chile changed the name of a town called “La Unión” to “Pisco Elqui” to profit from the well acquired reputation of the name for their firewater.

**Palabras Clave:** Aguardiente, andenes, botijas, jagüeyes, pisco, vino, viñas.

**Keywords:** Firewater, agriculture terraces, pots, jagüeyes, pisco, wine, vineyard.

**Recibido:** octubre 2019.

**Aceptado:** diciembre 2019.

El Perú cuenta con una gastronomía privilegiada basada en la conjunción de dos elementos que se han venido complementando a través de los siglos. El primero es la variedad de productos nativos domesticados localmente desde los inicios de la civilización en la costa del Pacífico, los valles interandinos y la gran llanura amazónica, sumados a los productos introducidos desde occidente y oriente a partir del siglo XVI. El segundo elemento es la riqueza étnica y cultural que ha tenido en suerte recibir, en principio de los pueblos originarios y tras la conquista europea, de todos los continentes, algunos llegados con la invasión misma como fueron los Españoles y los africanos sin descontar la influencia morisca y en tiempos más recientes de oriente con importantes migraciones de China primero y de Japón después, a lo que se adiciona la presencia de otros pueblos europeos en especial los italianos.

Cada uno de estos grupos humanos aportó productos y/o modos de transformarlos para reproducir in situ sus recetas tradicionales. Uno de estos productos fue la uva, que tras un largo y milenar viaje desde el Cáucaso y a través de Egipto, Grecia y Roma, llegó a España como fruta y como producto elaborado, el vino. De España pasó a América con los descubridores y conquistadores en cumplimiento de la Real Ordenanza de 1522 que especificaba que “Todos los barcos que salgan hacia el Nuevo Mundo deberán llevar sepas”.

En el caso peruano la primera mención al vino se da en 1528 durante el segundo viaje de Pizarro cuando estaba anclado frente a Tumbes y recibió la visita de varias balsas comandadas por un “señor de porte verdaderamente aristocrático” que llevaba regalos y sobre todo una curiosidad enorme por saber que eran o quienes eran estos que llegaban a sus costas en enormes casas flotantes. En esa oportunidad Pizarro obsequió al personaje con vino, “bebida que mostró agradarle”<sup>1</sup>.

Marcado ese hito es necesario decir que para tratar de la historia del desarrollo enológico del país se usan como fuente básica las crónicas tempranas de los orígenes del virreinato que fueron escritas por testigos como Garcilaso de la Vega “El Inca”, el jesuita Joseph de Acosta, el soldado Pedro Cieza de León, el cura

---

<sup>1</sup> BUSTO DUTHURBURU, J.A. del, *Historia marítima del Perú. Siglo XVI. Historia Externa*, Lima 1977, T. III, Vol. 2, p. 104. Tomado de, HERRERA Y TORDESILLAS, A. de., *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y Tierra firme del Mar Océano*, T. V, Década III, Libro X, Cap. IV pp. 95.

Bernabé Cobo, y Huamán Poma de Ayala entre muchos. Otro importantísimo apoyo está en los documentos oficiales de las autoridades y notarios que llenan muchas veces con creces los vacíos que deja la crónica: ventas, memorias de virreyes, cartas informativas, contratos de alfareros y trajinantes, testamentos y listas de inventarios. A estas fuentes se suman otras entre las que hasta los partes de guerra iluminan el camino. En tiempos más recientes serán los diarios de viajeros y las noticias periodísticas y desde la segunda mitad del siglo XIX las fotografías, las encargadas de fijar los hechos para evitar su pérdida. Toda esta documentación nos comunica el devenir del producto que interesa y va formando un corpus sólido de información que permite ir conociendo el proceso histórico de la implantación y desarrollo de la uva y sus derivados.

Si bien hay referencias como las del Libro de Cabildo de Lima de 1537 que tratan sobre la importación de vino, las malas condiciones en que llegaban y el esfuerzo de Diego Ruiz, vecino de la ciudad por construir un “tambo” en el Callao para proteger el vino que llegaba, aquí se tratará sobre la producción local de uvas y vino y no de las importaciones que fueron indispensables especialmente en los primeros años para satisfacer las necesidades gastronómicas y de culto<sup>2</sup>.

Garcilaso y Cobo dan como ciertas unas noticias sobre la llegada de la uva, que se mencionarán más adelante, pero el hecho de que ellos escriben a finales del siglo XVI en base a referencias escuchadas, hace que se priorice la noticia más antigua dejada por un testigo sobre la existencia de uvas en territorio peruano y ésta es la que ha dejado Pedro Cieza de León. Cieza vino al Perú como parte de la hueste del pacificador Pedro de La Gasca a terminar con la rebelión de los Pizarro en 1547, y cuenta el que vio uvas sembradas al norte del Perú<sup>3</sup>.

Cieza desde que sale de Quito, en el virreinato del Perú, rumbo a Lima menciona las uvas. En una referencia que hace antes de salir de San Miguel de Piura y que es genérica para referirse a los valles de la costa norte dice: “Agora en este tiempo por muchos destes valles hay grandes viñas, de donde cogen muchas uvas. Hasta ahora no se ha hecho vino, y por ello no se puede certificar que tal será. Presúmese que por ser regadío, será flaco<sup>4</sup>.”

