



LA RUTA DE LA UVA Y EL ORIGEN DEL PISCO

DEL JARDÍN DE LAS HESPÉRIDES A LAS VIÑAS DEL **PERÚ**

Por: Julio C. Navarro Falconí







La ruta de la uva y el origen del pisco

Del Jardín de las Hespérides a las viñas del Perú

Julio C. Navarro Falconí



LA RUTA DE LA UVA Y EL ORIGEN DEL PISCO

DEL JARDÍN DE LAS HESPÉRIDES A LAS VIÑAS DEL PERÚ

Por: Julio C. Navarro Falconí



LA RUTA DE LA UVA Y EL ORIGEN DEL PISCO **Del Jardín de las Hespérides a las viñas del Perú**

Autor:

Julio César Navarro Falconí

Editado por:

Universidad Le Cordon Bleu S.A.C.
Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar
Lima - Perú.
Código postal: 15076

Revisores de contenido:

Lucero Villagarcía Contreras
Ernesto Ramírez Castillo

Diseño y diagramación:

Douglas Bejarano Cárdenas
Karamba Marketing, Publicidad y Diseño

Primera edición digital, junio de 2024

ISBN: 978-612-48951-2-8

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2024-04587

Publicación digital disponible en:

<https://repositorio.ulcb.edu.pe/>

©2024, UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU SAC

Todos los derechos reservados

Esta publicación puede ser descargada y compartida de manera libre y gratuita para cualquier uso no comercial y citando las fuentes y autores del contenido y las imágenes correspondientes.

Esta publicación es una contribución a la preservación y puesta en valor del desarrollo vitivinícola, del pisco y la riqueza cultural del Perú.

Navarro, J. (2024). La ruta de la uva y el origen del pisco: Del Jardín de las Hespérides a las viñas del Perú. Universidad Le Cordon Bleu.

Prólogo

Con mucho agrado les presento esta edición que recoge la historia de la uva y su llegada al Perú a mediados del siglo XVI, y desde entonces, se dio lugar a una de las principales actividades económicas que hoy continúa en constante evolución y crecimiento: la producción de uvas, vinos y pisco.

El Inca Garcilaso de la Vega nos cuenta que las primeras uvas sembradas en el Perú llegaron desde las Islas Canarias, un lugar que la mitología griega refiere como el Jardín de las Hespérides, y desde entonces se cultivan en nuestros campos para proveer su disfrute en los cinco continentes, ya sea como un dulce fruto de mesa, como un elixir de vino o como la bebida espirituosa cuyo nombre evoca a un término quechua: *pisku*, que significa pájaro; y que se produce desde esa época en varias regiones de la costa peruana, principalmente en el puerto de Pisco, lugar que le otorga la denominación de origen pisco, nombre que hoy se conoce en todo el mundo como la bebida bandera del Perú, la tierra de los incas.

Que este viaje por la historia de la uva y el pisco sea del agrado de todos ustedes, desde esta casa de estudios estamos comprometidos con la divulgación del conocimiento a través de publicaciones como ésta y otras más que seguiremos editando como contribución a la puesta en valor de nuestra cultura.

La Universidad Le Cordon Bleu es y seguirá siendo consecuente con sus valores de tradición, innovación y excelencia al servicio de la humanidad, en estos tiempos donde la vida transcurre a mayor velocidad siempre tendremos un momento para detenernos y explorar a través de la lectura la singularidad de nuestras formas de vivir como sociedad, esta publicación es una buena razón para hacer una pausa y disfrutar de su contenido, porque una copa de vino o de pisco no solo lleva consigo un aroma y un sabor característico, también contiene un legado histórico que enriquece su valor y entonces sabe mejor.

Augusto Dalmau García-Bedoya
Rector de la Universidad Le Cordon Bleu

Contenido

Introducción	13
1. El origen de la uva	17
La uva y su aparición en las monedas	24
La producción de <i>aqua vitae</i> o agua de vida	29
Los orígenes del alambique	31
2. La uva en el Perú	37
El vino en la consagración de las misas	42
La evangelización y la producción vitivinícola	44
Cuentan los cronistas	49
Las primeras producciones	59
La prohibición	67
La fiebre del líquido espirituoso	71
Taxonomía y morfología de la uva	78
Principales variedades de la uva	84
La producción de uva en el Perú	90
3. El origen y la elaboración del pisco	95
Evolución de las pailas, falcas y alambiques para la preparación del pisco (S. XVI-XIX)	102
Cronología de las principales bodegas productoras de pisco en Ica, Lima, Arequipa y Moquegua	105
Variedades de uvas pisqueras	114
Elaboración del pisco	117
Tipos de pisco y características organolépticas	130
Normativa histórica sobre la denominación de origen pisco	133

4. Piscotario: Frases, versos y cuentos sobre el pisco	137
Piskos	141
Pisco puro	143
Canto al vino	145
Con “P” de pisco	147
Tacna, pisco y beneficio	148
El último pisco	149
El mes de diciembre en la antigua Lima	151
La fraseología de don José Lino	155
Pisco (Con oportunidad de su III centenario)	160
Referencias bibliográficas	162

Introducción

Si bien algunos investigadores señalan que la vid silvestre existe desde la Edad Terciaria y cuyo origen se remonta a las zonas de buen clima del Asia Occidental, hoy, este fruto del dios Baco se cultiva en casi 8 millones de hectáreas en todo el planeta, siendo España, China, Francia, Italia y Turquía los cinco países que prácticamente producen la mitad de toda la uva que recorre el mundo.

Los viñedos que, además de permitirnos llevar el fruto redondo a nuestras mesas, producen más de 260 millones de hectolitros de vino al año se encuentran principalmente en Europa, siendo Italia, Francia y España los productores del 47 % de esta bebida maravillosa que alegra y acompaña siempre en los mejores momentos de nuestras vidas.

Estoy seguro que todos compartimos la idea de la universalización que ha alcanzado el consumo del vino en sus diferentes variedades, sin embargo, existe un producto en particular que se obtiene de un tradicional proceso de destilación del mosto de la uva en las costas del Perú, en un continente que tan solo hace cinco siglos empezó a sembrar en sus tierras las uvas que llegaron de Europa y desde entonces no han dejado de producir exquisitos vinos y una bebida espirituosa de nombre pisco en referencia al puerto donde se produce y a los contenedores que permitieron su exportación a todos los continentes que hoy en día disfrutan de una buena copa de pisco puro como se consume tradicionalmente, o a través del pisco sour, un coctel peruano que sabe mostrar el carácter que tiene este aguardiente.

Este libro cuenta ese recorrido que siguió la vid a lo largo de la historia, también nos muestra sus primeras apariciones en las monedas de las civilizaciones que acuñaron las representaciones más relevantes de la época, hasta su llegada al Perú en la primera mitad del siglo XVI y su creciente demanda debido a la importancia del vino en las celebraciones litúrgicas, lo que dio lugar a la creación de viñedos y la comercialización de vinos en América e incluso a Europa.



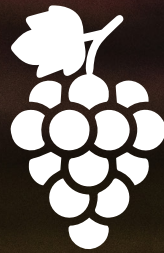
Aquí encontrarán testimonios de cronistas de la época que recogen las vivencias de los pueblos del Perú y su relación con el vino y el pisco que se llega a producir incluso a pesar de las prohibiciones que se dieron debido a la fama de buen vino como relata Guaman Poma de Ayala (1615), “Esta dicha villa de Yca es una villa grande [...] una villa rica, poderosa, abundancia de fruta [...] y del vino como agua, lo mejor del reyno y muy barato, la botija ocho reales, [...] y tiene lo mejor del vino de todo el reyno comparado con el vino de Castilla, [...]”; cuenta entre sus obras y dibujos.

Sin embargo, los cronistas no solo destacan el auge del vino producido en tierras peruanas, también dan cuenta de la expansión de la producción y demanda del pisco a lo largo del Pacífico, llegando a Valparaíso en Chile por el sur y a San Francisco en Norteamérica, donde rápidamente ganó fama el coctel *pisco punch* o ponche de pisco elaborado a base de pisco italia, también llamada *la rosa del Perú*; por eso en la tercera parte del libro encontrarán toda la información sobre el origen, las formas de obtención del pisco, las variedades de uva que pueden utilizarse en los diferentes tipos de pisco así como las exigencias de calidad que deben cumplirse al momento de su elaboración para mantener la tradición que hasta estos días se preserva con especial cuidado y dedicación por parte de los productores peruanos en las regiones que se han determinado adecuadas para cumplir con el reglamento de la denominación de origen pisco y demás normas técnicas vigentes.

Y finalmente, en esta edición encontrarán un *piscotario* con algunas frases, versos y cuentos sobre el pisco y las costumbres de un país que se enorgullece de su cultura, de su gastronomía, de su gente y del pisco que nació en el Perú para abrirse y llenar de júbilo a los hombres y mujeres de todo el mundo que deciden echarse un *piscolabis* luego de decir ¡salud!

El autor





EL ORIGEN DE
LA UVA



Debido a su remoto y legendario origen la vid puede considerarse como la primera domesticación vegetal del ser humano no destinada a la alimentación sino al disfrute, incluso así se señala en la Biblia, “Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó” (Génesis 9-21); sin embargo, es también presumible que originalmente fuera un alimento antes de que se descubriera el vino, es decir, primero fue transformada en planta útil a la vida humana debido al trabajo agrícola y por el azúcar que brinda, pues en su forma de pasa (desechada al sol) dio lugar a un antiguo y lucrativo comercio.

Algunas referencias sobre su centro de origen coinciden con poblaciones que luego de descubrir la agricultura llegaron a quedarse en Mesopotamia o en Egipto, considerados los dos ejes de la civilización, lugares cercanos al Canaán histórico donde surgió su leyenda. Otras fuentes de investigación refieren que el origen de la vid en su forma silvestre sucedió entre el Mar Caspio y el Mar Negro, en el sector occidental del continente de Asia.

También existen referencias de Martínez de Toda y Sancha (1997) que señalan que la vid silvestre ya existía en la Edad Terciaria, incluso afirman que brotaba en los árboles de los bosques templados del Círculo Polar Ártico, permaneciendo hasta el Neolítico (6,000 a 4,000 años a. C.), por ello, también afirman que el origen de la uva corresponde a las zonas templadas del Asia occidental.

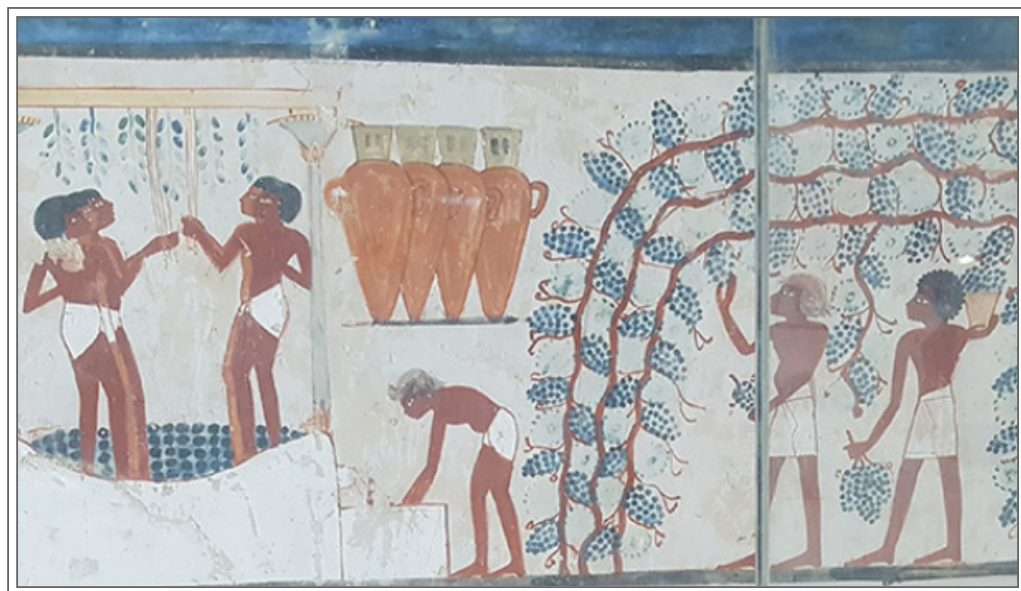


Figura 1. Vendimia de la uva. Fotografía de la tumba de Najt (funcionario egipcio) encontrado en la necrópolis de Sheik Abd el-Qurna, de la dinastía XVIII (1400 a. C.). Imagen de: Juan Adrada / egiptoprofundo.org

Una vez introducido su cultivo desde el Asia al mundo mediterráneo debido a su amplia difusión en el Cercano Oriente, su fruto adquirió gran aceptación por parte de la población. Su consumo se realizaba como racimo fresco, seco o en jugo, es decir, el mosto, cuyo efecto embriagante despertaba una alegría desbordante y colectiva, dando lugar a una gran afición para su consumo debido a la exaltación que produce en las convenciones sociales, en especial por las inhibiciones que causa y porque los sentidos se apaciguan, experimentando una sucesión de efectos relajantes que conducen, luego, a un sueño dichoso.

También se dice que la vid fue introducida desde Asia a Grecia. Y fue tan grande la aceptación y los niveles de consumo que alcanzó la población, ya sea en racimos y como bebida (vino), que dio lugar a la leyenda o mitología griega relacionada con sus dioses: en el mundo helénico era Dionisos (vinculado a las artes de la imaginación y al goce estético), mientras que en la cultura latina era considerado como el dios Baco¹ (la personificación del goce exultante). Ambos, que son históricamente uno, son considerados como el creador de la vid y de la extracción del vino.

¹ **Dionisos, dios Baco:** Conocido también como el dios del vino y la vegetación dentro de la mitología griega. Es considerado como el dios patrón de la agricultura y del teatro.

Pascual (2007) señala que, en Grecia:

El uso que se hacía de las bebidas alcohólicas era fundamentalmente alimenticio, festivo y religioso, es decir como una continuidad de las utilidades egipcias.

Era desayuno habitual en Grecia, tomar frutas con cerveza y utilizar tanto la cerveza como el vino para cualquier evento festivo.

El consumo (del vino) adquirió tal importancia que se deificó tanto el cultivo de la vid, el proceso de elaboración como su ingesta, todo ello representado por Dionisos, que luego tendría su equivalente en la cultura romana con el dios Baco. Dionisos era el dios del vino y la vegetación, el cual enseñó a los mortales cómo cultivar la vid y cómo hacer vino. Era bueno y amable con quienes lo honraban, pero llevaba a la locura a quienes le despreciaban a él o a sus rituales orgiásticos.

Posteriormente, la vid llegó a Italia (unificada por el naciente imperio de Roma), de donde fue llevada por las legiones a las Galias romanizadas (parte de Francia) y desde allí al resto de Europa. Dando lugar a grandes extensiones de siembra de la vid y producción de vinos en Alemania, Francia, Italia y España principalmente.

De igual manera, para Franke y Marathaki (1999) fueron los griegos los que llevaron el vino a las Galias a través de Marsella y luego fueron ellos los que lograron introducir el vino en la península Ibérica. Y luego, pasó a convertirse en un producto de gran demanda comercial debido a la fermentación de la fructuosa como la transformación útil mejor conocida. Para Columela (1959) los pueblos ibéricos y los celtas fueron los principales promotores del cultivo de la uva alrededor del año 500 a. C., y luego continuaron con esta tarea los fenicios y también los romanos, civilizaciones que se desarrollaron en la zona del Mediterráneo oriental, lugar considerado como la cuna del origen del cultivo de la vid.

Luego, en el siglo XV se lleva la vid a las Islas Canarias, con registros del primer cultivo de uva en el año 1497, lugar que pronto desarrolla su producción vitivinícola con singular éxito debido a su ubicación geográfica como zona de paso hacia América, y que algunos investigadores atribuyen como el lugar de origen de la especie de vid que pronto llega al *nuevo mundo*.



Figura 2. Imagen de la cosecha y vendimia para producir el vino en la Edad Media (siglo XIV) referido en el manual medieval *Tacuinum Sanitatis*, sobre salud y bienestar. Tomado de: 9-autunno, *Taccuino Sanitatis*, Casanatense 4182.

Pascual (2007) en su investigación describe este proceso de la siguiente manera:

[...] el vino italiano y su expansión mediterránea era una fuente importante para la economía del imperio, por lo que el consumo de vino se fue extendiendo primero entre la población italiana y luego entre los distintos países del arco mediterráneo,

los que estaban bajo la influencia de Roma e incluso más allá.

En la Roma imperial, existía la figura de los *vinaris*, que eran vendedores ambulantes (de vino) [...] ofrecidos en plan (plena) calle para saciar la sed.

Y en las casas con invitados el vino corría a mares (*libaciones*), como ofrecimiento y regalo a los visitantes. [...]

[...] Uno de los momentos de mayor consumo eran las *cenae* (cenas), estas duraban entre 8 y 10 horas, aunque precisamente por la excesiva duración se evitaban males mayores.

Sin embargo, una vez terminaba la cena comenzaba la *commissatio*, borrachera protocolaria consistente en beber sucesivas copas de un trago. La persona que presidía indicaba el número de copas, sitio y forma de beber. [...]

[...] Los romanos al adoptar al Dionisos griego, modificaron su segundo nombre *Bakchos* (*Bachus*, en latín) y lo transformaron en *Bacchus* o *Baco*.

Poco después se introdujeron en Roma las *bacanales* como rito de culto al dios, pero pronto se hicieron tan escandalosas, que el senado tuvo que prohibirlas el año 186 a. C.



Figura 2. Dios Baco o dios del vino de la mitología griega

Luego, la vid fue introducida en el continente americano durante los siglos XV y XVI, primero llega a América Central, después se introduce en América del Sur y posteriormente en América del Norte, como consecuencia de la llegada de los españoles y debido a su consideración como un elemento importante en el ritual del catolicismo; lo que dio lugar a una gran producción de vino en esta región, al punto que durante la colonia se llegó a prohibir su elaboración, sin embargo, fue imposible impedirlo.

Y con el transcurrir de los años se logró seleccionar las variedades que producían las mejores uvas, evolución que con el tiempo dio lugar a las uvas con frutos grandes que hoy existen y se utilizan para su consumo directo en la mesa, así como para su transformación en vino, pisco (destilado de la uva de origen peruano) y otras bebidas para el disfrute. Actualmente Europa sigue siendo el principal productor de vino en el mundo.

Respecto de las variedades y características de la vid Duque y Yáñez (2005) destacan que:

[...] la vid pertenece a la familia de las Vitáceas, que comprende doce géneros, entre los que destaca *Vitis*, originario de las zonas templadas del hemisferio norte. La clasificación de las variedades cultivadas que componen la especie *Vitis vinifera* es difícil, debido a que las variedades actuales proceden de la evolución, selección y adaptación al cultivo de las lambruscas (vides silvestres) y del cruzamiento natural entre plantas hermafroditas de origen asiático, introducidas por el hombre, con las poblaciones europeas silvestres de vides dioicas (variabilidad intervarietal), es decir, son mestizos entre las llamadas *proles pónica occidental*.

La uva y su aparición en las monedas

Las uvas y el vino llegaron a ser tan importantes que algunas civilizaciones como los griegos y los romanos las incorporaron en sus monedas. Vico (2005) realizó una valiosa investigación donde recoge diferentes escenas vitivinícolas plasmadas en las monedas griegas, piezas de valor que en su momento de la historia se utilizaban como medio de propaganda entre sus habitantes.

En esta investigación se destaca que cada ciudad de Grecia acuñaba sus propias monedas con representaciones típicas de cada una de ellas, de tal manera que su origen fuese reconocido por cualquier persona ajena a dichas ciudades:

[...] podemos decir que la moneda griega fue muy conservadora en la elección y mantenimiento de los tipos escogidos, lo cual facilitaba la identificación de la pieza más allá de sus fronteras.

La simbología vinícola en la antigüedad fue profusamente utilizada por la importante representación que este sector tenía tanto en la sociedad como en la economía, de hecho, encontramos representaciones de ello no sólo en monedas, también en cerámicas, relieves, frescos de paredes de templos etc. [...]

[...] muchas ciudades griegas usaron tipos vinícolas en sus piezas monetarias como exponente y símbolo del buen vino que se producía en sus tierras. [...]

[...] El vino constituía una parte muy importante de la economía agrícola y de exportación de muchas *poleis* griegas, aunque siempre encontramos zonas en las que este comercio resultaba más destacado y estas representaciones eran más numerosas.

A continuación, se muestran varias figuras de las monedas con una secuencia de tiempo referencial que incluyen racimos de uvas, así como una breve descripción de cada una de ellas:



Figura 4. *ABDERA (Tracia). (520/15-492 a.C.). Octodracma (29,9 gr.; 27,5 mm.).*

Anverso: Griфо a izquierda con racimo de uvas delante y letra Δ bajo la pata rampante.

Reverso: Cuadrado incuso.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, Wine and Coins in Ancient Greece. Atenas 1999, pp. 102-103.

Moneda: Bildarchiv Precussischer Kulturbesitz, Berlin.



Figura 5. NAXOS (Sicilia): (530-490 a. C.). Dracma (5,51 gr. 23 mm.).

Anverso: Cabeza de Dionisos barbada a izquierda.

Reverso: Racimo de uvas, flanqueado por dos hojas y leyenda retrógrada: NAXION.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 80-81.

Moneda: Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin.



Figura 6. MENDE (425 a.C.) Tetradracma. (16,98 gr. 26 mm.).

Anverso: Escena dionisiaca.

Reverso: Roseta acompañada de cuatro racimos en los ángulos del cuadrado que los enmarca. Todo ello rodeado de la leyenda: MENAION (MENAION).

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 90-91.

Moneda: Athens Numismatic Museum.



Figura 7. MENDE, (Macedonia). Tetradracma (430 a.C.).

Anverso: Dionisos recostado sobre asno.

Reverso: Parra con cuatro racimos dispuestos simétricamente. Todo ello dentro de un cuadrado que a su vez está rodeado por la leyenda MENAION.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 72-73.

Moneda: The British Museum, Londres



Figura 8. MARONEIA, (Tracia). Tetradracma acuñado entre los años 386-347 a.C.

Anverso: Caballo al galope a izquierda, sobre él en el campo: kylix.

Reverso: Parra flanqueada arriba y abajo por la leyenda: ΕΠΙ ΜΗΤΡΟΔΟΤΟ.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 74-75.

Moneda: Alpha Credit Bank Numismatic Collection, Atenas.



Figura 9. QUÍOS (Jonia). Tetradracma (375-350 a.C.). (15,22 gr. 25 mm.)

Anverso: Esfinge a izquierda con ánfora delante y vid encima.

Reverso: Cuadrado incuso.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 102-103.

Moneda: Bildarchiv Precussischer Kulturbesitz, Berlin.



Figura 10. PANTICAPAEON (Quersoneso Táurico): (100-75 a.C.). Didracma (21,5 gr. 21,5 mm.)

Anverso: Cabeza joven de Dionisos.

Reverso: Corona de hojas de parra de la que cuelga un racimo de vid rodeando el nombre de la ceca: ΠΑΝΤΙΚΑΠΑΙΤΙΩΝ.

Fotografía: P.R. FRANKE & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, pp. 88-89.

Moneda: Staatliche Münzsammlung, Munich.



Figura 11. *TRAPEZUNTE, Ponto, (Colonia de Sinope): Dracma acuñado en el siglo IV a.C. (5,70 gr. 18 mm.). Anverso: Cabeza joven de Hermes. Reverso: Mesa con gran cantidad de uva sobre ella y debajo, la abreviatura TPA (ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΥΩΝ). Fotografía: P.R. FRANKE, & I. MARATHAKI, *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas 1999, p. 84. Moneda: The British Museum, Londres.*

Los romanos también incorporaron a la vid en sus monedas, como la que describe Vico (2005) sobre la moneda romana más espectacular que haya visto:

[...] es un áureo único de Caracalla excepcional por su rareza, calidad y belleza, que fue acuñado en Roma en el 207 d.C., en él aparece Hércules sentado sobre una roca con leonté y clava frente a una pequeña mesa en la que se dispone un banquete que parece compartir con dos personajes identificados como *Potitus* y *Pinarius* (dos de los nombres más antiguos dentro de las familias romanas). Están acompañados por cinco esclavos que les sirven vino de una gran crátera de columnas y un ánfora que para mayor claridad en el mensaje está rodeada por tres vides. [...]

[...] Esta moneda [...] debió pertenecer a una edición especial, de muy escaso número, que conmemoraba el XV aniversario del ascenso al trono imperial de Septimio Severo y el X aniversario de la asociación de Caracalla al trono. La elección del motivo está relacionada con la ciudad de origen de la familia imperial y sus dioses protectores, además de que el dios Hércules fue deidad tutelar del emperador Caracalla, así como Baco lo fue de su hermano Geta.



Figura 12. Colección particular: Imagen extraída del catálogo *Roman Gold Coins, Leu Numismatics-93, lote n° 68 (10 de mayo de 2005).*

La producción de *aqua vitae* o agua de vida

Uno de los aportes más significativos que se dio durante la Edad Media con relación a la transformación de la uva y el vino fueron las técnicas de destilación, Martín (2007) lo señala así:

Al final de la Edad Media los alquimistas latinos ya se habían puesto de acuerdo sobre cuál debe ser el resultado final de la “Gran Obra”. El éxito de las operaciones conducía a la obtención de “dos” productos: el “*Elixir de larga vida*” y “*la Piedra Filosofal*”. A estos dos preparados se les atribuían las mayores virtudes. El Elixir permitía la curación de enfermedades y devolvía el vigor de la juventud perdida. La Piedra Filosofal, permite a quien la posea, obtener riquezas inimaginables. [...] [...] Lo único destacable (de la Edad Media) fue el perfeccionamiento de las técnicas de destilación hecho que está muy relacionado con la producción de alcohol (*aqua vitae* o *aqua ardens*) por destilación del vino. En el s. XII se inventó el “alambique refrigerado por agua”, y cada vez se fabricaban más aparatos de vidrio por su mayor resistencia a la corrosión y al calor.