---

<sup>2</sup> Sobre las gestiones de Diego Ruiz se pueden revisar Libros de Cabildo de Lima, 6 de marzo, 1837, T. I, pp. 136 y 140.

<sup>3</sup> Es necesario aclarar que aunque Cieza dice que pasó por Pacasmayo, al norte de Trujillo en setiembre de 1548, el historiador Carmelo Sáenz de Santa María en su estudio sobre Cieza publicado en 1985 aclara que fue en el año 1547. *Cieza de León: Su persona y su obra*, Madrid 1985, p. 27.

<sup>4</sup> CIEZA DE LEÓN, P., *Crónica del Perú*. Tomo I, Las Guerras Civiles (1553), cap. LXXVI, p. 98. Madrid 1984, ed. de Carmelo Sáenz de Santa María.

A lo largo de su recorrido por el Perú Cieza hace mención a las viñas y las uvas hasta llegar al valle de Trujillo, y desde allí no se toca el tema hasta su llegada a Lima. Dos años más tarde, en 1549, recorre el sur del país ya con el encargo de La Gasca de escribir la crónica. En esta parte del camino, aunque habla de la fertilidad de los valles costeros, solo al llegar a Chíncha comenta brevemente que allí “se crían los sarmientos de viñas que se han plantado”<sup>5</sup>.

Refiere también Cieza haber visto viñas en la ciudad de León de Huánuco<sup>6</sup> y en Ayacucho donde pronostica que con el tiempo habrán muchas viñas.<sup>7</sup> Aunque no hay anotación de fecha, se sabe que es antes de 1550, fecha en que dejó el Perú.

A lo largo del tiempo sin embargo, se ha tomado como cierto y definitivo lo dicho por Garcilaso y Cobo sobre el origen de las parras en el Perú. Es por ello y por hacer referencia a momentos tempranos aunque escritos tardíamente, que se desarrolla a continuación lo dejado por éstos dos cronistas.

Según Garcilaso, el toledano Caravantes, ante la escasez de vino que había en la capital envió a una persona a España para que le trajese unas cepas pero que éste, al llegar a Canarias, explica el Inca:

*De la planta de Noé dan la honra a Francisco de Caravantes, antiguo conquistador, de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble. Este caballero viendo la tierra con algún asiento y quietud, envió a España por planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca la llevó de las islas de Canaria, de uva prieta, y así salió casi toda la uva tinta, y el vino es todo haloque, no del todo tinto y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel, más con todo eso aún no hay vino blanco<sup>8</sup>.*

Líneas más abajo del texto citado el Inca presenta otra versión escuchada en su juventud de lo que podría ser el origen de las uvas en el Perú. Dice el que un “caballero fidedigno” le contó que:

*Un español curioso había hecho almácigo de passas llevadas de España y que prevaleciendo algunos granillos de las passas, nacieron sarmientos;*

---

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> *Ibidem*, Cap. LXXX, p. 105.

<sup>7</sup> *Ibidem*, Cap. LXXXVII, p. 113.

<sup>8</sup> GARCILASO DE LA VEGA, I., *Comentarios Reales de los Incas*, Buenos Aires 1943, T. II, p. 268. Ed. facsimilar.

*empero tan delicados que fue menester conservarlos en el almácigo tres o cuatro años, hasta que tuvieron vigor para ser plantados, y que las passas acertaron a ser de uvas prietas y que por eso salía todo el vino del Perú tinto o haloque, porque no es del todo prieto, como el tinto de España<sup>9</sup>.*

En el mismo capítulo Garcilaso trata sobre las primeras uvas producidas en los alrededores del Cusco por Bartolomé Terrazas, miembro de la expedición de Almagro, a quien él conoció. Terrazas “plantó una viña en su repartimiento de indios llamado Achanquillo, en la provincia de Cuntisuyu” y que en 1555:

*Por mostrar el fruto de sus manos y la liberalidad de su ánimo, embió treinta indios cargados de muy hermosas uvas a Garcilasso de la Vega, mi señor, su íntimo amigo, con orden que diese su parte a cada uno de los cavalleros de aquella ciudad, para que todos gozassen del fruto de su trabajo<sup>10</sup>.*

Termina la idea ‘el Inca’ diciendo que de haberse vendido esa uva, podría su dueño haber sacado de cuatro a cinco mil ducados y que él gozó de esas frutas, porque su padre le encomendó repartirlas a los caballeros del Cusco.

Regresa el Inca al tema de las uvas cuando comenta que al salir del Cusco en 1560 para viajar España donde permanecería el resto de su vida, paso por la “heredad” de Pedro López de Cazalla en Marcahuasi. Allí el 21 de enero se encontró con “un capataz portugués, llamado Alfonso Vaes quien lo paseó y mostró los viñedos que allí había pero que no le permitió tomar ni una porque según le explicó, su patrón estaba juntándolas para hacer vino y lograr el premio de dos barras de plata ofrecido por los reyes Católicos al que primero que produjese “uatro arrobas de vino” en cualquier pueblo del Nuevo Mundo. Termina este relato sobre López de Cazalla comentando que ya en España un condiscípulo suyo le confirmó que efectivamente lo había logrado y que éste vio la artesa en la que se pisaron las uvas<sup>11</sup>.

Otro cronista que menciona el posible origen de la vid en el país es el jesuita Bernabé Cobo quien atribuye la introducción de las uvas a Hernando de Montenegro quien, según el relato del religioso, tuvo que hacerlas cuidar con gente armada. La noticia sobre el origen de las uvas en el Perú la da de la siguiente manera:

---

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> *Ibidem*, Capítulo XXVI, p. 269.

*Donde primero se plantaron parras en el y se dieron uvas fue en esta ciudad de Lima, a la cual el primero que trujo y plantó la vid fue uno de sus primeros pobladores llamado Hernando de Montenegro, y el primer año que cogió en abundancia de uvas para vender fue el de 1551*<sup>12</sup>.

Es necesario sin embargo considerar que Cobo llegó al Perú en 1599 y recién escribe sus notas tres décadas después. Esta distancia en el tiempo entre la supuesta producción de las primeras uvas y los escritos del jesuita explican porque sus apuntes difieren de las anotaciones en los Libros de Cabildo de Lima adelantan en dos años lo anotado por el cronista pues el cinco de enero de 1549 se registra que “porque así conviene a la republica que nunguno pueda comprar fruta ninguna de Castilla como son uvas y granados e melones para tornar a revender (...) si no comprare el fruto entero de una viña o una guerta o un melonar”<sup>13</sup>.

En cuanto a los tipos de uva llegados al Perú, a los mencionados por Garcilaso cuando dice que “han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel”, citados arriba, es otra vez el jesuita Cobo quien enumera las siguientes variedades introducidas al Perú después de las iniciales de alocue: “Mollares, albillas, moscateles blancas y negras y otras dos o tres diferencias dellas”<sup>14</sup>.

Si bien hasta aquí se ha hablado del fruto, cuando se trata del vino hay que revisar nuevamente los cronistas. Cobo, tras hacer la lista de variedades mencionadas arriba dice que se ha comenzado a hacer vino blanco”, y agrega una descripción que hace de una técnica curiosa para producirlo descubierta, al decir de la gente a quien consultó, por un indio que no teniendo lagar necesitaba pisar unas uvas de su parra. Dice el cronista: En los valles de la Nazca han dado de pocos años acá en pisar la uva metida en costales o sacas de melinge, y sale el vino mucho más puro y claro y blanco de manera que tiene cuatro reales más de valor cada botija<sup>15</sup>.

Es otro jesuita sin embargo, el padre Joseph de Acosta quien se extiende en la temprana producción de vino en el Perú. Acosta, permaneció en el País desde el 28 de abril de 1572 hasta mayo o junio de 1586. Cura curioso este Acosta, tanto en cosas místicas como profanas. Habla del vino que se producía en el Perú durante su larga estancia en éstas tierras y cuando decide regresar

---

<sup>12</sup> COBO, B., *Historia del nuevo mundo*, Madrid 1964, Libro X, Cap. XIII, p. 392.

<sup>13</sup> LCL. Libro Cuarto (1548-1553), Lima 1935. Transcripción de Bertram T. Lee, t. III, p. 40.

<sup>14</sup> COBO, B., o.c., Lib. X, Cap. XIII, p. 362.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

a España, lo hace por México donde permanece un año entero para seguir su investigación de naturalista y es entonces que dirá:

*En una cosa, empero le hace gran ventaja el Perú, que es el vino porque en el Perú se da mucho y bueno, y cada día va creciendo la labor de viñas que se dan en valles muy calientes, donde hay regadío de acequias. En la Nueva España, aunque hay uvas, no llegan a aquella sazón que se requiere para hacer vino; la causa es llover allá en julio y agosto que es cuando la uva madura y así no llega a madurar lo que es menester<sup>16</sup>.*

Más adelante, Acosta explica que ni en las islas ni en Tierra firme hay uvas o vino, y reitera lo dicho sobre Nueva España, donde las uvas no pueden madurar por las lluvias y sólo sirven para comer.

Para entender esta temprana producción de vino, primera de América según Acosta, es necesario resaltar porqué se ha podido producir vino de calidad en paralelos tradicionalmente no adecuados para ello.

La conjunción de una cordillera cercana a la costa con picos que llegan a los cinco mil metros de altura y la presencia de la corriente de Humboldt, un flujo de agua fría proveniente del sur, crea una condición especial en la que un vasto desierto es atravesado por una serie de ríos jóvenes que prácticamente se desploman de las alturas para desembocar en el Pacífico casi sin regar sus orillas.

La ausencia de lluvias causada por la interacción de cordillera y corriente marina fría, sumada a los ríos que no crean valle requirió de los antiguos peruanos un desarrollo de conocimientos de ingeniería hidráulica que se tradujo en una red de canales y otras soluciones para aprovechar las aguas andinas.