En el Cuaderno de Cultura Científica, serie N° 9, se señala que, en el siglo XII, en Europa y China se aprendió a destilar el alcohol al mismo tiempo. Incluso hace referencia a un texto europeo considerado como uno de los más antiguos donde se menciona la preparación del alcohol, dicho texto se conoce como *Mappae clavicula*, e incluye una serie de recetas que datan del siglo VII en adelante.

En una de las recetas que contiene este texto y cuya fecha de registro corresponde al siglo XII se encuentra la siguiente inscripción:

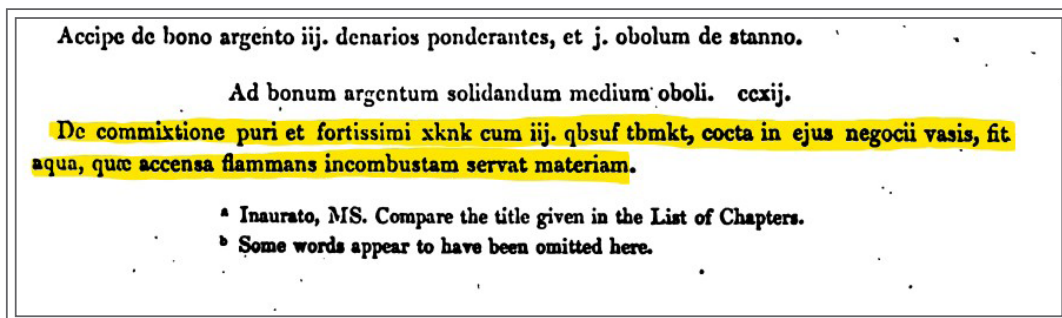


Figura 13. Párrafo tomado de: *Letter from Sir Thomas Phillipps, Bart., F.R.S., F.S.A., addressed to Albert Way, Esq., Director, communicating a transcript of a MS. Treatise on the preparation of Pigments, and on various processes of the Decorative Arts practised during the Middle Ages, written in the twelfth century, and entitled Mappa Clavicula. Read 22nd January, 1846. P. 227.*

Digitalizado por Google. Resaltado nuestro.

El químico Berthelot (1893) fue quien logró descifrar dicha inscripción tomando como referencia el alfabeto romano y cuya transcripción es así:

Al mezclar un vino muy fuerte y puro con tres partes de sal, y calentando la mezcla en un recipiente adecuado para ello, el agua que se obtiene arde sin consumir el material.

En la Edad Media los destilados se conocían como *aqua vitae*, término que aún se mantiene como el *aquavit* sueco y noruego, y el *akvavit* en danés. Esto es interesante también porque dichas palabras significan “agua de vida”.

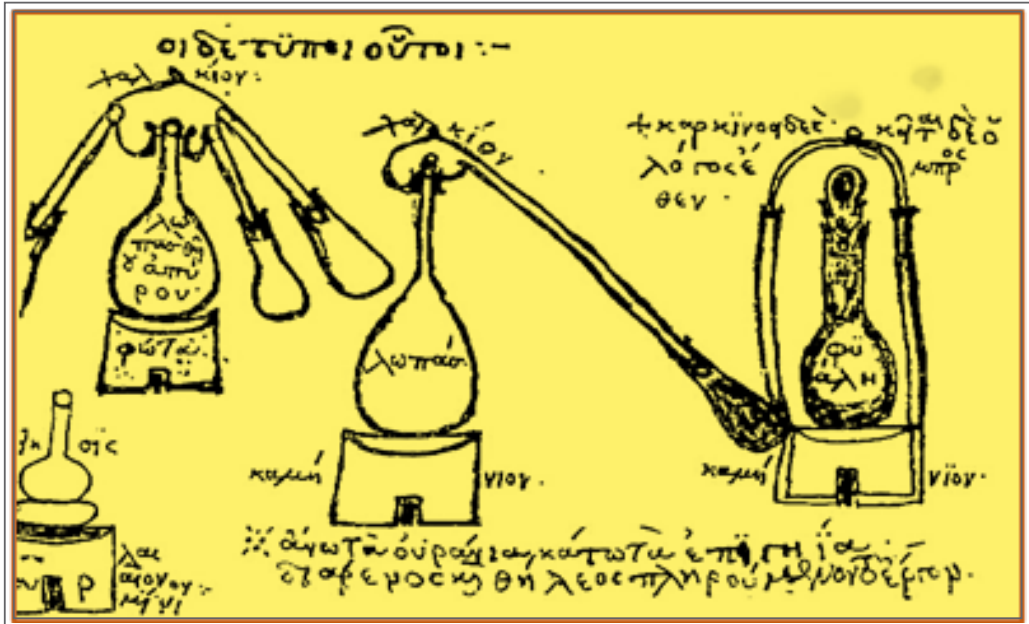


Figura 14. Imagen que muestra el proceso de destilación, con escritos griegos del siglo XV. Tomado de: “Alcohol, aqua vitae”. Cuaderno de Cultura Científica: Serie N° 9.

Los orígenes del alambique

Algunas referencias históricas dan cuenta del consumo de la vid convertida en vino hasta el siglo XII, la Iglesia fue una de las promotoras del cultivo de la vid y también de la fabricación de vinos a lo largo de la historia, sin embargo, a partir del año 1100 la influencia árabe introduce el uso del alambique para producir bebidas alcohólicas como resultado de procesos controlados de destilación.

La creación del alambique se le atribuye a los egipcios y árabes, de acuerdo con lo señalado por Pascual (2007) en su investigación:

Como antecedente a la destilación, se dice que probablemente en el siglo III el alquimista egipcio Zósimo de Panópolis y su hermana Theosebeia, dejasen constancia escrita de sus trabajos en los que se incluía la figura de un alambique,

en busca de la piedra filosofal, o de la “fuente de la eterna juventud”.

Siglos después, siguiendo con esta búsqueda, y ya en la edad media terminaron destilando el *aqua vitae* –*alkol*– o realmente el *aqua ardens*.

Alkol en árabe significa esencia básica de la materia.

A partir de ese momento las bebidas alcohólicas se convirtieron en una auténtica panacea. Se extendió la producción y su uso se universalizó, adquiriendo una especial relevancia las aplicaciones médicas, además de las gastronómicas y las lúdicas. Por lo que podemos ver que los usos básicos de las bebidas alcohólicas se mantienen a lo largo de los siglos y a través de las distintas culturas.

La importancia económica de las bebidas alcohólicas se disparó, y el consumo de bebidas alcohólicas, ahora también destiladas, fue unida a la economía conventual y a los poderes medicinales de la misma, siendo “bendecido” por distintos santos.

Por otro lado, el alquimista francés Eugène Canseliet (1979) se refiere a la primera mujer de la historia que contribuye al origen y desarrollo de la alquimia en occidente, llamada María la Hebrea o María la Judía, quien habría existido durante el siglo III y vivió en Egipto, y que además es referida por Zósimo de Panópolis en sus obras como la creadora del alambique. Al respecto, Pérez y Pascual (2010) la describen de la siguiente manera:

Zósimo cita frecuentemente la obra de María, a quién tiene en la más alta estima por sus conocimientos alquímicos, que se extienden tanto a la práctica de laboratorio como a aspectos doctrinales. Probablemente el aparato alquímico más famoso inventado por esta autora es el conocido como baño María, o baño de agua, que consiste en una doble vasija, la exterior llena con agua y la interior con la sustancia que se desea calentar a temperatura moderada, que, gracias a ese dispositivo, nunca puede sobrepasar la temperatura de ebullición del agua, 100° C a nivel del mar. Los textos alquímicos greco-egipcios contienen las primeras descripciones de equipos de destilación, los alambiques, que fueron por lo tanto una invención de los alquimistas de la época, y la primera descripción detallada de su construcción y uso la proporciona María. Destaca entre ellos el *tribikos*, un alambique en cuya parte superior, conocida como capitel, en donde condensan los vapores de la sustancia que se destila, están acoplados tres tubos para conducir el líquido condensado a un recipiente donde se recoge, mientras que los alambiques

convencionales tienen un único tubo receptor. [...]

[...] María describe el uso de esos instrumentos en la Gran Obra, expresión con la que denomina el conjunto de los trabajos de laboratorio ejecutados por los alquimistas, cuyo propósito es un ennoblecimiento progresivo de la materia. Encontramos en sus escritos los elementos esenciales que van a inspirar el trabajo de los alquimistas en los siglos posteriores. En primer lugar, afirma que los secretos alquímicos le fueron revelados por Dios, y los alquimistas medievales considerarán efectivamente los conocimientos alquímicos como un verdadero “don de Dios”. Indica que la Gran Obra sólo puede realizarse en la primavera; los alambiques se emplean para obtener los “espíritus”, las sustancias volátiles que proceden de los “cuerpos”, “espíritus” asimilados al concepto de *pneuma*² de la filosofía estoica.

Esteban (2011) presenta una figura que se muestra a continuación y que corresponde al alambique inventado por María, un sistema de destilación con tres brazos que terminan en una vasija de recolección de vidrio, de allí el nombre que corresponde a su denominación de origen *tribikos*, donde “*bikos*” significa recipiente o vasija en griego, es decir, tres recipientes o vasijas, este fue un instrumento diseñado principalmente para obtener agua de azufre.

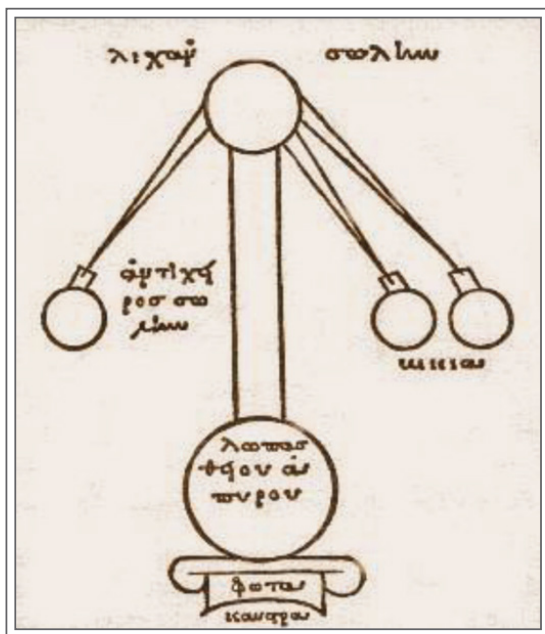


Figura 15. *Tribikos*, aparato para destilar o alambique descrito por María la Hebrea. Fuente: Esteban (2011).

² *Pneuma*: De acuerdo con la filosofía estoica el *pneuma* es el espíritu vital que lo impregna todo y que constituye el alma del universo. El *pneuma* (principio activo) constituido por aire y fuego, penetra en la materia (principio pasivo) formada por agua y tierra. Las diferencias entre los cuerpos físicos dependen de la manera en que se comporta el *pneuma* en cada uno de ellos (Martín, 2007).

Esteban (2011) también da cuenta de la descripción de dicho instrumento, así como el modo de uso o procedimiento a seguir en la destilación y que fue encontrado en los textos de la siguiente manera:

Son 3 tubos de cobre un poco más anchos que la sartén de un pastelero con una longitud de codo y medio, con un tubo ancho de un palmo que se ajustaba al cuello del alambique, y se cerraba con pasta de harina. Los tres tubos deben tener sus aberturas adaptadas como un clavo al cuello de un ligero receptor de forma que se unan lateralmente a cada lado, formando uno de los tubos sólo como el pulgar de una mano y los otros dos juntos, como los dedos índice y medio. En el fondo de la cabeza del alambique habrá tres orificios ajustados a los tubos, y cuando éstos encajen serán soldados en sus sitios, recibiendo el de arriba el vapor de una manera diferente.

Después, colocar la cabeza del alambique sobre la vasija de barro que contiene la mezcla a destilar y tapar herméticamente las juntas con pasta de harina. Al final de los tubos deben colocarse redomas de cristal grandes y lo suficientemente fuertes para que no se rompan bajo los efectos del calor que pueda provenir del agua situada en la mitad.

Otra de las referencias que dan cuenta del origen y uso del alambique por parte de los árabes es la descripción que hace Rotzer (2002):

El viejo alquimista explicó que había convertido el puñado de tierra en una emulsión, y luego había reducido ésta al fuego. Así se evaporaba la humedad y el vapor resultante subía y quedaba recogido en el otro recipiente, llamado por los árabes alambique, donde se condensaba formando una especie de rocío. Este escurría en forma de gotas y podía recogerse en otra vasija preparada al efecto, y en eso consistía el efecto de la *destillatio*.

Así como el rocío contiene algo del *spiritus mundi*, también el vapor volátil contiene alguna esencia de la materia recalentada, a saber, su parte más noble. Lo que queda en el fondo es el resto innoble. Y si repites tal operación suficiente número de veces obtendrás el principio puro y concentrado, la quintaesencia de todo cuerpo material, que viene a ser como decir su alma.





LA UVA EN
EL PERÚ



El origen del hombre peruano se remonta entre 14 a 20 mil años a. C. y cuya evolución dio lugar al surgimiento de diversas culturas a lo largo de su extenso territorio, alcanzando una floreciente civilización inca reconocida por su fase final de esplendor entre el siglo XII y XV de nuestra era. Una cultura que logró asentarse desde el altiplano andino y a lo largo de la Cordillera de los Andes, por territorios que hoy pertenecen a varios países latinoamericanos: Colombia, Ecuador, Perú, Chile, Argentina y Bolivia; un gran imperio con un extenso territorio conocido como el *Tawantinsuyu*.

Cuando María Rostworowski (1988) hace referencia a los recursos rentables de la civilización inca se pregunta por el sistema económico de tal logro político, porque si bien no existía el dinero como medio de intercambio, la circulación de los bienes era fundamental, donde el carácter distintivo de su producción eran las técnicas de conservación de los productos obtenidos por tributación en especie, productos que eran guardados en almacenes estatales (*tambos*) para su adecuada administración. Frente a esta interrogante ella señala que:

[...] el patrimonio que permitiera dominar y controlar los aspectos económicos y políticos [...] se fundaba en el acceso a *tres fuentes de ingreso: la fuerza de trabajo, la posesión de las tierras y la ganadería estatal* [...]. Estos bienes en poder del Estado eran la riqueza más preciada, pues significaban disponer de una serie de ventajas, siendo la principal la de *controlar la reciprocidad*, clave de todo el sistema organizativo andino, y que permitió no sólo la expansión territorial, sino mantener el engranaje del régimen.

Con el arribo de los españoles a América y la instauración de la colonia se trastoca todo el sistema organizativo y productivo de este vasto territorio gobernado por los incas y las culturas previas que, por varios siglos, se desarrollaron en base a los principios de intercambio intrazonas para dar lugar a una destacada autarquía económica de gran riqueza y justicia social derivada de un modelo de gobierno cuya meta era mantener una producción estable y suficiente para atender las necesidades de todos sus habitantes.

Luego, en 1535, el reinado español instituyó simultáneamente dos virreinos en América: el virreinato de la Nueva España, cuya capital fue la ciudad de México, fundado en marzo de 1535; y el virreinato de Perú, cuya capital fue Lima, conocida como la *Ciudad de los Reyes*, fundado el 18 de enero de 1535 por Francisco Pizarro, y que se estableció en el valle del río Rímac en un área que era habitada por el señorío de *Ichma*.



Figura 16. Fundación de Lima por el conquistador Francisco Pizarro.

Fuente: Museo Arqueológico y Antropológico e Historia del Perú. Foto: FMG.

Estas dos entidades estatales supeditadas a España representaron nuevos ordenamientos en lo económico y social, desarticulados de sus anteriores modos organizativos, para dar cabida a los pobladores peninsulares en posición privilegiada y aprovechando de los recursos de modo excluyente.

En la región centro andina la desarticulación fue más notoria, debido a la actividad minera que impuso el virreinato, lo que dio lugar a una radical modificación del ordenamiento de la población y de sus formas de vida y de producción de sus cultivos.

Con la fundación de las ciudades mayores como Lima, se instauró un orden territorial distinto, concentrando en pueblos a las familias o *ayllukuna* que antes estaban distribuidas espacialmente según la ubicación de sus propiedades con distinto potencial, esto dio lugar a que fueran sometidas a una administración religiosa centralizada en estas urbes a fin de que ese dominio garantizara el cumplimiento de las exacciones³ tributarias en dinero y en trabajo forzado o *mita*, especialmente la minera, con numerosas modalidades esclavizantes que globalmente se conocen como reparto y obrajes, donde se consideraba a los indios en situación de inferioridad civil y sujetos al “adoctrinamiento”⁴ continuo.

Los habitantes del imperio del *Tawantinsuyu* empezaron a trabajar para que los dueños de las minas sostuvieran su actividad, la que estaba afecta al pago de un impuesto a la producción conocido como “el quinto”; es decir, la quinta parte o el 20 % se enviaba a la Corona, por lo tanto, salía del país para siempre. Este impuesto minero era el único que pagaban los españoles radicados en los Andes, de allí salían las remesas coloniales, mientras que el sostenimiento burocrático, tanto civil como eclesiástico, eran financiados con los tributos que pagaban los indios.

La existencia de un mayor número de minas de plata en comparación con las de oro dio lugar a la necesidad de desarrollar operaciones mineras más precisas para obtener la separación del metal, lo que permitió la creación de un extenso circuito para llevar el “azogue” hasta Potosí (la mina de plata más famosa de la historia), es decir, el mercurio⁵ depurado que resultaba de fundir el

³ La exacción es una exigencia de pago mediante un tributo, multa, impuestos o deudas. Según la RAE puede entenderse como una modalidad de cobro injusto y violento.

⁴ Las “doctrinas” eran escuelas obligatorias en centros poblados nuevos, no en parroquias.

⁵ El mercurio era conocido como azogue, un elemento químico singular: es el único metal que se encuentra en estado líquido a temperatura ambiente y durante los siglos oscurantistas de la escolástica los rudimentos de la ciencia alquimista le atribuyeron, por ello, ser el ingrediente esencial para conseguir la piedra filosofal, una sustancia que podía transformar cualquier metal en oro, curar enfermedades y conceder la inmortalidad.

mineral de cinabrio⁶, lo que los quechuas conocían como *llimpi* y los españoles conocían como bermellón.

Una consecuencia de la existencia de este circuito es que conservó, incluso reordenó a su conveniencia, el sistema de transporte indígena, estimulando la ganadería llamera, porque se hicieron indispensables los camélidos andinos o sudamericanos, en el trasiego de aquel insumo principal para la minería, el mercurio.

El transporte fue posible porque utilizó la gran capacidad de movilización que tenían las caravanas llameras desde antes de la llegada de los españoles. Estas caravanas llegaban desde Huancavelica al puerto de Pisco para embarcar el azogue entre otras mercaderías con destino a España y otras colonias como Guayaquil, Valparaíso, Buenos Aires, Realejo y Sonsonate en Centroamérica, entre otros destinos. Un puerto que terminó muy pronto convirtiéndose también en un importante centro de embarque del vino y el aguardiente producido en el Perú y almacenado para su transporte en *botijas peruleras*.

Estas botijas eran embijadas o recubiertas de brea (de la entonces hacienda de Pariñas, en Tumbes) para lograr impermeabilizarlas y facilitar así el transporte del *aqua vitae* a diferentes lugares de América y Europa, haciéndose conocidas con la denominación de *perulero*⁷, y que con el pasar del tiempo estas botijas también fueron conocidas como piscos, en referencia al puerto desde donde eran embarcadas.

El vino en la consagración de las misas

Iniciada la evangelización se construyeron un gran número de iglesias en todas las ciudades del Perú; lo que generó una mayor demanda del vino para las celebraciones de los actos litúrgicos, ya que el ritual católico en la consagración de la misa requiere de la unión del pan y el vino, los que por disposición canónica deben ser de trigo y de uva respectivamente.

Además, a partir de la fundación de Lima se celebraron las misas de modo continuo en un número creciente de iglesias, e igual situación se dio en el resto del Perú, donde incluso en el último villorrio se erigieron templos católicos fastuosos; destacando Huamanga con sus 33 templos

⁶ Cinabrio: mineral rojo y pesado compuesto de mercurio y azufre. Antiguamente fue utilizado como cosmético rojo para pintarse el rostro, incluso en el *Tawantinsuyu* el embijamiento del rostro era muy apreciado.

⁷ Martha Hildebrant señala que *perulero* es una frase documentada desde la época virreinal que se refiere a “lo que es natural de Perú, país de América”, “perteneciente o relativo al Perú o a los peruleros”; una frase que no tiene relación con la definición que los académicos de la Real Academia Española de la Lengua le dieron como homónimo de perol, una especie de vasija de barro, panzuda y estrecha de boca.

(denominándose así la “ciudad de las iglesias”), sin embargo, las demás ciudades no se quedaron atrás, tampoco los centros menores, en los cuales cada barrio y hasta cada estancia celebraba sus misas pagando los servicios de los doctrineros (y consumiendo vino).



Figura 17. Templo de San Cristóbal⁸, Huamanga. Primera Catedral de Ayacucho (1540).
Foto: Ricardo Elías.

Desde la llegada de los españoles se realizaron construcciones de numerosas casonas a base de piedra y adobe, caracterizados por tener un patio central de forma cuadrangular rodeado de habitaciones; además, los españoles también disponían de fundos en los valles interandinos (que posteriormente se convirtieron en haciendas), lugares que con el tiempo fueron destinados a la producción de tubérculos, cereales y frutales, entre ellos la vid para producir el vino.

⁸ El Templo de San Cristóbal (1540) es el más antiguo edificio que existe en el Perú y que no ha sufrido transformación alguna hasta el presente. Representa la gravitación de la conquista de los primeros tiempos militares y religiosos para iniciar la evangelización. Modesta construcción de cal y piedra, sencillamente labrada; bella y emotiva por su estructura espiritual y tradición.

En su interior hay unos poyos laterales donde según se asegura fueron enterrados los pizarristas y almagristas que murieron en la batalla de Chupas en 1542.

Galván (1958) describe aquella época, en el Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima, de esta manera:

[...] El clima tibio y siempre agradable, aún en los meses estivales, hizo que se formaran abundantes huertas colmadas de árboles frutales. Los fundos próximos con zonas frías, y con regiones de quebradas cálidas, abastecían a los pobladores de pródigos recursos de consumo, haciendo la vida fácil y próspera. Por ello se asentó, más o menos, durante el auge colonial del siglo XVIII, una población de más de cuarenta mil almas, anotada por el viajero Tadeo Haencke. Las sabrosas naranjas, *las exquisitas uvas*, las manzanas, duraznos, perillas y guindas dulcísimas, los pacaes, las chirimoyas, los plátanos, las lúcumas y las paltas traídas desde los valles cálidos cercanos a las selvas de Huanta y La Mar, *los inmejorables vinos y aguardientes de uva*, todo era un regalo de la naturaleza, puesto al alcance de la confiada sociedad huamanguina, los trigales, los quinales, los maizales de los campos ubérrimos proveían, en forma dadivosa, de productos para la alimentación y al mercado popular. De ahí nació y se formó una psicología de bondad ingénita, de caballerosidad en el trato, de afectuosidad y sencillez en los hijos de este pueblo, tan ajenos a los corazones laminados en la dura lucha por la vida cotidiana, propia de las sociedades modernas que sacan a flor de piel la *homo, homini lopus* [...].

[...] A fin de lograr este objetivo, se iniciaron las primeras plantaciones de vid en estas tierras promisorias; en las zonas más fértiles.

En este contexto, desde el inicio de la colonia en la región costera del Perú, Lima se convierte en su núcleo central y los puertos del Callao y Pisco en los principales, especialmente por ser el de Pisco la salida de la región Ica.

La evangelización y la producción vitivinícola

Una de las tareas primordiales de los españoles al llegar a las tierras del *Tawantinsuyu* era la evangelización o conversión de la población inca a la religión católica, denominada también como la “conquista espiritual”. *Los Dominicos* fueron la primera orden religiosa que se instala en el Perú en el año 1542, encabezados por fray Vicente Valverde quien fue testigo de lo sucedido en Cajamarca. *Los Dominicos* cumplían su tarea de evangelización a través de las escuelas, por

eso se les atribuye la creación de colegios y universidades, como la Universidad Nacional Mayor de San Marcos creada en Lima el 12 de mayo de 1551.

El mismo año de 1542 también llegó al Perú la orden *La Franciscana*, en 1544 llegó la orden *Mercedaria*, en 1551 la orden *Agustina*, y la última orden religiosa en arribar fue *La Compañía de Jesús* o *Jesuitas*, en 1568, y cuyo lema era “Mucho de piedad y verdad”.