Los campos se regaban en tiempos virreinales y aun ahora usando esta cadena de canales, acequias, andenes y demás ingenios construidos y utilizados desde tiempos preincaicos, lo que permitía dar agua a los cultivos cuando, a discreción del agricultor, esto era necesario evitando así, también, los excesos de humedad.

En los alrededores de Nazca, por ejemplo, se construyeron canales subterráneos que permitían trasladar el agua entre lugares áridos y que son usados hasta la actualidad.

---

<sup>16</sup> ACOSTA, J. de, *Historia natural y moral de las Indias*, 1954 (1590), Cap. XXII, p. 82.



Otra técnica original peruana de raíz prehispánica y que permitía el cultivo adecuado de la vid para producir vino en las zonas áridas era el de las ollas o chacras hundidas o jagüeyes, en las cuales las plantas tomaban el agua del subsuelo como en Villacurí, muchas veces mencionadas desde los cronistas hasta los viajeros más modernos.

Finalmente un factor que no se debe al ingenio humano sino a la naturaleza especial de la costa es la solución de la diferencia térmica requerida, que en los países productores dentro de la franja de los 30 a 60 grados de latitud se logra por el clima de la zona, y que en el caso peruano en que los terrenos están en zona tropical, se logra por el desierto que circunda los valles generalmente estrechos de la costa sur y que hace que las diferencias térmicas que soportan los sembríos entre el día y la noche sean las requeridas y se consiga estresar lo suficiente a la planta de modo que se logre el efecto necesario equivalente al que sufren las parras cultivadas en los paralelos tradicionalmente vineros.

Cronistas como Garcilaso Inca de la Vega, Huamán Poma de Ayala, Bernabé Cobo y Reginaldo de Lizárraga y el cosmógrafo Juan López de Velasco, entre otros mencionan en sus obras de los siglos XVI y XVII la cantidad y la calidad del vino que se producía en el Perú.

En la historia del desarrollo enológico peruano un tema importante es la originalidad del aguardiente destilado de vino llamado pisco. Pisco es un puerto en la costa central del Perú a 250 kilómetros al sur de la Lima. Por ese puerto se embarcaba el aguardiente producido en los valles de Ica, Pisco y Chincha y era llamado “Aguardiente de Pisco”.

Pisco, como pueblo y puerto está registrado en la cartografía desde el primer mapa de la costa sudamericana que es el de Diego Méndez y data de 1574. El nombre no es yunga, es decir de la lengua de los pueblos de la costa, sino quechua y fue dado por el Inca Pachacutec cuando al llegar a esos parajes en el proceso de expansión del Imperio Incaico se encontró con la gran cantidad de aves que lo habitaban y lo llamo “Piscu”, ave. Son muchos los lugares del Perú que llevan la palabra “pisco” como parte del topónimo. “Piscobamba” por ejemplo, que significa Pampa de las aves. Pisco entonces, como topónimo, viene desde la conquista Inca de la costa hacia 1450.

La noticia más antigua que se tiene sobre el aguardiente de Ica y Pisco es el testamento de Pedro Manuel llamado “El Griego” natural de la isla de Corfú fechado en Ica el 31 de abril de 1613 y descubierto por el doctor Lorenzo Huertas. Hoy, también por los trabajos de Huerta, sabemos que en 1608 ya estaba Pedro Manuel en Ica dedicado al negocio del vino. No se tiene fecha de

su llegada pero se supone, por la edad de sus hijos al firmarse el testamento, de 12 y 8 años, que fue entre fines del siglo XVI y los primeros años del XVII.

El testamento, de otro lado, es muy explícito cuando se refiere a sus destilados y el equipo que usaba. Además de detallar propiedades, deudas y obligaciones, refiere que Pedro Manuel tiene: treinta tinajas de burney llenas de aguardiente que ternán ciento y sesenta botijuelas de aguardiente, más un varrill lleno de aguardiente que terná treinta votixuelas de dicha agua ardiente<sup>17</sup>.

Luego pasa a describir los equipos con los que cuenta para la elaboración del aguardiente: “Una caldera grande de cobre para sacar aguardiente con su tapa e cañón.”<sup>18</sup> Es decir, usaba una falca u olla aguardeñera y no un alambique. Debe quedar claro que la fecha se refiere al documento más antiguo conocido en el que se menciona el aguardiente y no necesariamente el inicio de su elaboración. Mientras no aparezca un documento anterior, 1613 queda como hito.

Por esa misma época Pedro de León Portocarrero, conocido por el apelativo de “El judío portugués”, cuyos apuntes tomados entre 1609 y 1616, fueron descubiertos y publicados inicialmente por el historiador argentino Boleslao Lewin y recientemente publicados por la Universidad Ricardo Palma, al terminar unos comentarios sobre el vino y sus precios dice: “fazen mucho aguardiente en el Perú y muy bueno”<sup>19</sup>.

Otro hito temprano es la información dejada por el padre Bernabé Cobo, en su *Historia del Nuevo Mundo*. Allí cuenta que hacia 1625 que era cuando vivía él en la ciudad de Pisco, se aprovechaba allí todos los productos de la vid y en la lista, al lado del vino, las pasas y el arroje, menciona el aguardiente<sup>20</sup>.

Una cuarta referencia temprana la encontró, también el doctor Lorenzo Huertas, en la escritura pública del 11 de diciembre de 1633, en la cual hay una lista de propiedades de un vecino de Ica llamado Alonso García de Zepeda, entre las que se encuentra “Un lagar de madera y una paila de sacar aguardiente”<sup>21</sup>.

---

<sup>17</sup> HUERTAS, L., *Testamento de Pedro Manuel y el inicio del pisco en el Perú*, Lima 2013, p. 83. En el documento original, f. 470 v.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

<sup>19</sup> LEÓN PORTOCARRERO, P. de, Lima 2009, p. 41. Boleslao Lewin lo publicó en el *Inst. de Investigaciones Históricas. Univ. Nac. del Litoral*, Rosario 1958.

<sup>20</sup> COBO, B., *Historia del Nuevo Mundo*, T. II, Cap. XIII

<sup>21</sup> HUERTAS, L., *Cronología de la producción del vino y del pisco*, Lima 2011, p. 98.

Queda confirmado con los casos citados que la producción del aguardiente de pisco no era un asunto aislado sino que estaba difundida al llegar al primer tercio del siglo XVII.

Debe explicarse y aclararse que “pisco” no era durante tiempos virreinales un nombre genérico del aguardiente como han pretendido autores desinformados. Los aguardientes se conocían por el valle de producción y así se hablaba de aguardiente de Majes, de Vítor, o de Pisco, entre otros, y el de Pisco era el producido en los valles antes mencionados y exportados por el puerto de Pisco. La generalización del término para comprender los destilados producidos en la costa peruana desde Lima hasta Tacna y hasta los 2000 metros de altura, de un total de ocho variedades de uvas y con ciertas estrictas características de elaboración, se dio mucho más tarde.

Se ha dicho que el nombre “pisco” era de uso genérico en el Alto Perú –léase Potosí- donde eran así llamados, según ésta falacia, los aguardientes del sur peruano como los del norte de Chile, pero esto no es tal ya que si bien el nombre usado para los destilados era aguardiente, el nombre de su valle de procedencia sería su apellido. Así se denominaba aguardiente de Majes o aguardiente de Vítor o aguardiente de Pisco por ejemplo, siempre sumado al término aguardiente y con mayúscula como corresponde al topónimo. Una prueba adicional que esto no pasa de ser un producto de la imaginación es que los bolivianos, quienes estarían más motivados por usar el término por la cercanía de producción, llamaron a su destilado del valle de Cinto, “Singani”.

En cuanto al nombre “pisco” para el aguardiente de la región de Ica y su puerto queda registrado explícitamente por viajeros que lo conocieron in situ. Así William B. Stevenson en 1814 al pasar por el puerto de Pisco, además de mencionar la excelente calidad del producto, los volúmenes de producción y los embaces de arcilla cosida 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”<sup>22</sup>.

Una década después, el clérigo británico Hugh Salvin, visitó el país en los días cercanos a la Batalla de Ayacucho, y en sus escritos menciona por su nombre al aguardiente de vino. En su diario de viaje anota Salvin que el 24 de abril de 1825 visitó el puerto de Pisco y comenta al respecto que: “Este distrito es conocido por la fabricación de un licor fuerte que lleva el nombre de la ciudad”<sup>23</sup>.

---

<sup>22</sup> STEVENSON, W. B., “Memorias”, en *Colección Documental de la Independencia del Perú*, Lima 1972, T. XXVI, Vol. 3, p. 169.

<sup>23</sup> SALVIN, H., “Diario del Perú. Relación de Viajeros”, en *Colección Documental de la Independencia del Perú*, Lima 1972, T. XXVII, Vol. 4.

Es necesario en éste punto aclarar conceptos por cuanto hubo ya un lector de la obra “Vino y pisco en la Historia del Perú” de éste autor quien se refirió en una nota publicada en El Mercurio de Chile a una párrafo tomado directamente de la obra del padre Rubén Vargas en la que comentaba que en sus memorias el General Miller, al referirse a lo capturado en Pisco durante la incursión patriota del 21 y 22 de marzo, dice que fue: “6000 pesos de buena plata, 500 botijas de pisco, mil sacos de azúcar y una buena cantidad de tabaco y otros artículos”.

Se preguntaba el comentarista en El Mercurio, “¿desde cuándo brandy y pisco es lo mismo?” Efectivamente, una vez revisado el texto original, el general había escrito “dollars” por pesos de buena plata; “brandy” por pisco y “loaves of sugar” por sacos de azúcar y Vargas Ugarte lo había traducido sin dar una explicación<sup>24</sup>.

Ahora ya revisadas las memorias de Miller, publicadas por su hermano John Miller en 1828 se encuentra que la voz de alerta fue oportuna y beneficiosa. En la página 225 hay una descripción de la incursión que la escuadra realizó a Pisco a fines de octubre de 1819, año y medio antes de la mencionada arriba, dato que, dadas las circunstancias, cobra mucho valor para aclarar el punto:

*Pisco is situated a mile from the sea-shore on the spacious bay of Pararca (sic), and is fourteen leagues to the northward and westward of the town of Ica. It is the great entrepot for the brandy (called pisco) destiled in great quantities from the grape in the valleys of Palpa, Nasca, Chincha Cañete and Ica*<sup>25</sup>.