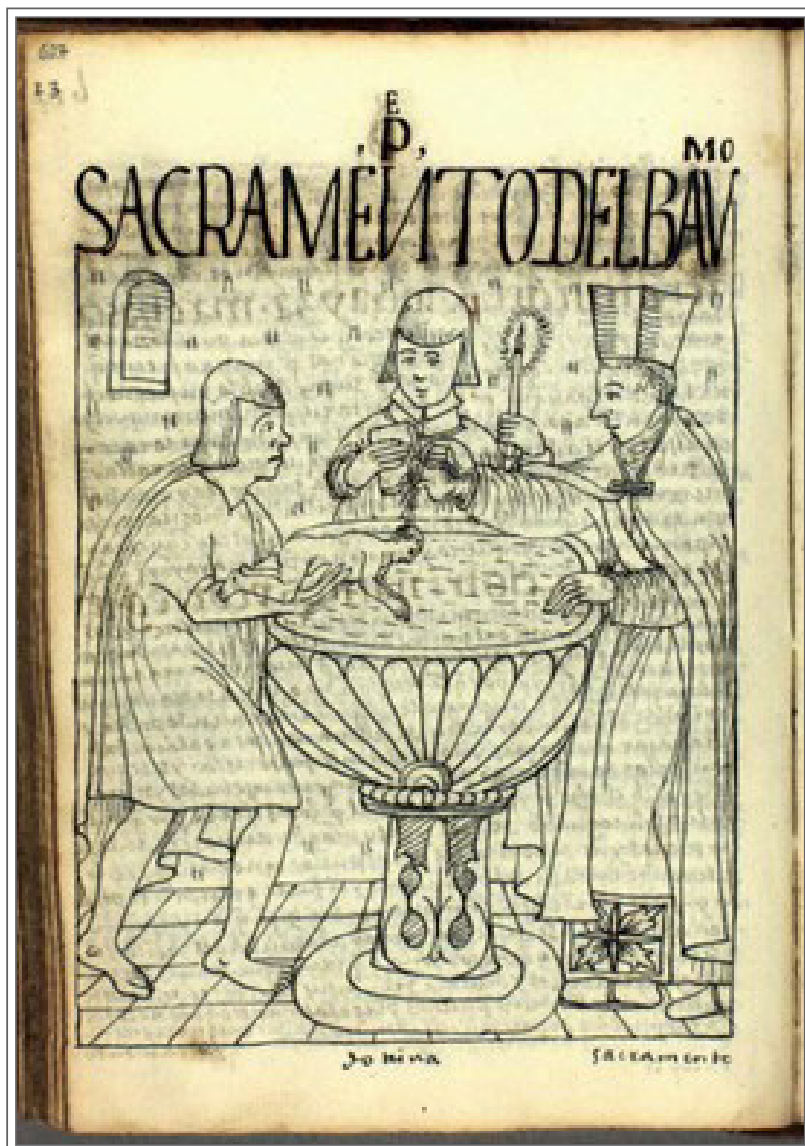


Figura 18. El sacramento del bautismo. Felipe Guaman Poma de Ayala, Nueva corónica y buen gobierno (1615). Página 627. Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

El marqués Francisco de Caravantes llegó al Perú en el siglo XVI como parte de la Iglesia en su tarea de evangelización, y se cuenta que fue él quien tuvo la gran idea de traer consigo los primeros racimos de uvas provenientes de las Islas Canarias, entre 1530 y 1550, dando lugar a las primeras uvas negras pequeñas cultivadas en el Perú aprovechando las aguas de un canal de regadío de origen inca llamado *Achirana*⁹ en la región de Ica, al sur de Lima, un tipo de uva ideal para crear un destilado similar al *brandy*, el cual muy pronto recibió el nombre de pisco.

La *Achirana* es un canal de regadío cuya construcción fue en el año 1412 por orden del *inca Pachacutec*. Al llegar al lugar los españoles descubrieron que el sistema de regadío contribuía a un mejor florecimiento de las parras que trajeron, además de otras buenas condiciones como una tierra rica en nutrientes, en una región cálida y de clima templado, además de encontrar buenas técnicas de cuidado y cultivo en las cosechas del lugar, lo que facilitó una rápida expansión de los viñedos por los valles de Ica, especialmente en la ciudad de Pisco.

El escritor peruano Ricardo Palma (2007), en una de sus Tradiciones Peruanas, cuenta la historia y las razones por las que el *inca Pachacutec* ordena la construcción de la *Achirana*:

En 1412 el *inca Pachacutec*, acompañado de su hijo el príncipe imperial Yupanqui y de su hermano Capac-Yupanqui, emprendió la conquista del valle de Ica, cuyos habitantes, si bien de índole pacífica, no carecían de esfuerzos y elementos para la guerra. Comprendiólo así el sagaz monarca, y antes de recurrir a las armas propuso a los *iqueños* que se sometiesen a su paternal gobierno. Aviniéronse éstos de buen grado, y el *inca* y sus cuarenta mil guerreros fueron cordial y espléndidamente recibidos por los naturales.

Visitando *Pachacutec* el feraz territorio que acababa de sujetar a su dominio, detúvose una semana en el *pago* llamado Tate. Propietaria del *pago* era una anciana a quien acompañaba una bellísima doncella, hija suya.

El conquistador de pueblos creyó también de fácil conquista el corazón de la joven; pero ella, que amaba a un galán de la comarca, tuvo la energía, que sólo el verdadero amor inspira, para resistir a los enamorados ruegos del prestigioso y omnipotente soberano.

Al fin, *Pachacutec* perdió toda esperanza de ser correspondido, y tomando entre sus manos las de la joven, le dijo, no sin ahogar antes un suspiro:

⁹ **Achirana.** Palabra de origen quechua que, según el escritor peruano Ricardo Palma significa “lo que corre limpiamente hacia lo que es hermoso” (Palma, 2007).

-Quédate en paz, paloma de este valle, y que nunca la niebla del dolor tienda su velo sobre el cielo de tu alma. Pídemme alguna merced que a ti y a los tuyos haga recordar siempre el amor que me inspiraste.

-Señor -le contestó la joven, poniéndose de rodillas y besando la orla del manto real-, grande eres y para ti no hay imposible. Venciérasme con tu nobleza, a no tener ya el alma esclava de otro dueño. Nada debo pedirte, que quien dones recibe obligada queda; pero si te satisface la gratitud de mi pueblo, ruégote que des agua a esta comarca. Siembra beneficios y tendrás cosecha de bendiciones. Reina, señor, sobre corazones agradecidos más que sobre hombres que, tímidos, se inclinan ante ti, deslumbrados por tu esplendor.

-Discreta ores, doncella de la negra crencha, y así me cautivas con tu palabra como con el fuego de tu mirada. ¡Adiós, ilusorio ensueño de mi vida! Espera diez días, y verás realizado lo que pides. ¡Adiós, y no te olvides de tu rey!

Y el caballeroso monarca, subiendo al anda de oro que llevaban en hombros los nobles del reino, continuó su viaje triunfal.

Durante diez días los cuarenta mil hombres del ejército se ocuparon en abrir el cauce que empieza en los terrenos del Molino y del Trapiche y termina en Tate, heredado o *pago* donde habitaba la hermosa joven de quien se apasionara Pachacutec.

El agua de la *achirana del inca* suministra abundante riego a las haciendas que hoy se conocen con los nombres de Chabalina, Belén, San Jerónimo, Tacama, San Liarán, Mercedes, Santa Bárbara, Chanchajaya, Santa Elena, Vista-alegre, Sáenz, Parcona, Tayamana, Pongo, Pueblo Nuevo, Sonumpe y, por fin, Tate.

Tal, según la tradición, es el origen de la *achirana*, voz que significa *lo que corre limpiamente hacia lo que es hermoso*.

Por otro lado, los *Jesuitas* fueron los que tuvieron mayor vinculación y relación directa con la población conquistada, desde un inicio defendieron frontalmente a la población inca, para lograr una mejor comunicación aprendieron el quechua y el aimara, y también se involucraron en la actividad agrícola, consecuentemente, contribuyeron a la producción vitivinícola debido a la relación que existía con las actividades religiosas.

Durante dos siglos del virreinato y un poco más, los *Jesuitas* se hicieron de muchas propiedades y haciendas, muchas de ellas alcanzaron gran prestigio, producto del contacto directo con las

poblaciones indígenas donde se encontraban instalados, porque sus religiosos eran los educadores de los hijos de los españoles que contribuían en el adoctrinamiento a los indios en muchos valles; y también porque contribuían al desarrollo económico en las zonas donde estaban asentados.

En documentos históricos del tiempo de la colonia que refiere Brown (1986) se señala que los *Jesuitas* realizaban la cosecha de la uva una vez concluida las celebraciones de la *Pascua de Resurrección*, para este fin, contaban con el trabajo de esclavos de sus haciendas y además unos veinte trabajadores de Pampacolca, pueblo de la provincia de Condesuyos en Arequipa:

[...] A éstos se les pagaba medio peso por día y la comida. Otros 10 peones pisaban (trituraban) la uva, por lo cual recibían cuatro reales al día, más una ración de aguardiente de uva. Después de obtener el jugo de las uvas o mosto, los frailes lo almacenaban en cántaros anchos y de boca angosta. Mientras éste fermentaba, el administrador enviaba a los esclavos a limpiar las viñas, trabajo que tomaba 45 días, aproximadamente.

Tres meses después de la cosecha alrededor del primero de julio, se iniciaba el proceso de destilación. Dos esclavos llevaban el mosto al destilador y otro atendía el fuego, mientras que un cuarto se encargaba de recoger el cuerpo (“espíritu”) de lo destilado, colocándolo luego en tinajas. Los esclavos eran vigilados por un capataz, quien se aseguraba de que no robaran el alcohol; se encargaba además de supervisar la destilación periódicamente para garantizar su adecuada realización y que el aguardiente conservara su carácter.

Finalmente, Brown (1986) señala que los negros esclavos compartían con los indios las tareas de elaboración del vino y del pisco, además, la producción de pisco obtenida por los *Jesuitas* era vendido y comercializado a través de “los arrieros” que recibían a consignación el pisco, con destino al Cuzco y al Alto Perú.

En el siglo XVIII los *Jesuitas* contaban con una gran fortuna y acumulación de bienes producto del usufructo de sus haciendas, estancias y de los préstamos que hacían a los particulares, logrando un enorme poder y vínculo con la Santa Sede, originando la inquietud de la corona española, dando lugar a su expulsión de todos los virreinos por Carlos III en 1767.

Se estima que los *Jesuitas* llegaron a sumar 203 haciendas repartidas en todo el territorio peruano. Además, que introdujeron muchas innovaciones y modificaciones de las técnicas en la producción de la vid y en la actividad vitivinícola, destacando Ancash, Pisco, Ica, Nazca y Arequipa, entre otros lugares donde tenían propiedades dedicadas a la producción del vino y al aguardiente de uva o pisco.

Según cuentan los historiadores Vargas y Guerra (1966), luego que en el año 1767 la Corona decreta la expulsión de los *Jesuitas* en España y sus colonias, sus bienes pasan a ser administrados por la Dirección de Temporalidades. Y agrega:

[...] el Visitador General de las haciendas de Temporalidades pertenecientes a la provincia de Santa señala e informa que *en 1768 la hacienda Santa Gertrudis de Motocachi produjo 929 botijas grandes de aguardiente, 100 pisquillos y 40 botijas de vino, y el año siguiente 836 botijas grandes de aguardiente, 125 pisquillos y 164 botijas de vino; para los años 1771 a 1772 las botijas grandes de aguardiente se redujeron a 547.*

Además, debemos tener en cuenta los relatos de diversos cronistas e historiadores que demuestran que los españoles, tanto en las minas, los obrajes y actividades agrícolas, sometieron con violencia y crueldad a los pobladores andinos del imperio de los incas; es decir, todas estas actividades se llevaron a cabo con mucha violencia, sudor y sangre.

Cuentan los cronistas

El cronista indígena peruano Guaman Poma De Ayala (1615) describe la realidad encontrada luego de su largo recorrido durante varios años por el territorio del virreinato, plasmando en esta obra de 1,189 páginas y 398 grabados o dibujos, la cosmovisión andina del mundo indígena; además, describe con amplitud las características de la sociedad peruana después de la llegada de los españoles, analizando la situación económica, social y política de la población originaria y de su relación con los españoles y con la iglesia.



Figura 19. Portada¹ de la obra de Felipe Guaman Poma de Ayala (1615).

Dibujos: Guaman Poma, “el autor Ayala”, de rodillas al lado del rey de España, ante el Papa de la Iglesia Romana. Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

¹ El primer título del manuscrito era *El primero i nueva corónica i buen gobierno*. La “o” de “primero” y la conjunción “i” fueron suprimidas cuando Guaman Poma introdujo, con tinta negra, motivos decorativos que las oscurecieron. Su título final corregido es *El primer nueva corónica i buen gobierno*.

Guaman Poma de Ayala (1615), con relación a la participación de la población indígena en la producción de vinos y piscos señala:

[...] el *vino* abunda como agua, siendo su calidad el mejor en todo el reino y muy barato, pues la botija se vende a ocho reales, por cuyo motivo se comercializa mucho esta bebida. [...] En Ica se surten de *vino* los de la jurisdicción de Huamanga, Cuzco, Huancavelica, Choclococha, ciudad de Lima y Villa del Callao.

También en sus crónicas habla de los mayordomos y con sus relatos demuestra la explotación de los indios, de manera sistemática y cruel para cobrar tributos en las estancias, sementeras, ingenios, obrajes, minas y también en las huertas y viñas:

[...] mayordomos hay de varias clases en este reino. Mayordomo de los encomenderos, para cobrar tributo, mayordomos de las estancias, de sementeras, de ingenios, de obrajes, de trapiches, *de huertas, de viñas*, de las minas de los Andes, de coca, mayordomos de casa, mayordomos de corregidor, de padre y de otros españoles ricos [...].

[...] son señores absolutos, en primer lugar porque no se les toma juicio de residencia; en segundo lugar es que no tienen visita; el tercero, es porque no tienen pena ni castigo y por eso agravian a los pobres indios; les niegan sus jornales por sus tareas del trabajo y ocupaciones y si piden diez carneros, les hacen pagar veinte carneros y les quitan todo su jornal y les quitan todos sus alimentos y ocupan a sus mujeres y a sus hijos, a cada uno de estos; debiéndole pagar sus días y jornales, les hacen trabajar de noche y por no pagarles esconden sus tareas o les roban otras cosas que están a su cargo y así no les pagan [...].



Figura 20. Guaman Poma (1615). *CAPÍTULO DE LOS MAIORDOMOS*: Maiordomos, mineros y trageneadores de uino de los corregidores y comenderos y de padres y españoles y otros mayordomos. Página 538.

Dibujo 211: El mayordomo maltrata a su cargador andino.

Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

Otras referencias que encontramos en las crónicas de Guaman Poma de Ayala (1615) es la descripción que realiza de varias ciudades del Perú, entre ellas Paita, Callao, Camaná, Cañete, Ica, Pisco, Nazca, Castrovirreyna, Huamanga y Arequipa, entre otras, donde señala que el vino era consumido cotidianamente por los pobladores de aquella época, siendo Ica y Nazca los lugares donde además destacan por la extraordinaria calidad y abundancia en la producción y consumo del vino:

Esta dicha villa de *Piscuy* es una villa bonita pegado a la mar que bate la agua a la villa y puerto del azogue de *Guancabilca* (Huancavelica) para *Potocí*. Y la dicha villa se fundó en tiempo del virrey don Martín Anrriques. Y no tiene jurisdicción sino *Chinchay*.

Y es tierra (de) mal *tenple*, calor y frescura de la mar y linda vista y tierra de mucho pescado y poca fruta y poca comida y *vino* y poca carne y pobre de oro y plata y gente noble y buenos caballeros y vecinos, moradores y soldados, gente de paz, [...].



Figura 21. Guaman Poma (1615). *LA VILLA DE PISQVI, de mucho pescado.*
Dibujo 366: La villa de *Piscuy*, de mucho pescado.
Página 1047. Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

Esta dicha villa de *Yca* es una villa grande. [...] Esta dicha villa se edificó en tiempo del virrey don Antonio de Mendoza el viejo.

Es una villa rica, poderosa, abundancia de fruta de todas maneras y de mucho pan y maíz y de mucha carne y de pescado y del *vino como agua, lo mejor del reyno y muy barato, la botija a ocho reales*, tierra templada. Y corre plata y no tiene oro. Y ay *mucho trato de vino*, gente noble, caballeros, villanos, vecinos y buenos soldados, grandes servidores de Dios y de su Majestad [...].

[...]De allí se sustenta de *vino* la jurisdicción del *Cuzco*, la jurisdicción de *Guamanga* y *Guancabilca*, *Choclo Cocha* y la ciudad de *Lima* y la villa de *Callau*. Buenos españoles y buenos indios pero grandes borrachos los indios. Y se matan entre ellos y se mueren de beber mosto, *auapi* [*awapi*] [...].

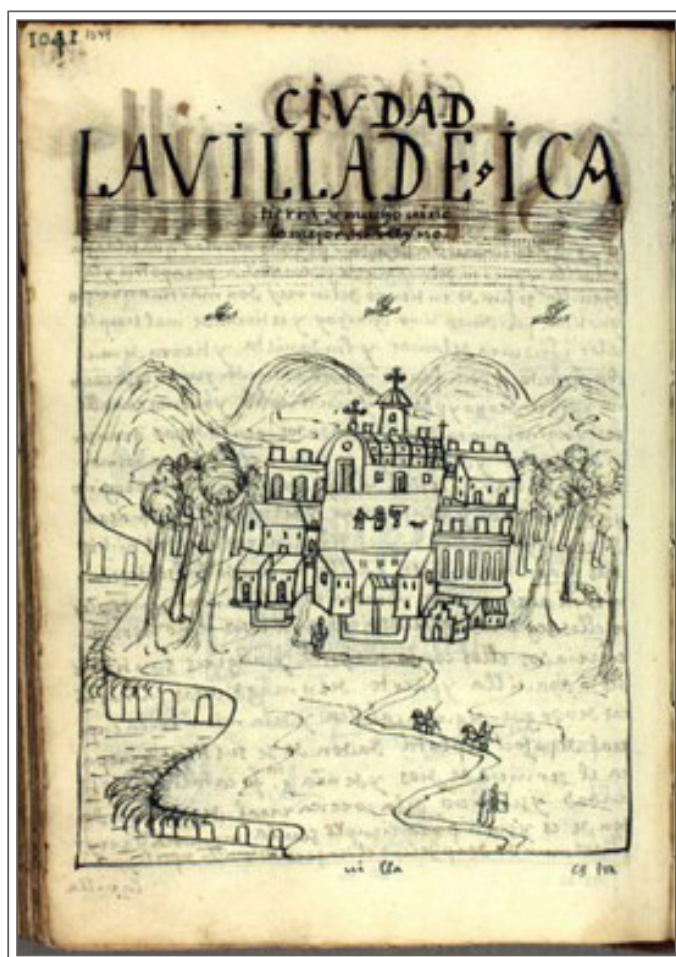


Figura 22. Guaman Poma (1615). *LA VILLA DE ICA, tierra de mucho uino, lo mejor del rreyno.*
 Dibujo 367: La villa de Ica, la tierra de los mejores vinos del reino. Página 1049.
 Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

Esta dicha villa llamada *Sanctiago de la Nasca*, esta dicha villa se fundó en tiempo del virrey don Luys de Velasco, caballero del hábito del señor *Sanctiago*. Y los fundó el cacique principal que fue de la dicha villa don García de la Nasca [...]. [...] *Y tiene lo mejor del vino de todo el rreyno comparado con el vino de Castilla, vino dorado, clarícimo, suave, holoroso y de las hubas como mollarés. Y las dichas mollarés blanquícimos, tamaño como cirgüelas. Y tienen trato del vino, de la comida, pan y vino, abundancia y poca agua y tiene carne de sobra [...].*



Figura 23. Guaman Poma (1615). *LA VILLA DE S[AN]TIAGO DE LA NASCA, uino de Uayuri*. Dibujo 368: La villa de La Nasca, tierra de vino. Página 1051. Tomado de: Det Kongelige Bibliotek.

Al igual que Guaman Poma, varios cronistas españoles, criollos y mestizos de la época colonial y virreinal (del siglo XV al XVII), como Pedro Sarmiento de Gamboa, fray Martín de Murúa, Bernabé Cobo, Miguel Cabello de Balboa, Jerónimo de Loaysa, Pedro Cieza de León y Garcilaso Inca de la Vega, entre otros; coinciden con investigadores e historiadores contemporáneos como Lorenzo Huertas Vallejos, Johnny Schüller, Ricardo Rodríguez, Armando Ruesta, Luciano Revoredo, María Rostworowski, y otros; que señalan que en el territorio inca, cuyos recursos y fuerza organizada de trabajo constituían una riqueza extraordinaria, se instaló una cultura agropecuaria europea más avanzada pero bajo un régimen de explotación y sometimiento, territorios que con la llegada de los españoles dieron lugar a la siembra de las primeras parras de uva en América.

La investigadora Rostworowski (1988) hace referencia a Tacama en la región Ica cuando señala que:

[...] las tierras en las que se ubica Tacama en Ica, un oasis a 300 km. de Lima, fueron conquistadas a los naturales por los quechuas cusqueños, bajo el mando del inca *Pachacútec*, 100 años antes de la llegada de los españoles. Dicho lugar fue reservado por el Inca para su cultivo sagrado: la coca. Con la llegada de España, las tierras de Tacama fueron transferidas de un monarca a otro monarca, convirtiéndose así en propiedad de la corona española. Es de notar que no obstante el cambio de propietarios, sus cultivos: la coca, y posteriormente la *uva*, continuaron sirviendo a quienes consideraban como único Dios.

El historiador Huertas (2004) publicó un artículo donde señala que:

La historia memorial conservó la anécdota de la parra que Francisco Pizarro sembró en la casa de gobierno y que se mantuvo por siglos. En el patio de la universidad San Cristóbal de Huamanga de la ciudad de Huamanga, hay una hermosa parra conservada con mucho cuidado que, según la tradición, fue plantada en los primeros años de la presencia hispana. Además de la cronística, testamentos, inventarios de haciendas, escrituras de compraventa de tierras, fletajes de fines del siglo XVI, hablan de la temprana actividad vitivinícola o, como decían antes, viñatera en el Perú. Los primeros cultivadores de vid sabían que, con una pequeña cosecha de cinco arrobas

castellanas, esto es 60 kilos, era posible la elaboración de vinos y la esperanza de algún negocio, aunque sin lagares valiéndose de algunas artesas, dieron paso a las primeras vendimias y el “vino de la tierra” comenzó a consumirse por españoles, criollos. Los naturales del Perú, que eran la gran mayoría, seguían deleitándose con la tonificante chicha especialmente la *cocoazua*, que era la chicha de los dioses oraculares andinos. Los grupos amazónicos se deleitaban con el masato. La gente de África y la población mestiza de la sierra y la costa algunas veces quemaban tristezas o enaltecían alegrías con chicha, *cachina* y de cuando en cuando, con *vino*.

El cronista Juan de Matienzo (1567) también destaca que:

[...] los indios yanaconas que trabajaban directamente con los españoles en las chacras plantaban *uvas* para la elaboración del *vino* y aguardiente de *uva*; ya sea por sus efectos en el espíritu o por su valor en la economía local, los pobladores indígenas rápidamente comenzaron a sembrar parras en las tierras que los españoles les dejaron.

El cronista Miguel Cabello de Balboa (1951) menciona el cultivo de la vid en su *Miscelánea antártica [1586]*, al describir la costa de la zona sur del Perú:

[...] los valles de Ica fronteros al mar, como si anticipara el momento en que el contrafuerte de Humay, con su notable monumento de los miles de colcas del Montesierpe (en el bajo Pisco, cuyo aspecto de escamas obedece al alineamiento de muchísimas colcas destinadas a recibir tributos), llegaría a simbolizar las zonas que destacan por el cultivo de la vid, así como fue en la antigüedad una muda advertencia de la exigencia del imperio por el pago de los tributos en especie.

El inca Garcilaso de la Vega (1617) también describe la decisión de los españoles de sembrar viñas de uva a su llegada al Perú:

[...] las ansias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias han sido tan boscosas y eficaces, que ningún trabajo se les ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo [...].

El inca Garcilaso de la Vega (1617) también señala que las primeras cepas de uva negra fueron traídas de las Islas Canarias por Francisco Caravantes, en 1553. Primero se plantaron en Lima, distribuyéndose posteriormente a Huamanga, Cusco, Arequipa y Moquegua, y más adelante a Ica, por sus condiciones agroecológicas e hidrológicas favorables (clima, suelos y agua); iniciándose así el cultivo de esta cepa, la que fue perdiendo sus características originales por la mutación genética de la uva negra para dar lugar al nacimiento de la *uva quebranta*, una nueva uva de aromas tenues y con extraordinario sabor; dando lugar a un mosto especial y único, que sirvió de base para la creación del pisco, tal como es conocido hasta nuestros días.

El historiador Marcos Jiménez de la Espada (1881) anotó el hecho que denunció el contador general Francisco López de Caravantes en su *Noticia General del Perú, Tierra Firme y Chile* (por entonces inédita, escrita dos siglos y medio antes, en 1630), de que los virreyes no hubieran podido cumplir la orden de Felipe II emitida en 1595¹⁰ de acabar con los viñedos iqueños, ya que al autoabastecerse de vinos el país se cercenaba la posibilidad de que España le exportara:

[...] El valle de Pisco sigue siendo el más abundante de excelentes vinos de todo el Perú. Dase allí uno que compite con nuestro jerez, el llamado *aguardiente pisco* por extraerse de la uva pisqueña es uno de los licores más exquisitos que se bebe en el mundo. [Tomado de: *López de Caravantes y el “aguardiente Pisco”*, www.piscopunch.com, ©G. Toro-Lira, 2017.]