Es necesario además explicar que en castellano brandy implica paso por barrica -lo cual no está permitido en el pisco-, pero que en inglés y probablemente en otros idiomas equivale a “aguardiente”. Ese y en ese contexto fue el término que usó el General, y/o su hermano en las memorias, como cuando dice que antes de abandonar Pisco las tropas destruyeron doscientos mil dólares de

---

<sup>24</sup> VARGAS UGARTE, R., *Historia General del Perú* Lima 1971, T. VI, p. 1344. Citado en, DARGENT CHAMOT, E., *Vino y Pisco en la historia del Perú*, Lima 2013, p. 93. Miller, J., *General Miller in the Service of the Republic of Peru*, London 1828, Vol. 1, Ch. XIV, p. 292. El libro original está en pdf Google. El texto original dice: “One hundred slaves, six thousand dollars, five hundred jars of brandy, one thousand loaves of sugar...”.

<sup>25</sup> MILLER, J., o.c., Vol. 1, Ch. X, p. 225. La traducción al castellano sería: “Pisco está situado a una milla de la costa en la espaciosa bahía de Paracas y queda a catorce leguas al norte y occidente de la ciudad de Ica. Es un gran almacén para el brandy (llamado Pisco) destilado en grandes cantidades de la uva en los valles de Palpa, Nasca, Chincha, Cañete e Ica. (Traducción libre del autor).

“brandy” que se hallaban en la playa<sup>26</sup>. Basta revisar otros viajeros extranjeros para ver que estos usaban el término “brandy” al referirse al pisco.

Enrique (Heinrich) Witt, un alemán que llegó al Perú en 1824 a trabajar, en la Casa Gibbs en Arequipa, ha dejado un valioso diario de sus recorridos por el país. En octubre de ese 1824 ya estaba Witt en la costa peruana y el domingo 3 hace su primera anotación sobre las bebidas que encuentra. Comenta que estando en el valle de Quilca, esperando las mulas que habían solicitado él y sus compañeros de viaje: “nos sentamos en una de las chozas y pasamos el tiempo tomando vino, pisco y chicha, una bebida fermentada hecha de maíz”<sup>27</sup>.

Confirmando lo dicho arriba es en un viaje de 1828 cuando el alemán se extiende más en el tema que interesa, El día jueves 31 de julio utiliza el nombre “pisco” explícitamente para el aguardiente de uva. Ese día pasa por Chíncha Baja y tras un recorrido de “8 leguas” llega al pueblo de Pisco que describe de la siguiente manera:

*Pisco es el puerto de Ica, del que se encuentra a 14 leguas de distancia, y desde aquí se exporta todo el brandy o aguardiente del país que se produce y destila en ese lugar. De ahí proviene el nombre de pisco, palabra con la que se conoce el brandy en todo el Perú*<sup>28</sup>.

Al día siguiente llegaron a la ciudad de Ica, en cuyos alrededores, anota, “hay viñedos en todas las estancias”. Y aclara que es poco el vino que se hace porque la mayor parte de los mostos se destilan para hacer aguardiente.

Describe luego este autor los precios del pisco y de las botijas así como su elaboración y peso, además da detalles sobre el transporte de estas en mulas. Lo más importante, sin embargo, es su visión, propia del comerciante:

La comercialización que la gente de Ica realiza del brandy llamado pisco, es bastante considerable; proveen de él a todos los departamentos del norte del Perú, mientras que el brandy o aguardiente producido en los valles de Majes, Vitor, Moquegua y otros, es consumido en el sur y exportado a Bolivia<sup>29</sup>.

---

<sup>26</sup> Ibidem, p. 228.

<sup>27</sup> WITT, H., *Diario 1824 – 1890*, Vol. I, Lima 1992. Entrada del 3 de octubre de 1824.

<sup>28</sup> Ibidem, 31 de julio de 1828, p. 282.

<sup>29</sup> Ibidem, p. 284

Por su parte, el marino sueco Carl Johan Skogman que visitó el Perú a bordo de la Fragata “Eugenie”, enviada por su gobierno a dar la vuelta al mundo entre 1851 y 1853, comenta su paso por el puerto de Pisco diciendo “Allí se fabrica en gran escala un aguardiente que tiene mucha aceptación en toda la costa occidental y que se llama simplemente pisco”<sup>30</sup>.

En 1933 Herbert Asbury publicó su “The Barbary Coast” a la que él llama “una historia informal del bajo mundo de San Francisco”. En ésta obra basada en documentación de mediados del siglo XIX en épocas de la Fiebre del Oro, Asbury trata sobre los bares del puerto y da un lugar especial al Pisco Punch inventado por Duncan Nichol del “Bank Exchange”. Lo interesante es el comentario que hace el autor de éste coctel: Its base is Pisco Brandy, which was distilled from the grape known as Italia or La Rosa del Peru and was named for the Peruvian port from which it was shipped<sup>31</sup>.

Se puede apreciar entonces que para los fines prácticos de la “discusión ridícula” brandy, para los viajeros extranjeros, si equivale al término aguardiente y en el caso peruano al pisco.