Las primeras producciones

El historiador Lorenzo Huertas Vallejos (2004) señala que:

Entre 1532 y 1580 se fundaron en el Perú más de 700 centros poblados, entre ciudades, villas y pueblos. Cada vecino o morador recibió un solar para su vivienda y tierras para el cultivo de plantas y crianza de ganados. De inmediato se cultivaron los *frutos de Castilla*, entre ellos la vid. En 1550 la crónica registra cultivos de la vid en varias regiones del Perú, especialmente en la costa. En 1560 ya se comercializaba los *vinos de la tierra* considerados como buenos y muy buenos. A fines del siglo en referencia, ya se producía aguardiente de uva que se embarcaba por el puerto de Pisco. En el siglo XVII ambos productos logran gran

¹⁰ En uno de los párrafos de la Real Cédula promulgada por Felipe II en 1595 se señala: “Por instrucciones de virreyes y otras cédulas y provisiones nuestras está prohibido plantar viñas en las Indias Occidentales” (Recopilación de Leyes de los Reinos de las Indias, 1774). Esta restricción era para los virreinos de Perú y Nueva España vigentes hasta 1613.

distinción. Razones sociales y naturales contribuyeron a la decadencia de ambas bebidas; pero a mediados del siglo XX se produce la revitalización. Los viticultores buscan primero mejorar la calidad y luego expandir la frontera vitivinícola. En la actualidad, tanto el vino como el pisco peruano han recobrado el viejo prestigio y se han hecho acreedores de premios nacionales e internacionales.

Además, en el marco de sus investigaciones, Huertas (2004) descubrió un documento en el Archivo General de la Nación conocido como el “testamento de Pedro Manuel, el griego”, un documento que se encuentra en el protocolo número 99 del notario Francisco Nieto de Ica, suscrito el 30 de abril de 1613, donde “el griego” entrega como herencia sus pertenencias. En este documento describe entre sus posesiones los depósitos y cantidades de aguardiente (de uva), las botijas donde lo almacenaba, y la caldera o destilador (que luego fue evolucionando para dar lugar a la falca que hoy conocemos), entre otros bienes, lo que evidencia plenamente que en aquellos años él ya era un productor de pisco en el Perú:

[...] en esa postrera voluntad indica ternas entre sus bienes una esclava criolla: ‘treinta tinajas de vurney llenas de aguardiente que ternan ciento y sesenta botijuelas de aguardiente, mas un barril lleno de aguardiente que terna treinta botijuelas de dicho aguardiente [...] más una caldera grande de cobre de sacar aguardiente con su tapa e cañón. Dos pultayas, la una con que pasa el cañon y la otra sana que es más pequeña que la primera, [...] mas siete tinajas de *burnei* y de *sangle* bacias [...].

Respecto de la cronología en la fundación de las ciudades hispanas, Huertas (2004) sostiene que se dieron en tres etapas, la primera se inicia con la fundación de San Miguel en 1532, Jauja y Sangallán en 1534, y luego Lima y Trujillo en 1535. Después en 1537 se funda la villa de Almagro en el valle de Chíncha, San Juan de la Frontera de Chachapoyas en 1538, San Juan de la Frontera de Huamanga y también León de Huánuco en 1539, y finalmente Arequipa en 1540.

Luego sucede una segunda etapa que comprende el periodo de 1541 a 1555 donde no se funda ningún centro poblado, hasta que entre 1556 y 1580 se da la tercera etapa donde Huertas destaca la fundación de las villas Santa María de la Parrilla en Santa (1556), Santiago de Miraflores en Saña (1563), la villa de Arnedo en Chancay (1563), la villa de Valverde en Ica (1563) y más de 600 pueblos como el de Santa María Magdalena en el valle de Pisco, fundado en 1572 por Álvaro Ponce.

Otro de los testimonios que recoge Huertas (2004) son parte de las crónicas de Pedro Cieza de León y de Reginaldo de Lizárraga, fraile de la orden de San Agustín, quien recorrió una serie de ciudades a fines del siglo XVI e inicios del siglo XVII donde se registran y describen los principales centros vitivinícolas del Perú, a continuación, algunos fragmentos que el historiador hace referencia:

[...] Jayanca en Lambayeque, donde *se da vino muy bueno*; también el valle de Jequetepeque que *es abundantísimo de pan, vino, maíz*; de igual modo la villa de Arnedo al norte de Lima: *Hácese buen vino, fuera mejor si el viñedo fuera del que llamamos torrontés.*

[...] dejó noticia de las viñas en los contornos de Lima. No olvida las hoyas del Chilca donde además de uvas había higos. Señala el valle de Lunahuaná –en Cañete, sur de Lima– *angosto pero abundante de mucho vino y frutas.*

En Chíncha encuentra la costumbre entre los naturales de mezclar la chicha de maíz con el vino de uva que causaba estragos en la salud.

Pisco era valle ancho dando especial atención a las hoyas de Villacuri, *donde da mucho vino, granada, membrillos, higos, melones.*

Ica, donde *el vino que aquí se hace alguno, es muy bueno*, y anota la sentencia: *En Ica hinche la bota y pica*.

Camaná en Arequipa: *su trato es vino, pasa, higo de lo bueno deste reino*.

En Siguanaba también *muy buena agua y mejor vino*; en Vitor *cogen mucho vino y muy bueno que se lleva al Cuzco, 65 leguas y a Potosí, más de 140, y se provee todo el Collao*.

Huertas (2004) destaca en su investigación que:

[...] estas descripciones y la información de los protocolos notariales presentan a la costa peruana, desde Jayanca en Lambayeque hasta Moquegua y Tacna como un archipiélago de viñas y bodegas, en una extensión de 2,100 kilómetros.

Sin embargo, no solo la costa peruana fue lugar de acogida y producción de viñedos, el historiador también señala que:

En la sierra (se) encuentra nichos ecológicos donde de igual manera la vid crece airosa, como la *Viñaca* en San Juan de La Frontera de Huamanga (hoy Ayacucho), Huamanga fundado por Vasco de Guevara el 29 de Enero de 1539, tuvo una intensa vida religiosa y comercial, se cuentan 33 iglesias coloniales que organizaban la vida social y cultural de los barrios.

Dentro de este contexto, la influencia económica y comercial que ofrecía Huamanga desde sus inicios a los españoles, fue muy importante y obedeció fundamentalmente a dos razones: la primera, debido a la resistencia de la nación *Pokra* a someterse ante los conquistadores españoles, y la segunda, toda vez que Huamanga se encontraba en un enclave o zona media entre la conexión de la costa y el Cusco y dado que las actividades prioritarias eran la explotación minera (oro, plata y azogue), no dejó de producir productos alimenticios andinos, como tubérculos, cereales y frutales como la vid en los valles interandinos, para satisfacer una de las necesidades religiosas de la evangelización, como es la producción del vino.

Al respecto Huertas (2004) señala:

[...] en 1557 Damián de la Bandera (1965: 176), corregidor de esa ciudad, dice: *Dáse allá cualquier cosa, así de pan y vino como de frutas de España y de la tierra*. Y a fines del siglo Lizárraga (1987: 166) encuentra en *la Viñaca en el cual hay algunas viñas muy buenas que dan buen vino*. Una investigación hecha en el Archivo Regional de Ayacucho, me permitió conocer una carta de venta de vino de la cosecha en Viñaca, firmada el 17 de mayo de 1585 por Sancho de Cárdenas y Jerónimo Dávila; venden a Miguel Sánchez ochenta arrobas de vino. En una de sus cláusulas prescribe: *del que yo el dicho Sancho de Cárdenas e coxido este año, en la heredad que tengo de la Viñaca y a de ser cada arroba de vino de treinta y dos cuartillos que es la medida que dicen tiene la nombrada ciudad*. El precio total fue de 560 pesos de ocho reales. El auge de la plata en Potosí y del azogue y la plata en Huancavelica permitieron a Ica y Huamanga el desarrollo de las haciendas viñeras, la producción y venta de vino.

También sobre este tema Ricardo Rodríguez y Armando Ruesta (1982) manifiestan:

Alrededor del año 1555 en el Valle de la Convención Cusco, se obtuvo la primera cosecha de uva que se vendió como fruta fresca. Del Valle de la Convención, se propagó a Huamanga en Ayacucho; Vítor y Majes en Arequipa, Moquegua y Tacna. En Lima, el cultivo de la vid parece haberse establecido en el año de 1560, con material proveniente de Ayacucho. En el año de 1563 el cultivo se establece en Ica al momento de su fundación y de allí se propaga a Pisco, Chíncha, Nazca, Caravelí, y posteriormente a la zona norte del país.

Si bien Huamanga fue fundada en 1539, antes que Ica en 1563, debido a la creación de intendencias; esto explicaría que los primeros racimos y sarmientos de uva llegarían de acuerdo a esta cronología primero a Huamanga luego a Ica; sin embargo, este es un tema en discusión, porque no debemos olvidar que Pisco por su condición de puerto principal de embarque al igual que Lima, ya disponían de sarmientos y plantaciones de uva desde la llegada de los españoles en 1535, conforme señala el cronista Garcilaso de la Vega (1609):

[...] las primeras cepas de uva prieta fueron traídas de las Islas Canarias por Francisco Caravantes, en 1553. Inicialmente se plantaron en Lima, distribuyéndose posteriormente a Huamanga, Cusco, Arequipa, y Moquegua; y más adelante a Ica [...].

Ciertamente, Pisco (Valle de Humay- distrito más antiguo de Ica), se convierte en el lugar primigenio al igual que Lima, donde se instaló por primera vez la uva traída de España, extendiéndose casi inmediatamente a Ica y todos los valles de la región.

A su vez el padre Bernabé Cobo (1653) afirma que fue Hernando de Montenegro quien plantó las primeras vides en Lima. Así, el Perú en menos de una década, estuvo exportando vino hacia Argentina, Chile y España. Al respecto, Descola (1962) también señala:

Los indios de la sierra y de la costa aprecian mucho la chicha, pero aún más el aguardiente que se destila en el valle de Pisco, del que toma su nombre. Lo almacenan en tinajas de asperón llamadas *botijas*.

Y el Inca Garcilaso de la Vega (1609) da cuenta del primer productor de vino en el Cusco, se trata de Pedro López de Cazalla, secretario del presidente Gasca, de quien narra una singular crónica en la que participa directamente:

El año 1560, pasé por la heredad de Pedro López de Cazalla [...]. Fue el 21 de enero cuando hallé un capataz portugués llamado Alfonso Vaez, que además de saber mucho de agricultura, era muy buen hombre. Me paseó por toda la heredad, cargada de muy hermosas uvas, sin darme un gajo de ellas; [...] me dijo que lo perdonase, que su señor le había mandado que no tocase ni un grano de las uvas, porque quería hacer vino de ellas, [...] porque quería Pedro López de Cazalla ganar la joya que los reyes católicos y el emperador Carlos V había mandado se diese de su real hacienda al primero que en cualquier pueblo de españoles sacase fruto nuevo de España, como trigo, cebada, vino y aceite en cierta cantidad. [...] [...] La joya eran dos barras de plata de a 300 ducados cada una. [...] No quería Pedro López de Cazalla hacer el vino por la codicia de los dineros de la joya,

pues mucho más podía sacar de las uvas, sino por la honra y fama de haber sido el primero que en el Cusco hubiese hecho de sus viñas. Esto sucedió respecto al primer vino que se hizo en mi pueblo.

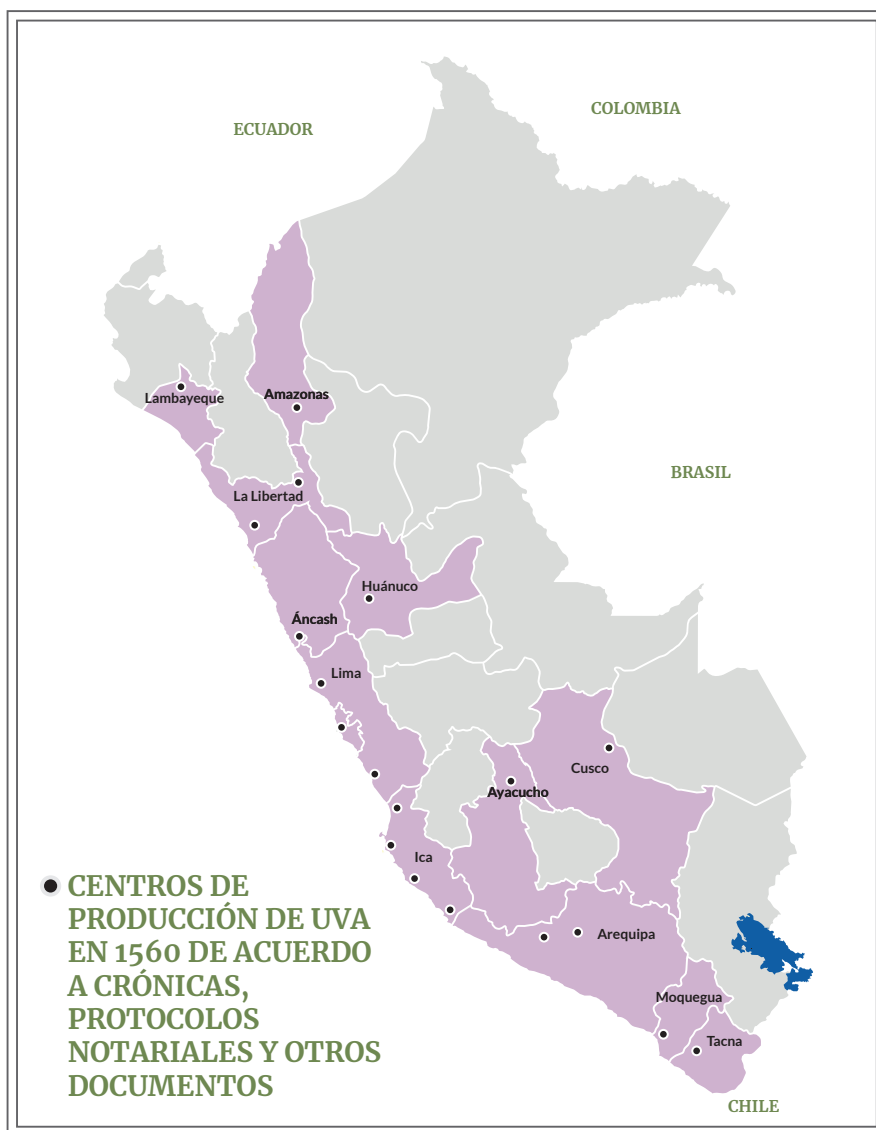


Figura 25. Centros de producción de uva en 1560 de acuerdo con crónicas, protocolos notariales y otros documentos.

Tomado de: Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. Revista Universum. 19(2), 44-61.

La prohibición

Como se puede notar, diferentes cronistas describen el desarrollo y la importancia que tuvo en el Perú el cultivo de la uva y la producción del vino y el pisco en varias regiones de la costa y sierra peruana, además, es evidente que al poco tiempo de la llegada de los españoles a las tierras del *Tawantinsuyu*, los reyes de España propiciaron y apoyaron la producción del vino, sin embargo, al poco tiempo esto se convirtió en una amenaza para sus intereses comerciales y económicos, de tal manera que llegaron a emitir una serie de decretos y leyes prohibiendo su producción en los territorios del *nuevo mundo*, sin embargo, estas medidas no fueron acatadas del todo, por el contrario, dieron lugar al mejoramiento del destilado y al nacimiento de una virtuosa bebida de reconocimiento mundial como es el pisco, elaborado del mosto o jugo de uva, además, de comercializarse en recipientes o botijas de barro denominados también *piskos*.

Lorenzo Huertas (2004) destaca en sus investigaciones las crónicas de Pedro Cieza de León escritas en 1548 donde describe a varias ciudades señalando el cultivo exitoso de la vid, el consumo del vino e incluso los lugares donde la calidad del vino es extraordinaria desde aquellos tiempos, siendo las villas o ciudades de Ica, Pisco y Nazca las más relevantes.

Huertas (2004) precisa en su publicación lo siguiente:

[...] Otra prueba de la libertad que había para cultivar los *frutos de Castilla* son las disposiciones dadas por Francisco de Toledo entre 1570 y 1575; al respecto, en la ciudad de La Plata el 5 de mayo de 1574 dispuso: *Que en ninguna chacara puedan vender a los dichos negros botijas de vino sino fuere con cédulas de su amo*. Posteriormente el 2 de noviembre de 1575 en ciudad de Arequipa, ordenó *que el que vendiere vino de la tierra no lo pueda vender de Castilla y viceversa* debido a fraudes y mezclas. También prohibió a los pulperos la *venta de vino a negros, mulatos zambaigos e indios*.

Estas medidas tampoco fueron aceptadas y menos acatadas por los productores nacionales, al contrario, dio lugar a una rápida y generalizada expansión de dicha actividad a lo largo y ancho de los valles del Perú, siendo el puerto de Pisco uno de los lugares estratégicos desde donde se desarrolla esta actividad comercial, un lugar estratégico que figura en el primer mapa del Perú elaborado en 1574 por el geógrafo portugués Diego Méndez.



Figura 26. Primer mapa del Perú (1574) del geógrafo Diego Méndez. «Peruviae Avriferæ Regionis Typvs. Didaco Mendezio auctore», Tomado de: Abraham Ortelius, *Theatrum Orbis Terrarum*. 1584, Amberes.

Otro dato importante es lo que el antropólogo José de Acosta (1590) señala:

El Perú fue donde se hizo el primer vino de América, y que luego, por su alta calidad y pureza rápidamente trasuntó fronteras y su rápida comercialización.

Esta situación generó una gran preocupación en los reyes de España, al punto que el rey Felipe II prohíbe la producción de vinos e incluso ordena la eliminación de las parras, así como la prohibición del comercio de bebidas fermentadas de estas tierras; sin embargo, estas disposiciones no fueron cumplidas en la práctica, por lo que, a finales del siglo XVI, el rey Felipe III ordena la eliminación de todas las plantaciones de vid de los virreinos de Perú y Nueva España (México).

Huertas (2004) cuenta que Cieza de León describe que el éxito de la producción en el Perú, Chile y Mendoza era tal que en 1595 el rey Felipe III suscribió una cédula en la que dice:

Que los dueños de viñas paguen a dos por ciento de los frutos (señalando que los vecinos y moradores del Perú, pese a las prohibiciones habían plantado muchas viñas), [...] Pero que, haciendo uso de benignidad y clemencia, ordenamos y mandamos, que todos los dueños y poseedores de viñas nos den, y paguen cada año a razón de dos por ciento todo el fruto que sacaren de ellas.

Estas disposiciones contribuyeron a la ampliación de las fronteras vitivinícolas y a una mayor demanda por parte de los pobladores consumidores de vino y aguardiente del Perú, este crecimiento comercial generó una mayor competencia con los vinos que llegaban de España, y como lo señala Huertas (2004), esto dio lugar a que el 17 de diciembre de 1614 se suscriba la Real Cédula que prohibió que el vino peruano ingrese al mercado panameño:

Que en Panamá no entre ni se gaste vino del Perú.

Y luego, el 18 de mayo de 1615 se prohibió la venta del vino peruano en Guatemala:

Que en la provincia de Guatemala no se tragine, ni contrate vino del Perú.

El padre franciscano Buenaventura de Salinas (1630) describe que, a pesar de las prohibiciones y el intento de limitar la venta del vino y el pisco en las bodegas, logra contabilizar 250 pulperías y tabernas donde se vendían estas bebidas:

[...] Y más de veinte bodegones o casas de gula, en que se da de comer continuamente lo que piden.

De igual manera cuenta que el jesuita Bernabé Cobo señala que el vino venía de Pisco y de Ica, y también agrega:

[...] apenas hay una esquina en que no haya una tienda o taberna de vino, de cosas de comer que acá llaman pulpería.

Más adelante, los geógrafos Jorge Juan y Antonio de Ulloa (1748), ambos integrantes de la Real Academia de Ciencias de París y de Londres, publicaron en Madrid una descripción sobre los vinos producidos en la costa sur del Perú de la siguiente manera:

[...] el de Nazca es blanco, y el que menos consumo tiene allí porque los demás son superiores en calidad, y gusto: el que se gasta más es el de Pisco, de donde se llevan todos los aguardientes que se consumen en Lima [...].

La fiebre del líquido espirituoso

Respecto del inicio del comercio internacional desde los puertos peruanos de Lima y Pisco el francés Amadeo Frezier (1902) escribe en su relato “Relación del viaje por el mar del Sur a las costas de Chile y el Perú: durante los años de 1712, 1713 y 1714” lo siguiente:

El comercio de mercaderías europeas no es la única razón que trae las naves a Pisco, también se viaja para hacer provisión de vino y aguardiente que se encuentran más baratos y en cantidades más grandes que en cualquier puerto [...].

A partir del siglo XVI y durante el siglo XVII se produce una demanda creciente de tierras con buenas condiciones para el cultivo de la uva conforme refieren historiadores, cronistas y otras fuentes históricas; es en este periodo donde existe un auge del cultivo de la vid para la elaboración del aguardiente de uva denominado como *pisco*. Esto sucedió debido al buen clima, la calidad de las tierras las características de la geografía y las buenas prácticas para el cultivo de la vid desarrolladas en los valles del sur del Perú.



Figura 27. Fotografía de uno de los viñedos peruanos y la producción de la uva. Fuente: Promperú.

Esto dio lugar a la consolidación de los artesanos peruanos que desarrollaban una actividad intensa, aprovechando los talleres de maestranza donde se confeccionaban los alambiques y falcas para la fermentación y destilado del sumo de uva, el mismo que fue transmitida de generación a generación y que subsiste hasta la fecha.

Vásquez de Espinosa (1623) se refiere a la provincia de Ica y sus botijeros así:

[...] tiene cuatro botijeros que dan abasto de botijas a todos los señores de viñas y son los más ricos y a quienes todos han de menester, [...].

Bernabé Cobo (1635) dio a conocer sus cálculos sobre la producción anual y estimaba que se hacían quinientas mil botijuelas en las viñas:

[...] y otro buen número de botijuelas de media arroba, vidriadas para el aceite, aguardientes, aguas de olor y otros licores que se guardan en ellas.

La floreciente industria pesquera colonial también se convirtió en un importante consumidor del pisco, esto estimuló y originó, por un lado, la generación de industrias colaterales como la creciente y masiva producción de botijas y tinajas (conocidas como *peruleras*), indispensables para el transporte del vino y pisco, igualmente la confección de *odres*, recipientes de piel de cerdo que servían también para transportar el vino y el pisco de manera más fácil y sencilla.

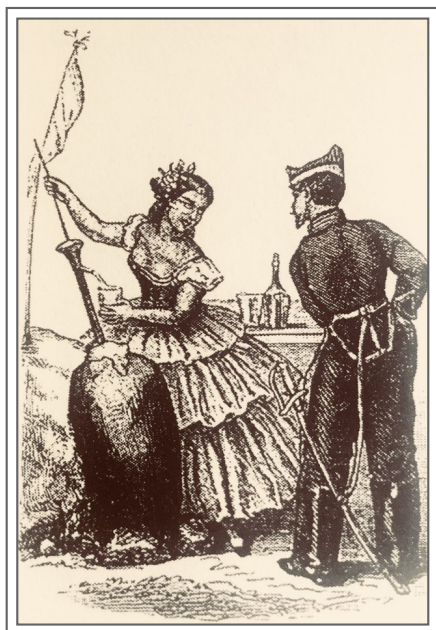


Figura 28. Ilustración de chichera de 1860 con botija perulera o pisco. Tomado de: *Botijas peruleras vino - Pisco, 1577*; www.piscopunch.com; ©G. Toro-Lira, 2017.

Durante los siglos XVIII y XIX, los arrieros se constituyeron en principales agentes económicos, porque además de transportar una serie de productos comerciales, entre ellos el vino y el pisco, también contribuían a la generación de otras actividades económicas colaterales, como las construcciones para la expansión de los centros poblados, ampliando la edificación de los hospedajes donde pernoctaban, lugares que también disponían de corrales para el descanso de los animales de carga.

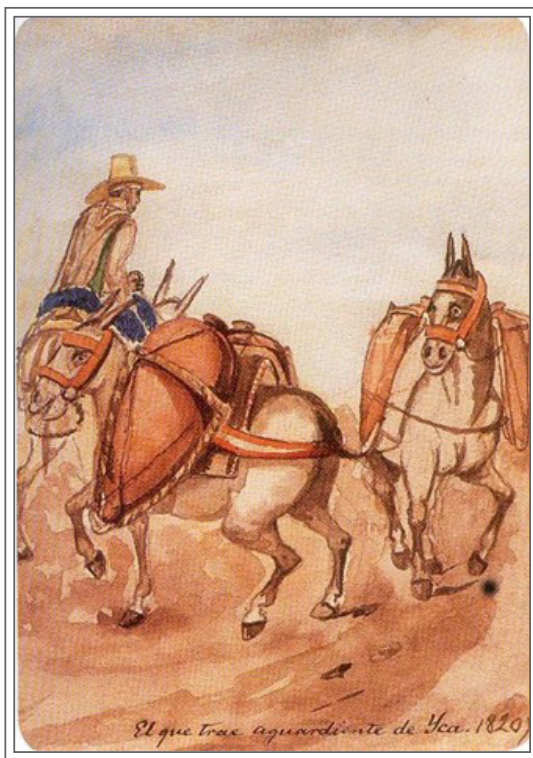


Figura 29. *El que trae aguardiente de Yca (1820).* Acuarela de Pancho Fierro.

Portugués (1616) cuenta que resultó muy impresionado con el ambiente festivo de la ciudad de Lima:

Siempre tienen... muchas fiestas, grandes procesiones, con muchas danzas y mucho estruendo de instrumentos y con tantas invenciones que en España no hay ciudad donde hagan tantas cosas como en Lima... Durante la entrada de bisoreyes

(virreyes) se hunde la ciudad con fiestas y todos se empeñan por echar entonces galas... que todas las tardes campean todos a caballo; salidas a holgar al campo y por las huertas hay meriendas y banquetes.

Diversos cronistas y estudiosos señalan que la expansión de la preferencia y consumo del pisco no solo fue evidente dentro del territorio peruano, sino que trascendió las fronteras, porque el pisco producido en la costa peruana se trasladaba por la costa del Pacífico, desembarcando principalmente en los puertos de Valparaíso (Chile), Guayaquil y Quito (Ecuador), Panamá (Balboa), puertos de Acapulco, Santa Cruz y Veracruz (México), y San Francisco (EEUU); la gran aceptación y consumo de este destilado virtuoso, especialmente el *pisco italia*, se debe a su agradable gusto y singular aroma.

El historiador norteamericano Herbert Asbury (1933) retrata la atmósfera y ambiente que se vivía en San Francisco, donde destaca que el *pisco* alcanzó gran fama y consideración a mediados del siglo XIX, debido a la gran cantidad de inmigrantes que llegaron a la ciudad atraídos por la fiebre del oro, y porque además el puerto de San Francisco era parada obligatoria para los marinos, lo que dio lugar al surgimiento de centros comerciales, restaurantes, grandes salones, bares y cantinas, entre ellos el historiador destaca el *Bank Exchange* en la calle Montgomery, cerca de la calle California:

[...] se trataba de un magnífico salón con pisos de mármol y decorado con pinturas valoradas en miles de dólares. [...]

[...] El *Bank Exchange* era muy prestigiado porque allí se vendía el famoso licor conocido como *Pisco Punch* (ponche de pisco), inventado por el barman Duncan Nichol en 1870, constituyéndose como la mejor y más popular preparación de esta ciudad, destacaban el gran sabor y la potencia de este trago y convirtiéndose en el licor preferido de la *crème de la crème*; obviamente este licor estuvo hecho a base de *pisco italia*, proveniente de la destilación de uva Italia, a la que se llamaba *la rosa del Perú*.



Figura 30. Botella de Pisco Punch en homenaje a Duncan Nicol en el Bank Exchange (1886-1919). En la colección privada de G. Toro-Lira. ©G. Toro-Lira.

Asbury (1933) también señala que:

[..] Más allá de los otros ingredientes del ponche, el pisco debía ser algo sobresaliente porque se escribió mucho acerca de este, y glosa la opinión de un escritor que lo probó por primera vez en 1862: *El pisco es perfectamente incoloro, de mucha fragancia y muy seductor. También es tremendamente fuerte y su sabor se parece en algo al whisky escocés, pero es mucho más delicado, con un marcado sabor a fruta.*

El escritor y poeta británico Rudyard Kipling (1899) consideró al pisco proveniente de Perú como el más excelso y noble producto del siglo, y entre sus escritos sobre el pisco encontramos la siguiente frase:

[...] Tengo la teoría de que está compuesto de alas de querubín, la gloria del alba tropical, las nubes rojas del crepúsculo y de fragmentos de épocas perdidas de grandes maestros.

Aunque otros investigadores señalan que esta frase de Kipling en realidad es una referencia a un coctel preparado a base de pisco, sin embargo, la mención que hace el poeta destaca al pisco de manera magistral.

En el *Boletín de Lima* número 152 encontramos un artículo publicado por Guillermo Toro-Lira Stahl y Sergio Zapata Acha (2008) donde realizan una descripción y análisis documentado sobre la historia de las exportaciones del pisco a California durante la segunda mitad del siglo XIX, y además se demuestra el auge y creciente demanda de esta bebida en el mercado norteamericano, a continuación, algunos fragmentos de dicha publicación donde se narra la captura de 200 botijas de pisco:

El 26 de diciembre de 1863 ancla en el puerto de San Francisco, California, la barca peruana Mandarina de 179 toneladas, con 13 tripulantes a bordo y capitaneada por F. S. Rossi, tal como aparece registrada en *The United States National Archives and Records Administration* (NARA, 1863) [...].

[...] al arribar la Mandarina a California, se encontraban entre su cargamento, 200 botijas o pisquitos de pisco tipo italia, los cuales estaban consignados a Nicolás Larco, un exitoso comerciante italiano ex-residente de Lima, Perú, que emigró a San Francisco durante la “fiebre del oro” de 1849. Para la sorpresa de Larco, el 31 de diciembre el jefe de la aduana de San Francisco, Charles James, decide incautar el cargamento de pisco y a la barca Mandarina, aduciendo violación a una ley estadounidense de 1799 que establecía que el volumen mínimo de los envases permitidos en la importación de licores destilados era de 90 galones. Los pisquitos de pisco italia contenían entre 3 y 4 galones cada uno (NARA, 1864) [...].

[...] Las autoridades de la casa de aduana han capturado y confiscado 200 jarras de pisco y han agraviado a la barca peruana Mandarina por una supuesta violación del acto del 2 de marzo de 1799 [...]. Este licor es hecho en Pisco, Perú, de uva, y es envasado en jarras de arcilla conteniendo de 2 1/2 a 3 galones cada una, la jarra siendo angosta de un lado para facilitar su transporte en el Perú, siendo la costumbre colgar tres jarras de cada lado de una mula. [Traducción del original en inglés] (Daily Alta California, 1864).

SAN FRANCISCO, WEDNESDAY, JAN. 6.

See Third and Fourth Pages.

CITY ITEMS.

CUSTOM HOUSE SEIZURE.—The Custom House authorities have seized and confiscated 200 jars of Pisco, and libelled the Peruvian bark *Mandarina* for an alleged violation of the act of March 2d, 1793 and 1837, and February 27, 1830, which states that "No brandy can be brought into the United States, except in casks or vessels of a capacity not less than fifteen gallons wine measure, nor any other distilled spirits, (arack and sweet cordials excepted,) except in casks or vessels of the capacity of ninety gallons wine measure, and upwards, etc." This action of the officials has created considerable comment in commercial circles, especially as Pisco has been imported into this port since 1849, and no question has arisen before of a violation of law. The liquor is made in Pisco, Peru, of grape, and is placed in earthen jars containing from 2¼ to 3 gallons each, the jars being made tapering to facilitate transportation in Peru, the custom being to sling three jars of each side of a mule. The liquor in question came consigned to Mr. N. Larco, who, on the 4th of December last, paid duty on some fifty odd jars, when no questions were raised. It does

Figura 31. Sección del aviso publicado por el diario *Daily Alta California* el 6 de enero de 1864. Tomado de: *Los EE.UU. vs. 200 botijas de pisco*, www.piscopunch.com; ©G. Toro-Lira, 2008.

La conclusión a la que arriban Toro-Lira y Zapata (2008) en dicha publicación es:

Se puede afirmar que el juicio: *Los EE.UU. vs. 200 botijas de pisco*, de 1864, no solo pone en evidencia la histórica tradición exportadora de nuestro destilado a San Francisco, además de importantes datos acerca del tipo de pisco a partir de ciertas transacciones comerciales y legales de la época, empero demuestra clara y categóricamente que hasta por lo menos el año de 1864 no existía duda por parte del sistema legal estadounidense o de la población san franciscana que el pisco era únicamente de origen peruano.

Taxonomía y morfología de la uva

La vid o parra, pertenece al género *Vitis*, se encuentra ampliamente distribuida de manera silvestre en los climas fríos. Actualmente, las zonas de producción de la *vid silvestre* abarcan las regiones de Europa meridional y central, norte de África, Oriente Medio y algunas regiones de Asia cercanas al Mar Negro.

El hábitat de la *vid silvestre* se limita a la vegetación en galería, que se desarrolla en los márgenes de las corrientes de agua, en zonas muy húmedas ricas en humus, incluso en zonas arenosas de capa freática superficial.

El ser un arbusto trepador con ramas sarmentosas y zarcillos opuestos a las hojas alternas que les permiten fijarse a tutores, flores pequeñas de cáliz poco desarrollado conformando inflorescencias en racimos compuestos, estambres opuestos a los pétalos de la corola, pistilos de dos carpelos, generalmente biovulados, fruto en baya, semilla de testa dura entre otros, lo coloca taxonómicamente en la familia *Vitaceas*.

La vid (*Vitis vinifera*) es un arbusto semileñoso, de tipo trepador, cuyo crecimiento puede superar los 30 metros de altura.

El fruto es de tipo baya y alcanza diferentes tamaños y formas, puede ser esférica u ovalada y con un tamaño entre 12 y 18 milímetros de diámetro.

Las partes de la cepa de uva consta de: tronco, brazos, sarmiento, pulgar y raíces; mientras que el fruto de la uva se compone de tres partes: hollejo, pulpa y pepas.

A continuación, las partes de la cepa de uva:

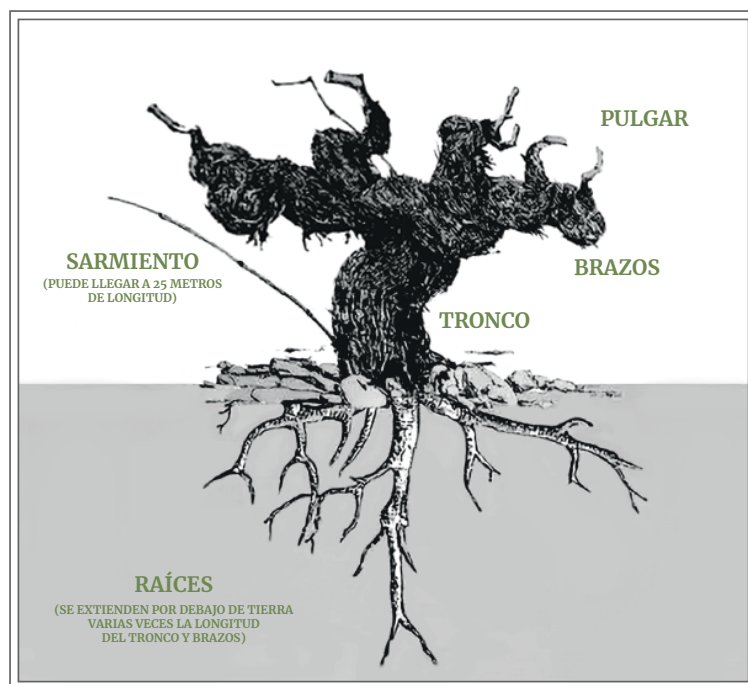


Figura 32. Anatomía de la cepa de uva

Tronco: De aspecto agrietado, retorcido y cubierto por una corteza. Su tamaño varía en función de la variedad y el sistema de cultivo aplicado. El tronco es la base que soporta los brazos del arbusto y su función es la conducción del agua y la savia.

Brazos: Son las extensiones que parten del tronco y son los responsables de conducir los nutrientes necesarios para el desarrollo de la vid, además de constituir la distribución espacial de la vegetación y los frutos. Los brazos soportan los tallos conocidos también como pámpanos y sarmientos.

Sarmiento: Son los tallos o ramas que la vid produce cada año. Cuando se encuentra en su fase inicial se les denomina pámpanos por presentar un aspecto herbáceo, y una vez que se constituye

con un aspecto lignificado o parecido a la madera se les denomina sarmientos. Esta es la parte del arbusto que contiene una sucesión de nudos y entrenudos, y soporta las yemas, hojas, zarcillos, flores y racimos.

Pulgar: Es una parte del tallo o sarmientos que comprenden un conjunto de yemas a lo largo de su extensión.

Raíces: Es la parte subterránea de la planta que se ancla en el suelo, siendo una de sus principales funciones la absorción de agua y minerales, así como la acumulación de sustancias de reserva necesarias para nutrirla.

A su vez, un sarmiento tiene las siguientes partes:

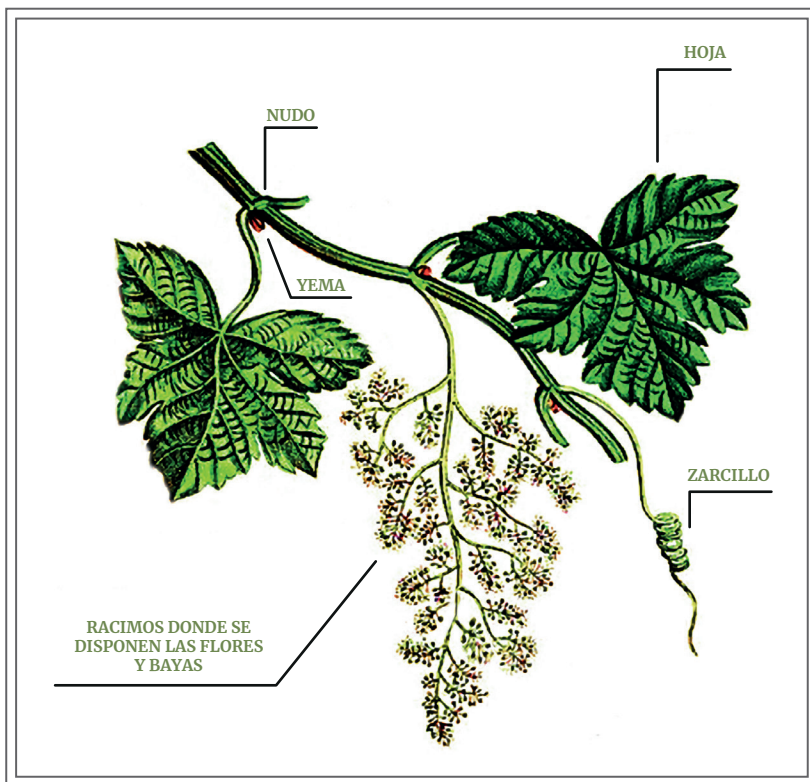


Figura 33. Partes del sarmiento de la cepa de uva

Nudos: Son una serie de bultos espaciados entre sí a lo largo de la extensión de cada sarmiento. A partir de cada nudo encontramos brotes de hojas y flores o zarcillos.

Yema: Es el punto de crecimiento de un nuevo brote que da lugar a las hojas.

Hojas: Las hojas de la vida alcanzan diferentes formas y tamaños y cumplen la función de realizar la fotosíntesis.

Zarcillo: Como la vid es una planta que se caracteriza por ser trepadora, es decir, no se puede sostener por sí misma, por lo tanto, necesita de elementos de sujeción para lograr una postura erguida, entonces son los zarcillos los que cumplen esta labor de sujeción similar a un espaldar que se aferra a una base externa para lograr el crecimiento y desarrollo de la planta.

Racimo: Es el conjunto de flores o frutos de la vid.

Flores y bayas: Las flores son los órganos reproductores de la planta y se constituyen en racimos llamados inflorescencia. Cada flor que se poliniza puede transformarse en una baya para así dar lugar a los racimos de uvas.

Asimismo, las partes del fruto de la uva son:

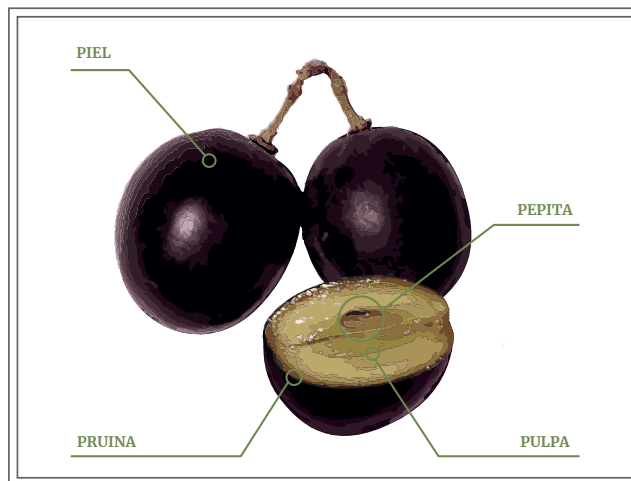


Figura 34. Partes del fruto de la uva

La piel o el hollejo: La piel o el hollejo es el envoltorio que contiene a la uva, en la parte interna de la piel presenta una capa muy fina o recubrimiento de cera conocido como pruina y cuya principal función es mantener el líquido en la parte interna. Esta es la parte de la uva que contiene los taninos, antocianos, levaduras y otros compuestos que caracterizan el sabor, color y olor del fruto, así como el color y olor del vino.

La pulpa: Constituye la mayor parte del fruto cuyos principales componentes son el agua y el azúcar, además de vitaminas, ácido tartárico, málico y cítrico entre otros elementos esenciales para que las semillas puedan dar lugar a una nueva planta. La pulpa es fundamental para la elaboración del vino debido a que los azúcares y las levaduras que contienen permiten su transformación en alcohol durante la fase de fermentación mientras que los ácidos facilitan su conservación natural libre de bacterias. La pulpa aporta los nutrientes al vino además de influir en el sabor y color del mismo.

Las pepitas: Constituyen las semillas de la uva. Dentro de una uva se puede encontrar entre una y cuatro semillas. Las pepitas o semillas están compuestas por una variedad de aceites amargos y taninos, elementos a los que se les atribuye el amargor en los vinos.

Respecto de las formas y características de la uva peruana, el Instituto de Investigación y Promoción Agropecuaria – INIPA considera las siguientes clasificaciones:

Rodríguez y Ruesta (1982) señalan que el racimo de uvas se presenta en sus formas más comunes como racimos regulares o irregulares.

Los racimos regulares pueden ser de forma globular, cónica o cilíndrica:

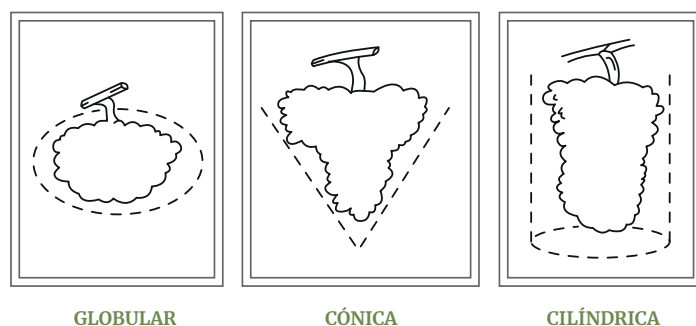
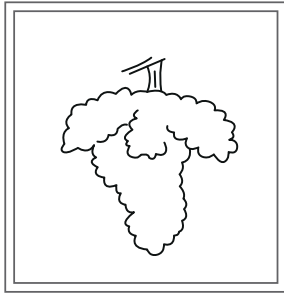
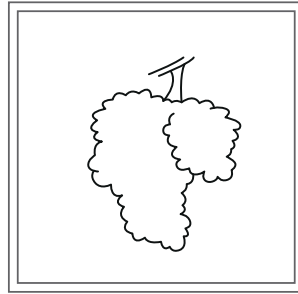


Figura 35. Formas de los racimos regulares. Tomado de: Rodríguez, R. y Ruesta, A. (1982). Cultivo de la vid en el Perú. INIPA.

Mientras que los racimos irregulares pueden presentarse con forma de alado múltiple o de alado simple:



ALADO MÚLTIPLE



ALADO SIMPLE

Figura 36. Formas de los racimos irregulares. Tomado de: Rodríguez, R. y Ruesta, A. (1982). Cultivo de la vid en el Perú. INIPA.

Las uvas que conforman un racimo pueden ser desde 6 hasta 300 unidades, son pequeñas y dulces, su consumo puede ser fresco y también se procesan para producir vino, pisco, mosto y vinagre.

Las uvas se producen en diversos colores: negras, verdes, moradas, amarillas, doradas, púrpuras, rojas, rosadas, marrones o anaranjadas.



Figura 37. Racimos de uvas peruanas.
Foto: JNF.

Principales variedades de la uva

Rodríguez y Ruesta (1982) también clasifican las variedades de la uva en función a sus formas de consumo, es decir, en su estado natural, como fruta de mesa y las que se utilizan en los procesos de vinificación.

Las principales variedades de uva para consumo como fruta de mesa son:



Figura 38. Variedad de uva emperador



Figura 39. Variedad de uva alphonse lavallée



Figura 40. Variedad de uva cardinal



Figura 41. Variedad de uva italia (también utilizada en la elaboración de vinos y piscos)



Figura 42. Variedad de uva gross colman



Figura 43. Variedad de uva thomson seedless



Figura 44. Variedad de uva moscat de hamburg



Figura 45. Variedad de uva tokay

Figuras 38, 39, 40, 41, 43, 44 y 45: Viveros Barber. Figura 42: Agritotal.com.

Las principales variedades de uva para vinificación son:



Figura 46. Variedad de uva cabernet sauvignon



Figura 47. Variedad de uva cabernet franc



Figura 48. Variedad de uva carignans



Figura 49. Variedad de uva grenaches



Figura 50. Variedad de uva pinot noir



Figura 51. Variedad de uva barbera



Figura 52. Variedad de uva malbec



Figura 53. Variedad de uva riesling



Figura 54. Variedad de uva sauvignon blanc



Figura 55. Variedad de uva borgoña



Figura 56. Variedad de uva albillo



Figura 57. Variedad de uva quebranta



Figura 58. Variedad de uva torontel



Figura 59. Variedad de uva moscatel



Figura 60. Variedad de uva *negra criolla*



Figura 61. Variedad de uva *merlot*

Figuras 46, 47, 48, 50, 52, 53, 54, 55 y 58: Viveros Barber. Figura 49: Decanter China. Figura 51: enociones.mx. Figura 56: Recetum. Figura 57: Elprofe-sabe. Figura 59: Wikipedia. Figura 60: vlv.pe. Figura 61: vitivinicultura.net.

La producción de uva en el Perú

La producción de uva en los últimos años ha crecido significativamente, pasando de 196,6 mil toneladas en el año 2007 a 919,5 mil toneladas en el año 2022, esto se debe al incremento de la demanda mundial y por el ingreso de la uva peruana a nuevos mercados internacionales gracias a la suscripción de tratados comerciales con los Estados Unidos, la Unión Europea y China, principalmente. Todo parece indicar que la tendencia de la producción nacional continuará en ascenso en los próximos años.

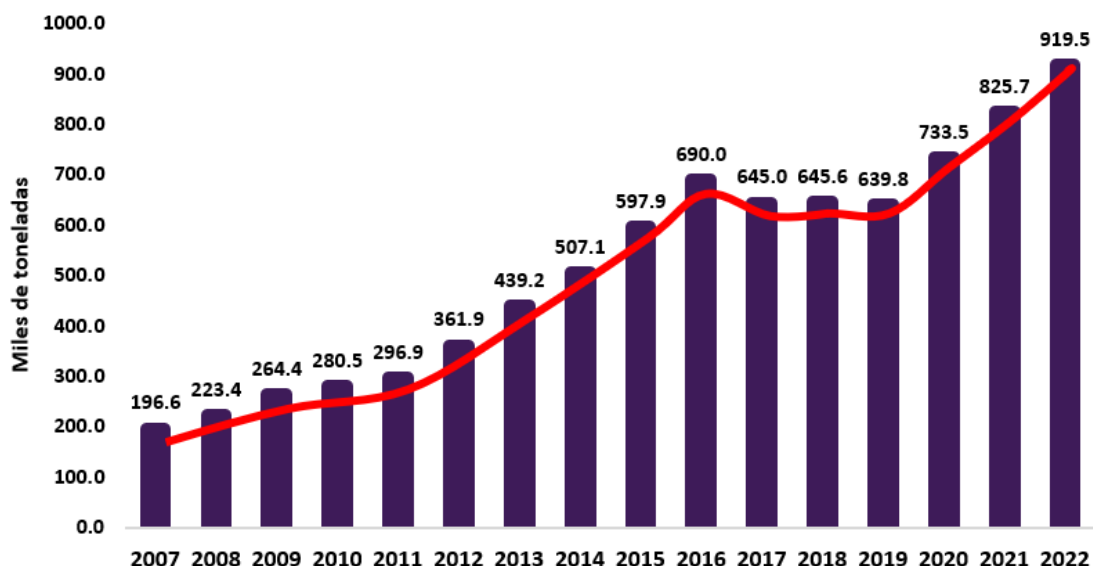


Figura 62. Producción nacional de uva en el Perú del 2007 al 2022 (expresado en miles de toneladas).

Fuente: MIDAGRI – SIEA (2022).

El incremento de la producción nacional de uva en el Perú continúa ampliando, de manera sostenida, la superficie cosechada cada año, como se muestra en la figura 63, el año 2015 se cosecharon 26550 hectáreas, y para el año 2021 se alcanzaron las 35705 hectáreas cosechadas.

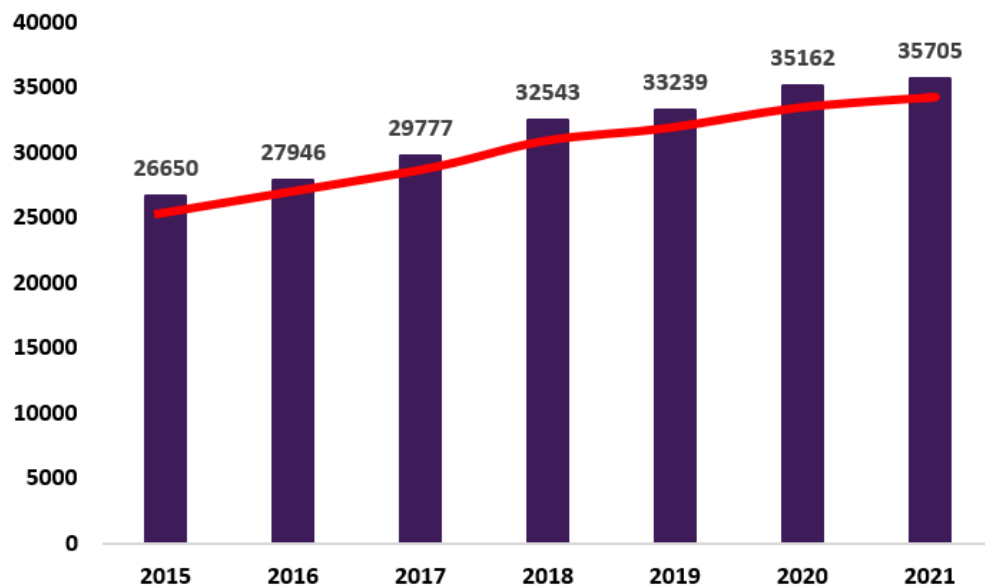


Figura 63. Superficie de uva cosechada en el Perú del 2015 al 2021 (expresado en hectáreas).
Fuente: MIDAGRI – SIEA (2022).