Este afán sin embargo de desvirtuar el uso del nombre pisco está relacionado a una campaña comercial con ramificaciones profundas. Entre los argumentos usados sacan a colación que un tal Pedro Cortés Monroy y Mendoza recibió en 1684, del cabildo de La Serena unas tierras en el valle de Elqui y que producían “pisco”.

Lo que no se fijaron quienes han investigado el tema es que éste Pedro Cortés Monroy y Mendoza era hijo de Gregorio Cortés Monroy y Tobar, hermano de Juan Cortés Monroy y Tobar, quien a su vez era padre de Francisco Cortés Monroy y Domonte que se adjudicó bienes de la Hacienda Cóndor en Pisco. La familia Cortés Monroy era originaria de Pisco o al menos eran residentes de éste puerto, establecidos en Elqui setenta años después de la noticia registrada más antigua sobre producción de pisco en el Perú, que corresponde al testamento de Pedro Manuel “El Griego” y medio siglo después de la escritura pública Alonso García de Zepeda.

También se ha pretendido decir que se destilaba aguardiente en Chile y que lo llamaban “pisco” por el hecho de que en unas listas del testamento de

---

<sup>30</sup> SKOGMAN, C.J., “Viaje de la fragata Eugenia”, p. 214. Esta cita la transcribe: Romero Pintado, Fernando. *Historia marítima del Perú*, La República 1850-1870, Lima 1984, T. VIII, Vol. 1. Viaje de la fragata Eugenia. 1851-1853.

<sup>31</sup> ASBURY, H., *The Barbary Coast: An informal history of the San Francisco Underworld*, New York 1933.

un español llamado Marcelino Rodríguez propietario de la hacienda La Torre del valle de Elqui y fechado en 1733 se mencionan “tres botijas de Pisco”, así con “P” mayúscula lo que hace referencia al topónimo en un momento el que el único lugar con ese nombre se encuentra en la costa de Ica. Más abajo en la misma lista se menciona nuevamente al aguardiente, con “a” minúscula, y sin el nombre del lugar de origen.

Es más. No es sorprendente que aparezca el nombre “Pisco” en Chile por cuanto desde dos siglo antes se exportaba el producto, vino primero y aguardiente, un siglo después, en botijas llamadas piscos desde el puerto de Pisco a esa región.

Otro argumento que se ha usado es la existencia de una etiqueta chilena de 1882 con el nombre “pisco” durante la guerra con el Perú, pero también es verdad que cuando tomaron el puerto de Pisco quedaron muy impresionados con la calidad del aguardiente local que conocían bien porque desde hacía siglos se exportaba al sur.

Insistiendo al tema de la etiqueta de pisco de 1882 a la que le dan tanta importancia, es curiosa coincidencia que la fecha de ésta coincide con la ocupación del Perú por las tropas chilenas y que tan solo el 23 de noviembre de 1880 anterior, es decir máximo dos años antes de la producción de la etiqueta, el coronel chileno José Domingo Amunátegui llegó a la campaña de Ica después de un recorrido de dos días desde el puerto de Pisco.

En el Boletín de la Guerra del Pacífico 1879 a 1881, recopilación periódica de todos los partes y noticias que aparecieron publicados en Chile durante la contienda, en la página 877, bajo el título “Ocupación de Ica” se lee la descripción: La ciudad de Ica es un pueblo de siete a ocho mil habitantes; Está rodeado de chacaras dedicadas especialmente al cultivo de viñas que producen el famoso pisco<sup>32</sup>.

Para terminar creo conveniente hacer una referencia a la transformación forzada del nombre del pueblo de la Unión por el de Pisco, el 1 de febrero de 1936. En su afán de legitimar la usurpación de un topónimo extranjero, las autoridades sureñas optaron por la curiosa maniobra de cambiar por ley n° 57982 el nombre de dicha localidad, para de esa manera acomodar la situación a sus necesidades.

---

<sup>32</sup> *Boletín de la Guerra del Pacífico* (Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile), Año 1, n° 41 (1880) 877.

Al terminar la prohibición de las bebidas alcohólicas en los Estados Unidos, el Perú volvió a exportar pisco a ese país pero al percatarse que Chile pretendía entrar con su aguardiente al mismo mercado con un nombre que no correspondía al producto, el embajador del Perú en los Estados Unidos, Manuel de Freyre y Santander presentó, 1° de mayo de 1934, una nota diplomática al Secretario de Estado de los Estados Unidos, sobre el comercio internacional entre el Perú y los Estados Unidos, y la acompañó de un detallado informe del Comisionado General de Aduanas del Perú en Washington, Sr. Jorge Chamot Arróspide. En una parte del informe Chamot abordó la situación del pisco como sigue:

*Perú en la actualidad está produciendo más de 12,000,000 de litros de vino y 3,500,000 de litros de aguardiente de uva, generalmente conocido bajo el nombre de "Pisco". Es de esperar que el Perú obtenga una cuota del total de importaciones de vinos y licores, junto con la usual garantía para proteger la denominación comercial de sus aguardientes. A este respecto debe tenerse en cuenta que espirituosas importadas de otros países están usando la denominación "Pisco" que es un producto exclusivamente peruano, en tanto que el único "Pisco" genuino es el producido en un área en torno al puerto de Pisco en el Perú<sup>33</sup>.*