Respecto de las zonas de mayor producción de uva debemos señalar que la región Ica se ubica en el primer lugar según cifras del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI) del 2021, con 400,6 mil toneladas de uvas producidas, lo que representa el 48,5 % de la producción nacional. Le siguieron las regiones de Piura (27,1 %) con 223,9 mil toneladas de uvas producidas, La Libertad con 6,8 %, Lima con 6,2 % y Lambayeque con el 4,8 % de la producción nacional. Estas son las cinco regiones que aportan el 93,4 % de la producción de uvas en el Perú. En la región de Arequipa se produce el 4,1 % y el resto de la producción (2,5 %) corresponde a las regiones de Ancash, Ayacucho, Cajamarca, Moquegua, San Martín, Tacna y Tumbes.

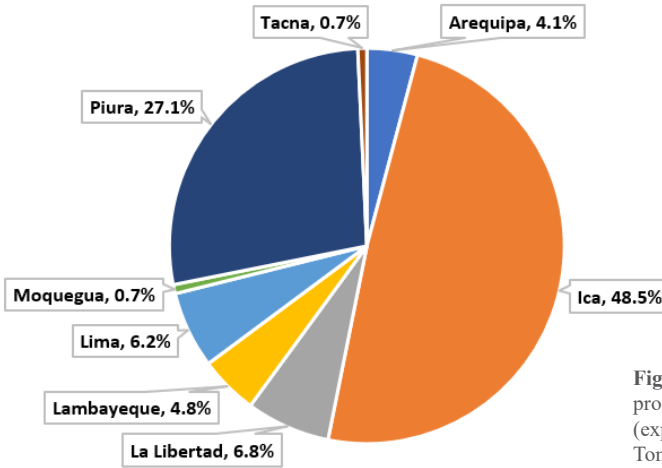


Figura 64. Principales regiones productoras de uvas en el Perú en el 2021 (expresado en porcentajes). Tomado de: MINAGRI – SIEA (2022).

Respecto de las exportaciones de uva el MIDAGRI también registra un importante crecimiento en la última década, en términos absolutos en el año 2012 se exportaron 148,7 mil toneladas y en el año 2022 se exportaron 554,7 mil toneladas, algo similar ocurrió con el valor FOB de dichas exportaciones que pasaron de 365,4 millones de dólares americanos en el 2012 a 1363,9 millones de dólares en el 2022.

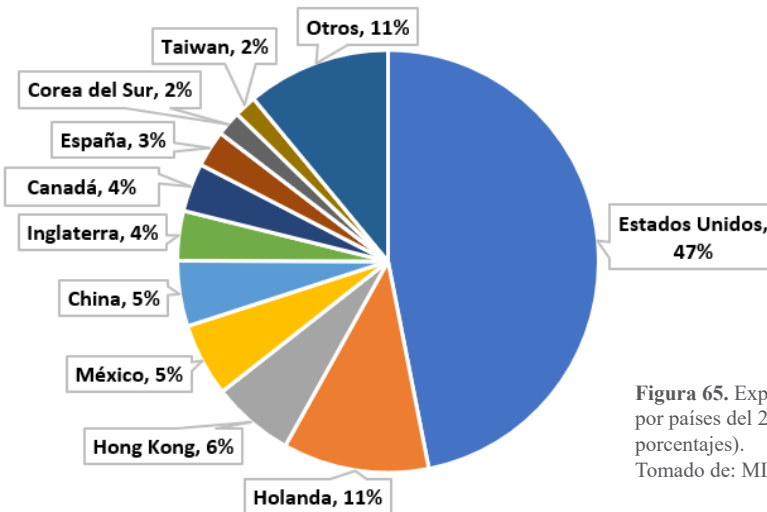


Figura 65. Exportaciones de uva peruana por países del 2022 (expresado en porcentajes). Tomado de: MINAGRI – SIEA (2022).

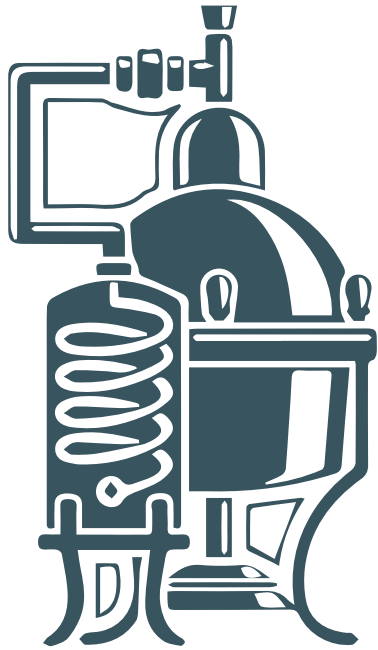
El año 2022 la uva fresca peruana tuvo como principal destino Los Estados Unidos de América con un 46,8 % del total de las exportaciones, lo que representa 638 millones de dólares americanos (valor FOB), país que actualmente encabeza la lista seguido por Holanda con el 11,2 %, Hong Kong con el 6,3 %, México con el 5,6 %, China con el 5 %, Inglaterra con el 3,8 %, Canadá con el 3,7 %, España con el 2,8 %, Corea del Sur y Taiwán con el 2 %, y otros 30 países que representan el 11 % del total de las exportaciones de uva fresca del Perú.

A nivel global, las exportaciones de uva fresca en el mundo se vienen incrementando de manera sostenida, según registros del año 2019 se estima que la cantidad exportada de uvas frescas en el mundo fue de 5627,9 miles de toneladas. Y para el año 2022 se registra a Chile en el primer lugar entre los países exportadores con 669,9 mil toneladas, en segundo lugar, se encuentra el Perú con 554,7 mil toneladas, luego le siguen Turquía con 502 mil toneladas, Sudáfrica con 471,7 mil toneladas, Italia con 457,3 mil toneladas, China con 394,4 mil toneladas y Los Estados Unidos de América con 360,1 mil toneladas (ITC-Trade Map, 2023).





EL ORIGEN Y LA
ELABORACIÓN DEL
PISCO



El término “pisco” tiene su origen en el vocablo quechua *pisku*, que significa pájaro. En 1534 Cristóbal de Molina denominaba “piscos” a las aves de la región. De igual manera, Pedro Cieza de León (1550) también refiere que los pájaros de la zona eran denominados en quechua como *pisku*, *phishgo* o *pichiu*.

El término “pisco” también era utilizado para referirse a las botijas donde se almacenaba el aguardiente de uva.

En la costa del Perú se ubican un valle, un río, un puerto y una ciudad cuyos nombres conocidos desde los inicios de la colonia es Pisco, lo que demuestra claramente la vinculación de este vocablo de origen quechua con una región geográfica peruana.

Varios investigadores destacan las mismas referencias sobre el origen del nombre Pisco y su vinculación con esta región de la costa ubicada al sur de la ciudad de Lima, Ernesto Ramírez señala que:

[...] fueron dichos recipientes los culpables de que a nuestro aguardiente se le comience a llamar coloquialmente *pisco*, pero los vínculos con la cultura peruana vienen de mucho tiempo atrás:

Pisku o *Piscu* es el vocablo quechua que hace referencia a pájaro, ave o avechilla que abundaban en las costas donde antiguamente se desarrollaron culturas como los Paracas (700 a. C. - 200 d. C.) y Nazca (Siglo I - VII).

Los Paracas eran grandes alfareros y por provenir de estas costas se les llamaba también *piskos*.

Con la llegada de la colonia esta zona es bautizada con el nombre de “Villa de San Clemente de Mancera” (1640) pero el puerto de Pisco como tal, no solo fue de vital importancia para el virreinato, sino que nunca perdió el nombre de Pisco. Las peruleras (recipientes de barro de 6 arrobas) al ser elaboradas por los descendientes de estos magníficos alfareros y fabricarse en estas zonas adoptaron también el nombre de piscos. Inicialmente se denominaban “botijas peruleras” las que con el tiempo llegaron a llamarse “botijas de pisco”, y después, simplemente *piscos* o *pisquitos*.

De acuerdo con la definición que señala la Real Academia Española sobre el término *perulero*, se refiere a una vasija de barro, angosta de suelo, ancha de barriga y estrecha de boca. Cuya etimología proviene de la palabra *perol*, la que se define como vasija de metal, de forma semejante a media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas (RAE, 2022).



Figura 66. Vasijas de *pisku* utilizadas por las bodegas desde la época colonial.
Foto: JNF / Hacienda la Caravedo, Ica.

El nombre *Pisco* también se encuentra presente en nombres de varios pueblos, comunidades, centros poblados, caseríos y otras denominaciones peruanas, por ejemplo: *Piscohuasi*, *Piscuy* y *Piscos* en Ancash; *Piscotuna*, *Piscoñoncca*, *Piscuñi*, *Pisco Ufiana*, *Piscopuquio*, *Piscohuilca*, *Piscocoyoc* y *San Jacinto Pisco Pata* en Ayacucho; *Piscopampa* en Ancash y La Libertad; *Piscobamba* en Apurímac y Ancash; *Piscuyacu* en San Martín; *Piscocho*, *Piscocalla* y *Piscocoya* en Apurímac; *Pisco* en el distrito de *Viraco* de Arequipa; *Piscococha*, *Cupisco* y *Accarapisco* en Puno y Ayacucho; la laguna de *Piscococha* en Apurímac; *Piscocancha* en Lima y Cusco; *Piscocho* y *Pisco Huatta* en Cusco; *Piscu Rumi* y *Tupac Amaru de Piscos* en Huancavelica; *Piscunchay* y *Piscocoto* en Lima; *Potreros de los Piscos* y *Piscochaca* en La Libertad; *Los Piscontes* y *Agropisco* en Ica; *Piscurruray* y *Pischco Piana* en Junín, entre otros (INEI, 2018).



Figura 67. Antigua tinaja (perulera) que se encuentra en la bodega Estremadoyro en Arequipa.
Foto: Mary Sáenz.



Figura 68. Tinaja virreinal (perulera) de 1745 ubicada en Majes Tradición. Foto: Mary Sáenz.

Además, en el Archivo General de Indias existe un manuscrito escrito en Pisco, con fecha 4 de febrero de 1577, que corresponde a Juan Lorenzo, un poblador del puerto de Pisco dedicado a la pesca y que al encontrarse enfermo escribe su testamento donde menciona que un esclavo negro de nombre Gerónimo Ponce le debe “tres botijas peruleras de vino vacías”, convirtiéndose en una de las más antiguas referencias registradas al respecto.

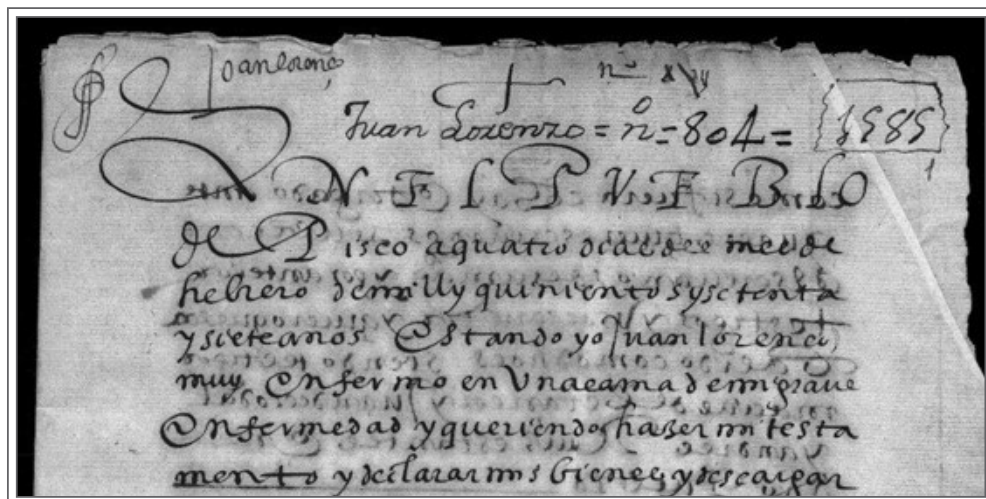


Figura 69. Fragmento de la primera página del testamento de Juan Lorenzo (1577) registrado en el Archivo General de Indias (AGI), CONTRATACION, 479.P.1.(1585). Tomado de: *Botijas peruleras vino - Pisco, 1577*; www.piscopunch.com; ©G. Toro-Lira, 2017.

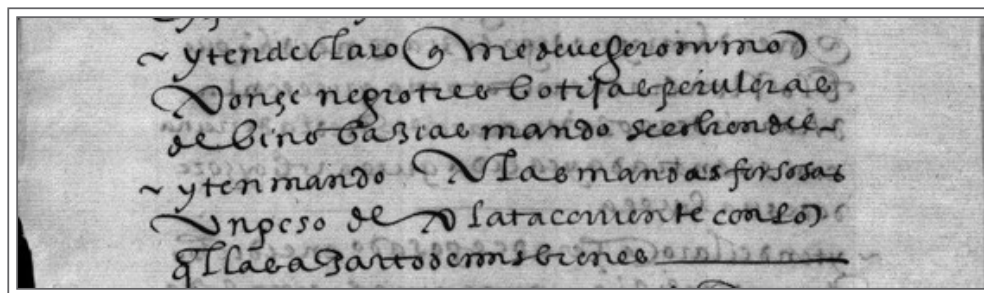


Figura 70. Fragmento de la página ocho del testamento de Juan Lorenzo donde menciona : [...] botijas peruleras [...]; AGI, CONTRATACION,479.P8(1585). Tomado de: *Botijas peruleras vino - Pisco, 1577*;www.piscopunch.com; ©G. Toro-Lira, 2017.

El historiador Guillermo Toro-Lira sostiene que la referencia documentada más antigua donde se encuentra la definición del término *perulero* es en un diccionario español-francés del año 1604 que señala: “Perulero: *Que vient du Peru* (Que viene del Perú)”. Según Toro-Lira esta definición aparece en todos los diccionarios a partir del siglo XVII.

En referencia a la elaboración del pisco, Ernesto Ramírez también señala:

[...] Si a todo lo antes mencionado se le agrega el hallazgo del testamento de Pedro Manuel –El Griego– como primer referente a la destilación en nuestro país, es donde podemos presumir de más de cuatro siglos de historia de nuestro aguardiente; y aunque el nombre *pisco* para dicha bebida tardó un par de siglos para aparecer en documentos (posiblemente porque este era usado como una jerga) su prestigio la convirtió en uno de los productos más representativos del Perú colonial. [...]

[...] Sin historia, prestigio, vínculos con la tierra, el clima, la materia prima y el hombre, no podríamos hablar de una Denominación de Origen; normalmente no es un producto el que da origen al nombre de una ciudad, sino, ella y sus ciudadanos las que otorgan a un alimento un “apellido” con el cual diferenciarse de los similares.

También existen registros posteriores en el Archivo General de la Nación que dan cuenta del desarrollo comercial del pisco, por ejemplo, en los Protocolos Notariales de Ica (PR. Nro. 99) se señala:

[...] Así, ya entre 1701 y 1704, desde el Callao, se exportaba un promedio de 70 botijuelas de aguardiente con destino a Valparaíso. En ese mismo período se enviaban a Valdivia 596 botijuelas de aguardiente y 19 de vino. En 1704 se embarcaron hacia Concepción 115 botijuelas del mismo licor. Sin embargo, esas cifras son ínfimas comparadas con la exportación de 10,102 y 28,698 botijuelas a Guayaquil y Panamá, respectivamente, ambas realizadas igualmente en 1704.



Figura 71. En el museo del pisco en Pachacamac se conservan alambiques y botijas de pisco de más de 400 años de antigüedad. Foto: ANDINA / Rocío Farfán.

Evolución de las pailas, falcas y alambiques para la preparación del pisco (S. XVI-XIX)

Desde sus inicios en la época de la colonia hasta la actualidad el pisco y su proceso de elaboración han atravesado una serie de modificaciones, con el pasar de los años, la experiencia y la mejora en las técnicas de preparación, así como el uso de nuevas tecnologías han permitido que el pisco alcance un nivel de excelencia con reconocimiento mundial.

A continuación, se muestra la evolución de las pailas, falcas y alambiques utilizados en la preparación del pisco a partir del siglo XVI hasta el presente siglo, y que han sido ilustradas por Lorenzo Huertas (2004):

1. Paila del siglo XVI:

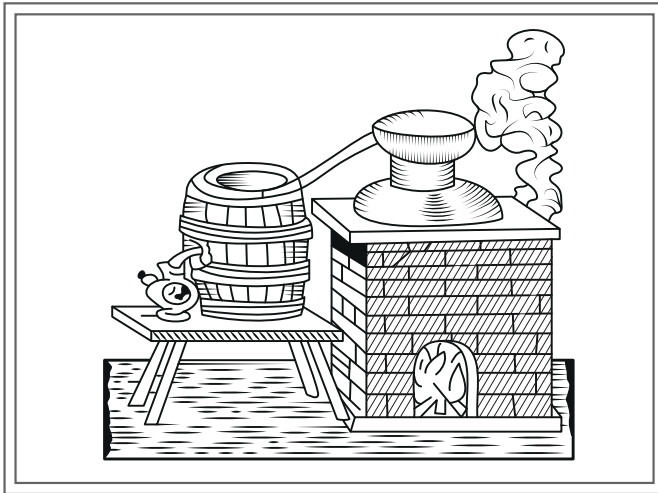


Figura 72. Paila del siglo XVI.
Tomado de Huertas (2004).

2. Pailón del siglo XVI:

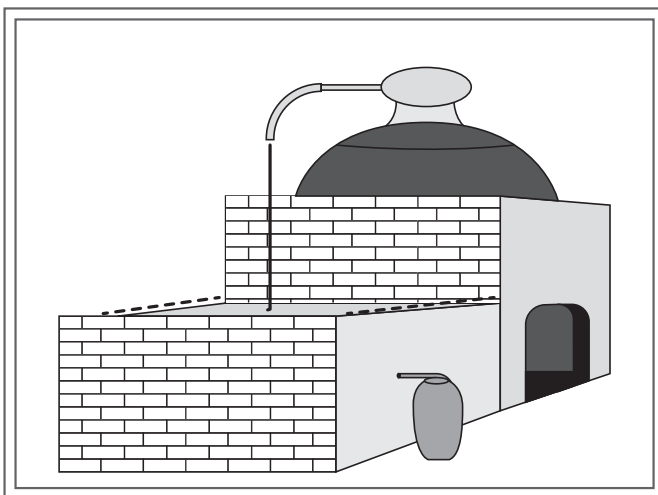


Figura 73. Pailón del siglo XVI.
Tomado de Huertas (2004).

3. Aguardientera con 3 pailas de los siglos XVII - XVIII:

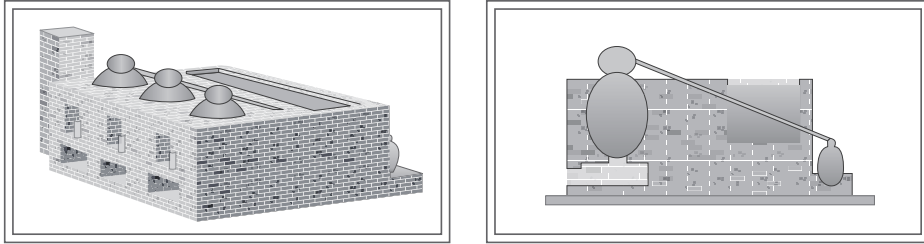


Figura 74. Ilustración de una aguardientera con tres pailas del siglo XVII y XVIII.
Tomado de Huertas (2004).

4. Falca del siglo XIX:

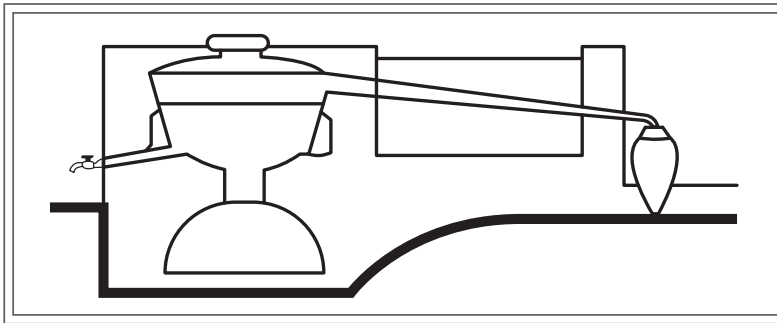


Figura 75. Falca del siglo XIX.
Tomado de Huertas (2004).

5. Alambique del siglo XIX:

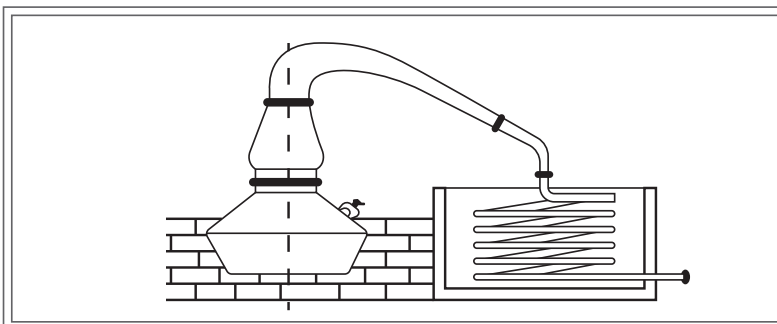


Figura 76. Alambique del siglo XIX.
Tomado de Huertas (2004).

Cronología de las principales bodegas productoras de pisco en Ica, Lima, Arequipa y Moquegua

El investigador Pelayo Peralta elaboró un registro cronológico de las principales bodegas dedicadas a la producción de pisco en las regiones de Lima, Ica, Arequipa y Moquegua, cuatro regiones de la costa del Perú que mantienen sus costumbres y tradiciones durante el proceso de elaboración de la bebida emblemática del Perú:

Bodegas productoras en Ica y Lima:

 1540

Viñedo Tacama (Ica)

Es considerado como el viñedo más antiguo de América del Sur. Se atribuye su fundación a Francisco Caravantes en el año 1540, según algunos cronistas fue quien trajo la vid desde las Islas Canarias hacia el Perú.

Luego, a partir de 1821 fue ocupada por la Orden de los Agustinos convirtiéndola en una especie de convento y desde entonces mantiene su arquitectura singular. En el año 1889 fue adquirida por la familia Olaechea.

Hasta hoy se mantiene su sistema de riego a través de un canal construido en el siglo XV por el inca Pachacútec conocido como “La Achirana del Inca”.

El *Demonio de los Andes* (acholado) es uno de los más prestigiosos y reconocidos piscos a nivel nacional e internacional, este pisco ha ganado un gran número de premios internacionales.

El viñedo Tacama tiene toneles con más de 2 metros de diámetro y una antigüedad que data de 1890.

 1684

La Caravedo (Ica)

El primer propietario de esta bodega desde 1684 fue Francisco Sánchez Rebatta, luego, 121 años después fue adquirido por Roque Caravedo, y en 2009 la marca Portón compraría la hacienda.

La Caravedo cuenta con el sistema de destilación más antiguo de América. Actualmente es la bodega más sofisticada del Perú ya que cuenta con una moderna infraestructura que se destaca por sus alambiques y sistemas de almacenamiento de gran envergadura.

Su gran capacidad de producción del pisco *Portón* tiene una importante demanda de los mercados internacionales, por lo que la mayor parte de su producción se destina a la exportación. Además, cuenta con un amplio prestigio ganado a lo largo de los años con más de 150 premios internacionales obtenidos en reconocimiento a la calidad de sus piscos.

 **1856**

 **El Catador (Ica)**

El Catador es una bodega de José A. Carrasco Gonzáles fundado en 1856. Cuenta con un almacén subterráneo climatizado con sistemas de acondicionamiento a 16 grados, lo que influye favorablemente en la calidad de sus piscos y vinos.

 **1857**

 **Vista Alegre (Ica)**

Esta bodega fue fundada por los hermanos Picasso en el año 1857 luego de llegar desde Italia para asentarse en el valle de Ica en 1850. Desde entonces esta bodega ha mantenido su tradición en la producción de vinos y pisco a cargo de la familia Picasso.

 **1865**

 **Doña Juanita (Ica)**

Esta bodega se dedica a la producción de pisco desde 1865, siendo su marca *Tres generaciones* el pisco de mayor reconocimiento en el Perú y el mundo.

 **1880**

 **Antigua Taberna Queirolo (Lima/Ica)**

Esta bodega fue fundada en el año 1880 por los Queirolo, quienes llegaron desde Génova (Italia) al Perú en el año 1877 instalándose en Lima en la zona conocida como *Magdalena Vieja* y luego como Pueblo Libre.

Esta bodega cuenta con extensos viñedos en Ica y Cañete, así como una moderna planta de elaboración del pisco al sur de Lima y una planta de envasado en la zona de Pachacamac.

 **1885**

 **Viña Vieja (Chincha)**

Esta bodega fundada en 1885 está ubicada en la localidad de Chincha (al sur de Lima) y es de propiedad de Alfredo Rotondo; cuenta con más de 300 hectáreas de viñedos y mantiene su tradicional estilo de producción del pisco combinado con tecnología moderna, siendo sus marcas *Finca Rotondo*, *Montesierpe* y *pisco Vargas* las que han alcanzado importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional.

 **1897**

 **Tabernero (Chincha)**

La bodega Tabernero fue creada en 1897 en la localidad de Chincha (al sur de Lima). Actualmente cuenta con más de 250 hectáreas de viñedos donde se produce piscos de reconocida calidad a nivel nacional e internacional. Entre sus piscos de exportación destacan el *Mosto verde de colección: Quebranta, Italia y Torontel*.

 **1897**

 **Ocucaje (Ica)**

La bodega Ocucaje fue fundada en 1897 al sur de Ica, en el valle de Ocucaje, se cuenta que desde entonces fueron los Jesuitas los que impulsaron su desarrollo y desde entonces produce piscos y vinos de calidad reconocida a nivel nacional e internacional.

 **1980**

 **El Carmelo (Ica)**

El Carmelo es una bodega fundada en 1980 por don Manuel Bernales Uribe ubicada en la ciudad de Ica. La bodega de pisco se encuentra dentro de un hotel hacienda donde se muestra la antigua destilería de pisco y el alambique, así como las botas de almacenaje, entre otros elementos del proceso de producción.

 **1986**

 **Vitivinícola Lovera-Pérez (Ica)**

Esta bodega fue creada el 20 de febrero de 1986 por Fernando Lovera Espinoza y su esposa Lidia Pérez Guerra. La bodega mantiene una tradición familiar que data de 1867. Actualmente produce pisco, vino y licores de crema. Y cuenta con viñedos propios ubicados en el distrito de Los Aquijes en Ica.

 **1993**

 **Viñas de Oro (Chincha)**

La bodega abrió sus puertas el 23 de agosto de 1993 y se encuentra ubicada en la hacienda Hoja Redonda, en el distrito El Carmen en Chincha, luego, en el 2004 inicia un proceso de modernización de su planta de producción y desde el 2006 produce su colección *Mosto Verde Viñas de Oro*, destacándose por su calidad y excelente presentación.

 **2003**

 **Las Falcas (Ica)**

La bodega Las Falcas fue fundada en el año 2003 con el objetivo de elaborar piscos de alta calidad creando la marca *Estirpe Peruana*. Desde su creación sus maestros pisqueros seleccionan las mejores cepas del valle de Ica, conservando su tradición y calidad para producir el pisco que ha logrado importantes reconocimientos nacionales e internacionales.

Fuente: Pelayo Peralta Izarra. Elaborado a partir de la información del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR.

Bodegas productoras en Arequipa y Moquegua:

 **1548**

 **Chirisco “El comendador de Caravelí” (Arequipa)**

El Comendador de Caravelí es una bodega artesanal creada en 1548 ubicada en Arequipa y está a cargo de la Asociación de Productores de Piscos y Vinos de Caravelí. Su nombre hace memoria a don Hernando Álvarez de Carmona (1548), en cuya encomienda se plantaron las primeras cepas de uva en el valle de Caravelí bajo el auspicio de los padres jesuitas.

 **1619**

 **Estremadoyro (Arequipa)**

La bodega fue establecida como el fundo Vásquez en el año 1600, y luego fue obsequiado a un integrante de la familia Estremadoyro, convirtiéndola desde 1619 en una bodega. Actualmente es de propiedad de Jorge Estremadoyro, descendiente de la misma familia. Cuenta con 3 ambientes construidos de adobe y con soportes de huarango, donde se pueden apreciar 40 tinajas de diferentes tamaños, siendo la más grande una con capacidad de 20 quintales, equivalente a 1000 litros, entre las tinajas las más antigua data de 1619. Allí procesan de manera tradicional cepas de uva italia, moscatel y negra criolla, en un lagar hecho de sillar (piedra volcánica típica de Arequipa) y destilan el pisco en un alambique o falca, cuyo fuego es alimentado con leña de huarango, siguiendo la ancestral tradición familiar. Su alambique data de hace 200 años.

 **1785**

 **“El socabón” Casta de León (Arequipa)**

La fundadora en 1785 y primera dueña de la bodega El Socabón es doña Manuela Corvi, luego, en 1799 aparece como nuevo dueño don Manuel Rivero con una producción de 300 botijas; en 1830 aparece un nuevo titular, Mariano Muñoz con una producción de 1000 botijas. El año 1832 el nuevo propietario es Manuel Telaya. En el siglo XX el nuevo propietario es Bartolomé Valencia Gonzales.

En 1986 la bodega *El Socabón* es adquirida por Oscar Chávez e hijos, imprimiéndole mayor dedicación y modernización a la bodega, pero manteniendo la tradición en la producción del pisco.

 **1909**

 **“Santo Domingo” El Marques de Torán (Arequipa)**

El inicio de esta bodega se remonta a 1909; dando un giro su producción vitivinícola en 1970, convirtiéndose en una viña productora eminentemente orgánica y ecológica, además con un riego de aguas provenientes de un manantial. Esta bodega conserva las tinajas traídas de España y hechas por árabes que residían en Zaragoza.

En sus viñedos se cultivan la uva moscatel, negra criolla y quebranta. Además de pisco producen el vino seco y semiseco.

 **1910**

 **“Enoturística Luque Vásquez” Viñas Toro Muerto (Arequipa)**

La bodega de Luque Vásquez es herencia de la familia Paulino Vásquez, sus escrituras son del año 1910, sin embargo, tiene una tinaja del año 1760.

Desde el 2010 ha obtenido numerosas medallas en competencias regionales y nacionales.

 **1921**

 **Hacienda del Abuelo (Arequipa)**

Fue fundada en 1921 por José Santos Zegarra Hinojosa, su expansión se debe a las condiciones favorables de sus suelos, factores climáticos y de riego. Esta bodega es una de las pocas que fueron reconocidas y censadas en 1930 por el ministerio de Fomento, incluyéndola como una de las cinco bodegas más grandes del valle de Vítor, en Arequipa. Cuenta con varios ambientes siendo uno de ellos conocido como *la capilla* donde se conservan 22 tinajas que datan de 1737 y 1742 y un alambique del año 1900.

 **1932**

 **Crucero “El Marqués de Caravelí” (Arequipa)**

La bodega fue fundada en 1932 y se encuentra localizada en lo que se conoce como el sector Huanca. Actualmente es propiedad de Edel Inversiones, formada por Edward Huamaní y Elmer Heiguera y producen piscos y vinos con la marca *El Marqués de Caravelí*. La bodega conserva algunas tinajas semi enterradas del siglo XVIII.

 **1940**

 **Biondi (Moquegua)**

La bodega Biondi fue fundada en 1940 por Manuel Antonio Biondi Bernales, y está ubicada en la hacienda Omo en Moquegua. Una de las características del pisco producido en esta bodega es la tradición de ser obsequiado a las familias más influyentes del Perú. El pisco Biondi ha sido y es merecedor de reconocimientos nacionales e internacionales por su calidad y presentación.

 **1940**

 **Buen Paso “Viña García Caravelí” (Arequipa)**

Leoncio García Navarro es el propietario de la bodega *Buen Paso* en el valle de Caravelí, en la región Arequipa y cuyo origen es del año 1940. Desde entonces mantiene sus técnicas tradicionales, desde la plantación bajo el sistema de parrón español hasta sus procesos de producción de piscos y vinos. Además de producir el vino de uva ceniza, único en el Perú.

 **1943**

 **Vieja Herencia (Arequipa)**

La bodega *Vieja Herencia* fundada en 1943 pertenece a Mariano Pisfil Gutiérrez, tercera generación de productores en esta bodega de Arequipa que actualmente cuenta con varias tinajas de barro y arcilla de diferentes tamaños, las más grandes tienen dos y medio metros de profundidad, varias de sus tinajas utilizadas para la fermentación del mosto cuentan con más de 300 años de antigüedad, y también utilizan un lagar de sillar.

 **1965**

 **Don Berly (Arequipa)**

Esta bodega se formó en 1965 y desde entonces producía pisco. En el 2004 se convierte en Agro Industrias Cruz SAC y luego obtiene la autorización de uso de la denominación de origen.

La marca comercial *Don Berly* era en honor a su fundador, quien inició la producción de piscos y vinos para compartirlos con sus amigos y familiares en reuniones privadas. Los piscos que producían eran moscatel, torontel, italia y quebranta. Además, producían anisado, mistelas y destilados de chirimoya y brandy. Actualmente, la bodega ya no está en funcionamiento.

 **1970**

 **Viña de Pitis “Cepas de Loro” (Arequipa)**

El propietario César Uyen, refiere que el nombre de la bodega proviene de la presencia de unos petroglifos grabados en las rocas por culturas preincas ubicadas en el anexo de Pitis en Arequipa, entre ellas está la figura del loro, icono de la marca *pisco Cepas de Loro*.

La principal característica del pisco que producen es su origen, elaborado respetando las normas del reglamento de la denominación de origen. En los primeros años se iniciaron como una bodega artesanal pasando luego a ser una bodega con instalaciones modernas y con tecnología de punta, sin embargo, han sabido mantener el toque artesanal en sus procesos de destilación.

 **1997**

 **Viña la Joya (Arequipa)**

La bodega fue fundada el 22 de diciembre de 1997 por Octavio Torres de la Gala en el distrito de La Joya en Arequipa.

Además de la producción de vinos y piscos, esta bodega forma parte de los atractivos turísticos del lugar, así como su gastronomía.

En su recorrido se puede apreciar la zona de molienda y de destilado con un alambique de cobre de origen francés que data del año 1910 traído desde Ica, donde se mantiene el proceso de destilación tradicional usando como combustible leñas de eucalipto, molle y casuarinas, así como el área de guarda y almacenaje en sus tanques.

 **2003**

 **Viña Luzmila (Arequipa)**

Esta bodega fue fundada en el año 2003 por los esposos Víctor Hugo Zegarra Zegarra y María Elena Midolo Ramos. La marca de sus vinos y piscos es *Midolo*, en referencia el apellido de la esposa de origen italiano. La bodega cuenta con un alambique de cobre de 350 litros, una zona de molienda, una zona de maceración y fermentación con orujo o sin orujo. También cuenta con ambientes para la fase de destilación, fraccionamiento y embotellado, asimismo, tiene en exhibición una tinaja de 1878.

Cuenta con la autorización de uso de la denominación de origen pisco y lo característico de esta bodega es que conserva y mantiene su producción tradicional familiar donde los hombres cosechan y las mujeres cocinan; destacando sus fiestas de vendimia en las que intervienen todas las quinceañeras en la pisa de la uva ayudados por algún varón; igualmente se realiza la *challa*, que consiste en una ofrenda a la madre tierra, para que la pisa de la uva y la producción del pisco sea excelente, todo al ritmo de música peruana.

 **2003**

 **Yañez “La tinaja de oro” (Arequipa)**

La *Tinaja de oro* fundada en el 2003 está ubicada en el valle de Majes, en Arequipa, y se dedica a la producción y comercialización de vinos y piscos con la autorización de uso de la denominación de origen además de otros licores.

 **2010**

 **Camaná (Arequipa)**

Esta bodega fue creada en el 2010 por Daive Fernández Medina y está ubicada en el distrito Mariscal Cáceres al norte de Camaná, en la región Arequipa. En esta bodega se mantiene la tradicional fiesta de la vendimia y cuenta con un ambiente donde se exhiben algunas tinajas de la época colonial.

Fuente: Pelayo Peralta Izarra. Elaborado a partir de la información del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR.

Variedades de uvas pisqueras

El pisco es una denominación de origen y de acuerdo con la Norma Técnica peruana 211.001 se define de la siguiente manera:

Es el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de *uvas pisqueras* recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas (en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna).

En esta misma Norma Técnica se señala que el pisco debe elaborarse utilizándose exclusivamente variedades de uva de la especie *Vitis Vinifera L*, también llamadas *uvas pisqueras*, además, deben ser cultivadas en las zonas de producción reconocidas por la Norma Técnica referida.

Por ello, en el Perú se reconocen ocho variedades de *uvas pisqueras*: italia, moscatel, torontel, albilla, quebranta, negra criolla, mollar y uvina.

Uvas pisqueras

Uva italia. Esta variedad es producida en todas las regiones vitivinícolas del Perú, tiene una baya de forma ovalada y sus racimos presentan abundantes uvas de color amarillo dorado, con una pulpa crujiente y carnosa. Esta variedad es utilizada en la producción de vinos y de pisco, sin embargo, también se consume directamente en las mesas. El pisco que se obtiene de esta variedad tiene un aroma característico intenso que se relaciona con frutas cítricas, frutas tropicales, hierbaluisa, pasas rubias y jazmín.

Uva moscatel. Esta variedad no se cultiva en grandes proporciones debido a su bajo nivel de rendimiento, tiene una baya de forma redonda y sus racimos no son copiosos, las uvas tienen una cáscara gruesa de colores en tonos negros, rojos y azules. El pisco que se obtiene de esta variedad es exquisito, con aromas relacionados a frutas como melocotón, manzana y mandarina; además de aromas a rosas y vainilla.

Uva torontel. Esta variedad produce uvas grandes, gruesas y dulces, de color verde y con aromas a moscatos parecidos a la uva italia, pero más ligeros. El pisco que se obtiene de esta variedad tiene aromas suaves y bien estructurados relacionados con frutas como la lima, mandarina, melocotón, maracuyá y piña; además de aromas de miel y jazmín.


Uva albilla. Esta variedad presenta bayas redondas con racimos bien grandes y con forma cónica, las uvas son jugosas, translúcidas, de tamaño mediano y de tonos de color entre el verde claro y amarillo, con aromas poco intensos. El pisco que se obtiene de esta variedad es suave y de gusto delicado, con menos perfume que las otras variedades y sus aromas se relacionan con frutas como manzana, melocotón y lima, además de aromas a especias y flores.

Uva quebranta. Esta variedad presenta frutos redondos, con cáscara dura y gruesa, con colores oscuros homogéneos, las uvas que se producen en las regiones de Ica y Cañete dan racimos de colores variados, con frutos de aromas muy ligeros, pero de sabores intensos. El pisco que se obtiene de esta variedad se caracteriza por el alto grado alcohólico con aromas a frutas como la manzana, melocotón, plátano, lima y pasas negras. Este pisco es el más utilizado en la elaboración de la bebida más famosa del Perú: el *pisco sour*.

Uva negra criolla. Esta variedad es producida principalmente en las regiones del sur del Perú, en los valles de Moquegua y Tacna. sus bayas son de color muy oscuro y sus frutos son pequeños, redondos, sin mucha pulpa y de cáscara muy gruesa. El pisco que se obtiene de esta variedad tiene aromas a frutas como la manzana y melocotón; además de aromas a chocolate, tostado y hierba fresca. El pisco que se obtiene de esta variedad es agradable al gusto y de gran persistencia.

Uva mollar. Esta variedad se produce en las regiones de Lima e Ica, generalmente donde se siembra la variedad de uva quebranta y su producción es limitada (la menor de todas), sus racimos son grandes y sus frutos son de colores rojos. El pisco que se obtiene de esta variedad tiene aromas relacionados con frutas como la manzana, membrillo, pera, plátano, melocotón y lima; además de aromas a miel y hierbas frescas.
































Uva uvina. Esta variedad es producida principalmente en el valle de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga, al sur de Lima, y se utiliza en la producción de vinos y pisco, sin embargo, también se consume directamente en las mesas, tiene una baya pequeña de colores oscuros (tonos azules y negros), y presenta racimos grandes y copiosos. El pisco que se obtiene de esta variedad tiene aromas bien definidos relacionados con las aceitunas negras y anís.



PISCO PORTÓN

Pisco Pago de los Frailes by PORTÓN

DESCRIPTORES AROMÁTICOS

								
Passas rubias	Citricos	Plátano	Fresa	Toffee	Flor de naranjo	Uvas	Petalos de rosa	Aceitunas
								
Durazno	Granadilla	Piña				Hieno - Paja	Maracuyá	Canela
								
Pan tostado	Chocoláte	Pecanas				Lucuma	Higos	Manzana verde
								
Nueces	Cuero	Mango	Membrillo	Pera	Menta	Jazmin	Vainilla	Lychee

ESTOS SON ALGUNOS DE LOS AGRADABLES AROMAS CARACTERÍSTICOS DE NUESTROS PISCOS, QUE SE PERCIEN EN NARIZ Y BOCA AL DEGUSTARLOS.

Pisco Portón

Figura 77. Descriptores aromáticos del pisco que se produce en la hacienda La Caravedo en Ica.
Foto: JNF / Hacienda La Caravedo.

Elaboración del pisco

La obtención del pisco se realiza únicamente a través de la destilación directa y discontinua de mostos frescos de uvas pisqueras recién fermentados, retirando las cabezas y colas para utilizar únicamente la parte central, es decir, el cuerpo o corazón de la uva, además, este proceso debe conservar cuidadosamente las prácticas tradicionales instauradas hace más de cuatro siglos para garantizar la calidad y la obtención de esta bebida siempre con las mismas características de acuerdo con el tipo de pisco que se produce, de manera artesanal y también a nivel industrial, para abastecer la demanda de este producto bandera del Perú.

Entre las exigencias que contempla el reglamento de la denominación de origen para la elaboración del pisco se señalan:

[...] El proceso de fermentación puede realizarse sin maceración o con maceración parcial o completa de orujos de uvas pisqueras, controlando la temperatura y el proceso de degradación de los azúcares del mosto.

El inicio de la destilación de los mostos fermentados debe realizarse inmediatamente después de concluida su fermentación, a excepción del *pisco mosto verde*, que se destila antes de concluida la fermentación de los mostos.

El pisco debe tener un reposo mínimo de tres meses en recipientes de vidrio, acero inoxidable o cualquier otro material que no altere sus características físicas, químicas y organolépticas antes de su envasado y comercialización con el fin de promover la evolución de los componentes alcohólicos y mejora de las propiedades del producto final.

El pisco debe estar exento de coloraciones, olores y sabores extraños causados por agentes contaminantes o artificiales, o elementos extraños que no sean propios de la materia prima utilizada.

El pisco no debe contener impurezas de metales tóxicos o sustancias que causen daño al consumidor.

Las etapas que comprende la elaboración del pisco son: el acopio de la uva o vendimia; luego el despallado, estrujado y prensado para la obtención del jugo de la uva o mosto; después se

procede con las fases de fermentación, destilación, reposo, control de calidad, embotellado y etiquetado, para finalmente dar lugar a su comercialización.

El acopio de la uva o vendimia es la fase de recolección de las uvas pisqueras y se lleva a cabo durante el primer trimestre de cada año. Este proceso de cosecha, selección y transporte debe realizarse cuidadosamente y en el menor tiempo posible para evitar el aplastamiento de las uvas y su exposición al calor porque esto puede originar el inicio del proceso de fermentación antes de tiempo.

Luego de la cosecha y selección de la uva se verifica el peso y la cantidad del producto, además, se lleva a cabo un proceso de muestreo y control para evaluar la calidad, el estado sanitario y la concentración de azúcar, y después se continúa su traslado a la zona de despalillado y etapa de pisa de la uva.

La pisa de la uva es una práctica tradicional que se realizaba desde la época colonial, estaba a cargo de expertos pisadores o trilladores organizados en cuadrillas, ellos utilizan los pies con el propósito de romper las uvas y lograr la separación de los hollejos o partes sólidas conocidos como *orujos* que no serían aprovechadas durante el proceso. Actualmente son muy pocas las bodegas que realizan la pisa de la uva como parte de una celebración de la fiesta de la vendimia, ya que la mayoría de bodegas recurren a máquinas prensadoras.

En la bodega Caravedo, en la ciudad de Ica, se describe este proceso de la siguiente manera:

[...] La pisa de la uva se inicia normalmente al atardecer, evitando el agotador calor del día, y se prolonga hasta la madrugada. Una cuadrilla de seis *pisadores* o *trilladores* desparraman uniformemente la uva en el lagar. Entre cantos y bromas, los *trilladores* hacen su trabajo reclamando *chinguerito*, que los acompañará durante toda la noche. El *chinguerito* es un ponche elaborado con el mismo jugo fresco de uva que se está obteniendo, al que se añade una buena dosis de pisco, limón, clavo de olor y canela.



Figura 78. Celebraciones de la vendimia con la pisa de la uva en la bodega Lazo, viñedos de Ica.
Fuente: ANDINA. Foto: Promperú / Adrián Portugal.

En referencia al rendimiento de la uva en el proceso de elaboración del pisco, algunos expertos señalan que cada litro de pisco en promedio requiere de 6 a 7 kilos de uvas, sin embargo, para elaborar el pisco mosto verde se requiere de mayor cantidad de uvas por litro.

Actualmente, para la producción a gran escala de importantes volúmenes de pisco, la pisa tradicional de la uva ha sido reemplazada con el uso máquinas de prensado o máquinas con cuchillas rotatorias y aunque algunas rompen las pepas y ocasionan el problema de amargar el mosto, ahora la industria emplea máquinas neumáticas que no rompen las semillas dando los mismos resultados que la pisa tradicional.



Figura 79. Prensa de palo típico de la costa peruana, fabricada de huarango, utilizada para el proceso de obtención del mosto. Foto: JNF / La Caravedo, Ica.

En algunas bodegas el mosto fresco obtenido de la uva pisada o prensada se almacena en la *puntaya*, una poza que recibe solamente el líquido, sin ningún tipo de residuos sólidos gracias a los filtros dobles colocados en las salidas del canal. Es una práctica habitual dejar reposar el mosto en la *puntaya* hasta el día siguiente.

La obtención del mosto también se realiza mediante el uso de máquinas *despalilladoras* para separar los granos de los escobajos y luego pasa a las prensas para extraer el jugo que es conducido a las cubas para mantenerse en reposo, de esta manera se evita la mezcla con sabores tánicos o de hierbas.



Figura 80. Proceso de despallado. Foto: Fabiola Sánchez.

Luego de la obtención del jugo de uva se lleva a cabo el proceso de fermentación en cubas, botijas, tinajas o pipas donde se deposita el mosto fresco para que empiecen a actuar las levaduras que transforman el azúcar de la uva en alcohol y dióxido de carbono.

Debido a la fermentación los niveles de azúcar disminuyen y se incrementa el grado de alcohol, la duración de este proceso se da en función a la temperatura entre otros criterios que deben ser cuidadosamente monitoreados para no afectar la calidad ni las características del tipo de pisco que se desea obtener.

Respecto del proceso de fermentación Hatta (2004) advierte lo siguiente:

[...] por debajo de 13 o 14 grados centígrados el inicio de la fermentación es imposible o es tan lento que corre el riesgo de una inactivación o parada. La fermentación tampoco se realiza correctamente por encima de 35 grados centígrados. Cuando se alcanzan estas temperaturas la actividad de las levaduras cesa e incluso éstas pueden morir. Cuanto más alta es la temperatura más rápido es el comienzo de la fermentación, pero se detiene antes, y el grado alcohólico es menor. Consecuencia de esto es que cuando se quiere obtener un grado alcohólico determinado hay que tener un especial cuidado de la temperatura en el inicio de la fermentación y a lo largo de la misma.

Luego de la fermentación se extrae el líquido y se traslada hacia el alambique de cobre. Para llevar a cabo el proceso de destilación se hierve a una temperatura entre los 90 y 110 grados centígrados, hasta lograr su transformación en vapor, el mismo que es transportado a través de un serpentín que se encuentra sumergido en agua fría para que el vapor se pueda condensar y obtener así el pisco.

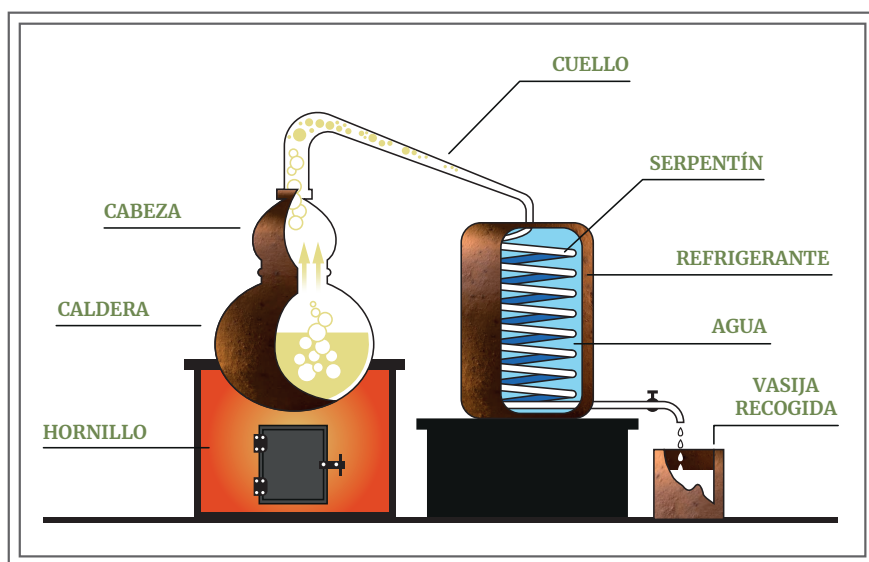


Figura 81. Esquema de funcionamiento de un alambique simple. Tomado del diseño de Javier Maldonado Rosso y Juan-José Delgado Aguilera.