Fue en ese momento cuando Chile, con el propósito explícito de confundir a las autoridades norteamericanas cambió el nombre de un pueblo de Coquimbo llamado La Unión, por el de Pisco Elqui. Si bien se podría pensar que el cambio pudo darse por un caso de confusión o ingenuidad, recientemente una lectura cuidada de las memorias del entonces diputado por La Serena, Elqui, Ovalle e Illapel, y que fuera posteriormente presidente de la república llamado Gabriel Gonzales Videla, muestra claramente que la maniobra fue intencionalmente de mala fe. Dice Gonzales Videla con cierto toque de sorna:

*Cuando era diputado me tocó defender la internación de 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<sup>34</sup>.*

---

<sup>33</sup> Nota Diplomática de la Embajada del Perú en los Estados Unidos al Departamento de Estado, 1° de mayo de 1934, p. 6. RG 59, Department of State, decimal file 1930-1939, Box 3106. Traducción del Embajador Gonzalo Gutiérrez.

<sup>34</sup> GONZÁLES VIDELA, G., *Memorias*, Santiago de Chile 1975, pp. 1158-1159.



Lo concreto fue que el 22 de enero de 1936 durante el gobierno del presidente Arturo Alessandri, Chile adoptó la Ley 57982 mediante la que se reemplaza el nombre del pueblo conocido como “La Unión” por el de “Pisco-Elqui”. Lo primero que sorprende a quien conoce algo de leyes es la ausencia total de una exposición de motivos. La ley simplemente dice:

*El pueblo de La Unión, del Departamento de Elqui, se denominará en lo sucesivo ‘Pisco-Elqui’. Esta Ley comenzará a regir desde la fecha de su publicación en el Diario Oficial<sup>35</sup>.*

No interesa hacer más juicios de valor y basta para terminar este tema contar con la opinión de la premio Nobel de Literatura 1945, la chilena Gabriela Mistral, quien al respecto, destaca en un libro publicado en su patria hace sólo quince años atrás:

*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<sup>36</sup>.*

Mucha más cercana es la aceptación del rapto que hace la escritora Isabel Allende en su “Mi país inventado”, cuando dice: “El nombre de este licor se lo usurpamos sin contemplaciones a la ciudad de Pisco en el Perú”.

Aunque tardía no se ha querido dejar pasar una última referencia que es la que dejó Fù Yúnlóng, funcionario de alto nivel enviado a Sudamérica por el Emperador de la China en su informe conocido como “La crónica Ilustrada del viaje al Perú”. Allí Fù Yúnlóng, comenta:

*En el tercer día del primer mes lunar [del décimo quinto año del emperador Guāngxù, i. e., 2 de febrero de 1889], [...] atracamos en Pisco. [...] El licor llamado «pisco» proviene de aquí<sup>37</sup>.*

Desde fines del siglo XIX la introducción al país de la filoxera se convirtió en un terrible problema que fue debilitando el ímpetu que había tenido antes la producción de vinos y pisco pero lo que causó el mayor retraso en la

<sup>35</sup> *Boletín de Leyes de Chile*, 1936, T. 1, p. 307.

<sup>36</sup> MISTRAL, G., *Pensando a Chile: una tentativa contra lo imposible*, Publicaciones del Bicentenario, 1 ene. 2004, p. 360.

<sup>37</sup> GUTIÉRREZ, G., *Boletín*, n° 4, Academia Peruana del Pisco, Lima 2017, p. 23.

industria fue la Reforma Agraria impuesta por el gobierno militar del general Juan Velasco Alvarado que separó la producción agrícola de la industrial en los valles costeros. Luego de ese período hubo de pasar tiempo antes de que la industria vitivinícola se pudiese levantar nuevamente.

Hoy algunas grandes empresas producen vino y pisco con las tecnologías más modernas del mercado. Han importado equipos de los productores especializados de Europa y se han contratado especialistas en los diferentes campos de la producción y comercialización de los productos. Esto ha permitido no solo recuperar el nivel que se tenía sino superarlo. Al lado de estas grandes industrias, muchas bodegas pequeñas incluso algunas artesanales están dando mucho que hablar con la calidad de sus vinos y piscos.

A nivel educacional ha habido un avance notable. Próximo a la iniciativa de la primera Escuela de Ingeniería Enológica creada por la Universidad San Juan Bautista en Ica, la tierra del vino por excelencia, y el Instituto del Vino y Del Pisco de la Universidad de San Martín de Porres que cuenta con la sala de cata más moderna del país, se han creado un sinnúmero de páginas sobre el tema del vino y del pisco monitoreadas por especialistas que van desde someliers a historiadores y desde biólogos hasta expertos en marketing, siempre dispuestos a informar las últimas novedades y responder a las preguntas del público interesado. Todo esto está creando rápidamente una cultura enológica que, sumada al desarrollo y reconocimiento de la cocina peruana va dando interesantes frutos.