Durante el proceso de destilación se toman en cuenta tres momentos, el inicio del proceso se conoce como cabeza y el pisco obtenido se separa para ser desechado posteriormente, luego se procede con la destilación de la segunda parte conocido como el corazón, y cuyo producto es el que se considera de mayor valor y calidad porque contiene los alcoholes superiores, y finalmente se separa la última parte conocida como la cola, también para proceder con el descarte del producto obtenido en este tercer momento.



Figura 82. Proceso de destilación en alambiques de cobre en la bodega La Caravedo.
Foto: JNF / La Caravedo, Ica.

Luego, el líquido obtenido del corazón del proceso se almacena en recipientes de acero inoxidable, vidrio u otro material de tal manera que su contenedor no influye ni altera el color, olor ni sabor del pisco, esta etapa se conoce como la fase de reposo y debe tener un tiempo mínimo de tres meses en ambientes controlados con buena ventilación, iluminación y una temperatura entre los 20 y 30 grados centígrados.



Figura 83. Proceso de reposo del pisco en contenedores de acero inoxidable de una de las plantas más modernas del Perú para la elaboración del pisco.
Foto: JNF / La Caravedo, Ica.

Luego de la fase de reposo que puede ser un tiempo mayor a los tres meses, se procede con el control de calidad, para esto se realiza una evaluación organoléptica que consiste en determinar el aspecto, color, olor y sabor, tomando en cuenta el tipo de pisco y las variedades de uva que fueron utilizadas como materia prima de la producción.

Asimismo, se evalúan los parámetros físicos y químicos de acuerdo con las normas técnicas vigentes en el Perú para la toma de muestras y métodos de ensayo, entre los parámetros a evaluar se tiene el grado alcohólico, extracto seco, componentes volátiles y congéneres, esterés, furfural, aldehídos, alcoholes superiores, acidez volátil y alcohol metílico, parámetros que son evaluados de acuerdo con el tipo de pisco; este control de calidad garantiza que el pisco obtenido sea genuino y apto para su consumo.

Una vez que se verifica que el pisco cumple con los requisitos organolépticos y fisicoquímicos se procede con el embotellado del producto en envases sellados de vidrio transparente o cerámica, estos recipientes no deben modificar el color natural del pisco, tampoco deben transmitir olores ni sabores, ni sustancias ajenas que puedan alterar las características propias del tipo de pisco que será comercializado, además, el envase debe garantizar la protección del pisco de cualquier tipo de contaminación.



Figura 84. Proceso de embotellado y etiquetado del pisco.
Foto: JNF / La Caravedo, Ica.

Durante esta etapa también se realiza el etiquetado del producto final, para ello, el rotulado debe cumplir las normas técnicas vigentes en el Perú, además, la etiqueta debe consignar la frase: “Denominación de origen pisco”, así como el número que corresponde al certificado de autorización de uso emitido por la autoridad correspondiente.

Esta información es obligatoria y además debe contener en caracteres legibles la siguiente información: el tipo de pisco, la variedad de la uva pisquera utilizada en la producción y el año de la cosecha, así como la referencia del valle o lugar donde se ubica la bodega que produce el pisco.

El uso de la denominación de: “zona de producción”, es exclusivo para el pisco que ha sido elaborado y envasado en la misma zona o región donde han sido cosechadas las uvas pisqueras empleadas como materia prima del producto.

En la siguiente figura se muestra el proceso de elaboración del pisco, la bebida de bandera del Perú:

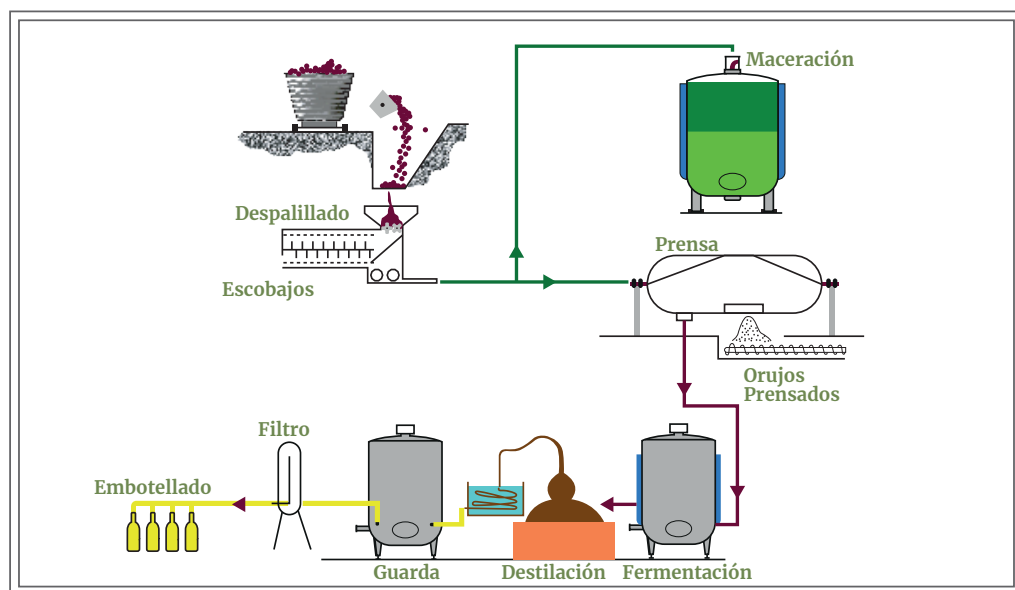


Figura 85. Proceso de elaboración del pisco. Fuente: Mincetur. Palma y Landeo (2007).

Palma y Landeo (2007) han publicado un estudio acerca de las tecnologías aplicadas en el cultivo de la uva y la elaboración del pisco con énfasis en dos criterios a tomar en cuenta:

[...] las tecnologías de cultivo de vid y elaboración de pisco que actualmente se vienen practicando en las regiones pisqueras del Perú pueden clasificarse en dos: tecnología tradicional (llamada también artesanal), y tecnología tecnificada (para el viñedo) y tecno-artesanal (para la elaboración del pisco). Esta última se caracteriza fundamentalmente por la introducción de infraestructura, equipos e instrumentos modernos que provienen de la industria vitivinícola mundial; sin embargo, ambas tecnologías tienen el mismo proceso general de elaboración que comprende: la

vendimia de uvas pisqueras dentro de la región geográfica de la denominación de origen, obtención de mosto, proceso de fermentación, destilación discontinua y reposo (no añejamiento en madera).

En dicho estudio los autores muestran un cuadro comparativo con las características de los procesos aplicados de manera tradicional y los procesos que incorporan nuevas tecnologías, lo que denominan como tecnoartesanal, a continuación, se muestra dicho cuadro:

Etapas del proceso

Vendimia	
Proceso tradicional	Proceso tecnoartesanal
Evaluación empírica de la madurez de la uva. Con tendencia creciente a utilizar refractómetro o mostímetro.	Evaluación técnica de la madurez de la uva (uso de refractómetro o mostímetro); con criterio organoléptico, sanitario, temperatura, estiaje.
Obtención del mosto	
Proceso tradicional	Proceso tecnoartesanal
Pisado de la uva que está incorporado en el racimo (con escobajo y todo). Pronta separación del mosto (primera prensa). Se evita la maceración.	Separación del escobajo con la despalilladora y estrujado mecánico. Maceración de los orujos a diferentes tiempos.
Acción enzimática natural con enzimas provenientes de los microorganismos de la propia uva y que se activan en el mosto.	Aplicación de enzimas pectolíticas foráneas con criterios diferentes: color, aromas, rendimiento.

Fermentación

Proceso tradicional

Proceso tecnoartesanal

<p>Criterio empírico del proceso de fermentación. Levaduras propias de las uvas. Algunas veces se aplica el '<i>pie de cuba</i>'¹.</p>	<p>Criterio técnico en el control del proceso de fermentación. Monitoreo cuantitativo.</p>
<p>Competencia microbiológica natural para la eliminación de bacterias y selección natural de levaduras.</p>	<p>Aplicación de biocida químico: metabisulfito (anhídrido sulfuroso) para la eliminación de bacterias y levaduras.</p>
<p>Nutrientes para las levaduras que provienen de la propia uva.</p>	<p>Aplicación de nutrientes químicos para las levaduras de fuente exógena: nitrógeno, fósforo.</p>
<p>Acidez propia del mosto. No hay corrección.</p>	<p>Correcciones de acidez aplicando ácido cítrico, ácido tartárico.</p>
<p>Acción de las levaduras nativas por competencia natural entre los clones (fermentación espontánea).</p>	<p>Adición de levaduras foráneas, incluso las de panificación con criterios diferentes (tolerancia al alcohol, aromas, neutralidad, alcoholes superiores, rendimiento).</p>
<p>La temperatura está determinada por las condiciones medioambientales.</p>	<p>Temperatura controlada usando algún sistema de enfriamiento.</p>
<p>Riesgo permanente de paralización de la fermentación; gran dificultad o imposible de reactivar. Práctica del <i>pie de cuba</i> como fuente natural de levaduras propias de la zona.</p>	<p>Riesgo mínimo de paralización de la fermentación y si ocurre puede reactivarse.</p>

¹ El '*pie de cuba*' es una preparación que se hace antes de las primeras vendimias, de 7 a 10 días antes se recolecta uvas maduras y con una temperatura adecuada se inicia su fermentación encubándolas en óptimas condiciones para crear una población inicial de levaduras que luego son añadidas al resto de los depósitos de mosto para el arranque de su fermentación.

Destilación

Proceso tradicional

Turbidez natural luego del descube o trasiego.

Aunque siempre queda un nivel de sólidos de mosto y levadura que algunos productores consideran importante en la composición aromática del destilado.

Criterio empírico del proceso de destilación.
Criterio organoléptico.

Fluctuaciones en la aplicación del calor por combustión de leña.

Niveles de corte de cabeza y cola variables.
Criterios organolépticos subjetivos.
Hay tendencia a usar alcoholímetro y termómetro.

Destilación a grado alcohólico alto y corte de destilación al grado alcohólico propio.

Proceso tecnoartesanal

Turbidez controlada con tendencia a reducir al mínimo el nivel de sólidos de mosto y levadura (uso de clarificadores, trasiegos).

Criterio técnico del proceso.

Aplicación homogénea de calor usando quemadores de petróleo.

Criterios estandarizados. Control automático. Alcoholímetro.

Destilación a grado alcohólico alto o bajo. Tendencia a la hidratación para reducir el grado alcohólico.

Reposo

Proceso tradicional

Criterio empírico del proceso. Algunos consideran la necesidad de aireación y otros sin aireación.

Proceso tecnoartesanal

Criterio técnico del proceso. Creación de condiciones de aireación para provocar reacciones de óxido-reducción, entre otros. Evita fuentes de contaminación externa.

Embotellado

Proceso tradicional

Filtración muy básica, gruesa, casera.
Hay la tendencia a recurrir a servicios de terceros.

Proceso tecnoartesanal

Filtrado fino y controlado.

Sistemas de gestión

Proceso tradicional

Empírico.
Actúa según las circunstancias que se presentan durante el proceso.

Proceso tecnoartesanal

Tendencia a introducir sistemas de gestión de calidad y ambiental.
Tendencia a practicar el manejo integrado del proceso.
Buenas prácticas de elaboración (BPA).
Análisis de riesgos de puntos críticos (HACCP).

Fuente: Palma y Landeo (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco y propuesta de cómo establecer distintas calidades de pisco. MINCETUR.

Tipos de pisco y características organolépticas

Las normas técnicas vigentes y el reglamento de la denominación de origen del pisco reconocen tres tipos:

El pisco puro: Es el pisco que se obtiene exclusivamente de una sola variedad de cualquiera de las ocho uvas pisqueras.

En el caso de los piscos a base de las uvas quebranta, negra criolla, mollar y uvina, presentan un aspecto claro, limpio y brillante; es incoloro; y su olor y sabor es ligeramente alcoholizado, no predomina el aroma de su materia prima, de aroma y sabor limpio, con estructura y equilibrio, no presenta ningún elemento extraño.

En el caso de los piscos a base de las uvas italia, moscatel, albilla y torontel también presentan un aspecto claro, limpio y brillante; es incoloro; y su olor y sabor es ligeramente alcoholizado, recuerda a la materia prima utilizada, con olor a frutas maduras, de aroma amplio y perfume fino; en su sabor y olor se siente su estructura y equilibrio, no presenta ningún elemento extraño.

El pisco mosto verde: Es el pisco que se obtiene de la destilación de mostos frescos de las ocho uvas pisqueras con fermentación incompleta.

Este pisco presenta un aspecto claro, limpio y brillante; es incoloro; con olor ligeramente alcoholizado, intenso, no predomina el aroma de su materia prima o se presenta de manera muy ligera, además de presentar aromas ligeros a frutas maduras, muy fino, delicado, con estructura y equilibrio, tampoco presenta elementos extraños; y sobre su sabor se siente ligeramente alcoholizado, tampoco predomina el sabor a su materia prima o se presenta muy ligeramente, fino y delicado, con sabor aterciopelado, también con estructura y equilibrio y no presenta ningún elemento extraño.

El pisco acholado: Es el pisco que se obtiene como resultado de las siguientes mezclas indicadas en la norma:

- Mezcla de uvas pisqueras.
- Mezcla de mostos de uvas pisqueras.
- Mezcla de mostos frescos completamente fermentados (vinos frescos) de uvas pisqueras.
- Mezcla de piscos provenientes de uvas pisqueras.

Cabe precisar que hace más de diez años se elaboran piscos acholados de mostos verdes, e incluso en concursos oficiales es considerado como una de las categorías evaluadas por los expertos.

Este pisco presenta un aspecto claro, limpio y brillante; es incoloro; con olor ligeramente alcoholizado, intenso y recuerda su materia prima, frutas maduras, y muy fino, aunque sus aromas dependen de las uvas con las que se elaboro el pisco acholado; con sabor ligeramente alcoholizado, recuerda ligeramente su materia prima, es intenso y muy fino; este pisco presenta olor y sabor con estructura y equilibrio, y tampoco contiene algún elemento extraño.

En el reglamento de la denominación de origen pisco se especifica los requisitos que debe cumplir esta bebida, donde, además de las características organolépticas indicadas en cada tipo de pisco, se deja claro que:

El pisco no debe presentar olores y sabores o elementos extraños que recuerden a aromas y sabores de sustancias químicas y sintéticos que recuerden al barniz, pintura, acetona, plástico y otros similares; sustancias combustibles que recuerden a kerosene, gasolina y otros similares; sustancias en descomposición que recuerden a abombado; sustancias empíreas que recuerden a quemado, leña, humo, ahumado o cocido y otros similares así como otros semejantes a las grasas, leche fermentada y caucho.

El listado de olores y sabores enunciados [...] es referencial y no limitativo.

En referencia a los requisitos físicos y químicos, específicamente al grado alcohólico, de ninguna manera se permiten valores menores a 38 ni mayores a 48 grados. Asimismo, se consideran como componentes volátiles y congéneres del pisco a las siguientes sustancias: ésteres, furfural, ácido acético, aldehídos, alcoholes superiores y alcohol metílico, y cuyos límites mínimos y máximos están señalados en el reglamento de la denominación de origen pisco.

Respecto de algunos insumos permitidos en la elaboración del pisco se tiene la utilización de levaduras enológicas que contribuyan a una adecuada fermentación de los mostos, sin embargo, está terminantemente prohibido el uso de azúcar y/o agua en cualquier forma o presentación, así como cualquier adulteración en cualquier parte del proceso de producción o a los productos terminados.

Los expertos señalan que utilizan la vista, el olfato y el gusto para catar el pisco. Para percibir sus sabores beben de un sorbo y en poca cantidad, así podrán apreciar la bebida en todo su esplendor. Una vez en la boca, se debe llevar por todos los rincones para impregnarla completamente. Es entonces cuando, después de ingerir el pisco, se realiza el retro nasal para apreciar los aromas con mayor intensidad debido a que el calor del paladar evapora los alcoholes.

Normativa histórica sobre la denominación de origen pisco

- Resolución Suprema N° 52 del 20 de abril de 1932, por la que se limita el uso de la denominación aguardiente de uva y dispone el registro de etiquetas y aguardientes en la Sección Técnica de Vinos y Bebidas Alcohólicas.
- Decreto Supremo del 26 de septiembre de 1932, mediante el cual se establece la obligatoriedad de que en los actos oficiales de la Casa de Gobierno sólo se escancien vinos y licores nacionales.
- Resolución Ministerial del 20 de mayo de 1940, que prohíbe la internación de alcoholes de caña a la zona vitivinícola del pisco.
- Resolución Suprema N° 151 del 3 de abril de 1941, sobre la determinación de las denominaciones aguardiente de uva y coñac.
- Resolución Suprema N° 1207 del 20 de diciembre de 1946, sobre la determinación de las denominaciones de pisco, aguardiente de uva, coñac, etcétera.
- Resolución Ministerial del 12 de agosto de 1947, a través de la cual se ratifican las prohibiciones para emplear azúcar en la fabricación de chancaca, alcoholes, aguardientes, vinos, etc.
- Resolución Directoral N° 13 del 4 de marzo de 1950, que señala fecha y plazos para la destilación de mostos, aguapiés y lavados de orujo en la producción de aguardiente de uva.
- Decreto Supremo del 10 de junio de 1963, denominado Código Sanitario de Alimentos, donde se define la denominación PISCO como el producto obtenido por la destilación del mosto fermentado de uva.
- Ley N° 14729 del 25 de noviembre de 1963, que establece una tasa impositiva del 4 % en el valor bruto de venta de las bebidas alcohólicas en el Perú, exceptúa al pisco de dicho tributo como una forma de estimular su producción, establece que el pago del referido impuesto alcanza al alcohol de caña, vinos, licores, cerveza y cualquier tipo de bebida alcohólica y sus similares, con excepción de vinos y piscos de uva de producción nacional.
- Resolución Suprema N° 519-H del 26 de agosto de 1964, que establece el uso de signos visibles que facilitan el control del pago de impuestos que gravan la venta de bebidas alcohólicas.

- Resolución Jefatural N° 179 del 7 de abril de 1988, expedida por el Instituto Nacional de Cultura, donde el término PISCO se declara Patrimonio Cultural de la Nación.
- Decreto Supremo N° 023-90 del 24 de julio de 1990, donde se reglamenta el reconocimiento de las denominaciones de origen a través del ITINTEC incorporándose el mencionado concepto a la legislación nacional.
- Resolución Directoral N° 072087-DIPI expedida por la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC el 12 de diciembre de 1990, que declara que la denominación PISCO es una denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.
- Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND del 16 de enero de 1991, donde se reconoce oficialmente al pisco como Denominación de Origen Peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.
- Ley N° 26426 del 3 de enero de 1995, a través de la cual se dictan disposiciones referidas a la producción y comercialización de bebida alcohólica nacional.
- Ley de Propiedad Industrial, Decreto Legislativo N° 823 del 23 de abril de 1996, incluye en la legislación peruana los conceptos contemplados en la definición de denominación de origen contenida en el “Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de Denominaciones de Origen y su Registro Internacional” de la OMPI.
- Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina del 14 de septiembre de 2000, que aprueba el “Régimen Común sobre Propiedad Industrial”.
- Norma Técnica (NTP 211.001.2002 Bebidas Alcohólicas. Pisco. Requisitos) del 6 de noviembre de 2002, precisa el grado alcohólico volumétrico del pisco que puede variar entre 38 y 48 grados y clasifica los tres tipos de pisco que pueden ser producidos: Pisco puro, mosto verde, y acholado. Asimismo, clasifica las uvas pisqueras: aromáticas (Italia, moscatel, albilla y torontel) y no aromáticas (quebranta, mollar, negra corriente y uvina).
- Resolución N° 0091-2006/INDECOPI-CRT del 02 de noviembre de 2006, la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales, dispuso aprobar como Norma Técnica Peruana la NTP 211.001:2006 Bebidas Alcohólicas. Pisco. Requisitos 7ma edición y dejar sin efecto la NTP 211.001:2002 Bebidas Alcohólicas. Pisco. Requisitos. 6ta Edición.

- Decreto Supremo N° 023-2009-PRODUCE: Decreto Supremo que modifica el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 014-2003-PRODUCE – Decreto Supremo que constituye la Comisión Nacional del Pisco – CONAPISCO.
- Resolución N° 57-2012/CNB-INDECOPI, del 04 de julio de 2012, deja sin efecto la NTP 211.001:2006 Bebidas Alcohólicas. Pisco. Requisitos, toda vez que, el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco (elaborado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco y aprobado por la Dirección de Signos Distintivos mediante Resolución N° 002378-2011/DSD-INDECOPI, incluye todo el contenido de dicha Norma Técnica.
- Resolución N° 015958-2012/DSD-INDECOPI del 05 de octubre de 2012, la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI, dispone que para efectos del cumplimiento del requisito relativo a la certificación de las características del producto respecto del cual se solicita la autorización de uso de la Denominación de Origen Pisco, deberá tomarse en cuenta lo establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.





PISCOTARIO

FRASES, VERSOS
Y CUENTOS
SOBRE EL PISCO



A continuación, se muestran frases, poemas y cuentos que hacen referencia al pisco y que fueron recogidos de las experiencias y anécdotas de los visitantes a las bodegas pisqueras; estas frases son consideradas como *jerga pisquera*:

El pisco es plata pura. Plata líquida. Agua de vida.

(Luciano Revoredo)

Vamos a Pisco a tomar pisco en Pisco.

(Roberto Villegas Robles)

Me encuentro entre Pisco y Nazca, bebiendo la mejor bebida peruana.

Compadre écheme un pisco entre pecho y espalda para matar mis penas.

El buen pisco es siriposo, incoloro y transparente; según la uva ingrediente dará el sabor licoroso.

Un pisquero puritano, nunca, jamás, cambiaría la deliciosa ambrosía de este producto peruano.

El pisco es una declaración de amor al Perú. Es un vínculo con las raíces. Tiene alma de jarana y cuerpo de marinera.

(Luciano Revoredo)

El pisco es un pañuelo al viento con bordones de guitarra. Es la gracia limeña, la suavidad iqueña, el poderío arequipeño, la hondura moqueguana y el patriotismo tacneño.

(Luciano Revoredo)

El pisco es el cómplice de amaneceres inolvidables y tertulias memorables.

*Beber pisco es un homenaje a los sentidos, un golpe directo al corazón, un torrente de placer
que inunda el alma.*

(Luciano Revoredo)

Beber pisco es una de las mejores maneras de conocer al Perú.

(Luciano Revoredo).

Dulce pecado, mi pasión por el pisco.

Agüita del buen sarmiento, ¿qué haces allá fuera?, vente pa' dentro.

¿Si a Ica vino y no tomó vino, entonces a qué mierda vino?

*Vino que del cielo vino
tú me curas, tú me matas
tú me haces andar a gatas
pero yo siempre te empino.*

*Capitán es el pisco,
Teniente el frasco,
Alférez la botella,
Sargento el vaso.*

(Abelardo Vásquez)

Pisco. – La tinajuela de barro en que el productor vende aguardiente.

*Piscolabis. – Echar un piscolabis es beberse una copa de aguardiente de Pisco, provincia del
Perú que produce un delicioso aguardiente de uva.*

(Ricardo Palma).

También algunos poetas y escritores le rinden homenaje al pisco y al vino peruano en sus escritos literarios:

Piskos

Por: Luis Gualberto Valdivieso Guerra

La tierra bendice se consagra al fruto,
desnudas entrañas de amor absoluto...
¡Qué magno pareces! ¡Oh, pisco peruano!
selecto placer que otorga un verano...

De Lima, la gris; a Tacna, la heroica,
recorre un candil de luz, libre y estoica...
¡Qué vid soberana! ¡Rebelde a los vientos!
entregas tus frutos y mil juramentos...

Fermentan los mostos de inmensa dulzura,
destila la falca pasión sin medida...
A sombras del verso sin pena secreta,
con pisco, con rima, sería poeta...

Te dicen “licor” en algunos fueros,
estimo que ignoran tus nimbos pioneros...
Después de probarte tu esencia valoran,
los bares del mundo te rezan e imploran...

Buen viticultor de artesano ejemplo,
de gentil decencia, cual castizo templo...
Perfume marino con brisas saladas,
abrigan los vientos de cumbres nevadas...
Abrir la botella... ¡Aromas frutales!
Catadores aprecien, encantos florales...
Premios, en Bruselas, París y Sevilla,
escriben tu nombre con "Piskos" de arcilla...

Magnífica Riedel, igual que mi vaso,
al sorbo impetuoso, memorias, repaso...
Que el vino perdone, la sabia osadía
que pisco reclama con mucha alegría...
Escuchen la rima, la rima pisquera,
por la Eterna Patria de la sangre fiera...

Pisco puro

Por: Miguel Ángel Sevillano Díaz

De la luz de la tierra
del corazón del sol
de la entraña misma
del cántaro y del barro
se destila tierno
este regalo de Dios.

Gotitas tiernas
néctar de alambique
jugo – amor de la quebranta
italia o torontel.

Sudor
fuerza de la pisa
agua – ardiente
brotada del capullo flor
del sarmiento.

Aromas en romance
medida exacta de la sed
acholado
mosto verde
pisco puro
beso de chicharrón
lágrimas de la parra
¡Salud!
Miel de mi tierra
alegría del sediento
navegante del sueño
fantasía del amor
Ica Tierra
Ica Sol
Ica mosto
Ica pisco
¡Si señor!

Canto al vino

Por: Antenor Maravi Izarra

Corazón ardiente
de vientos boreales,
lágrima encadenada
en escarlatas de cristal.

Cada vez que bebo
el sudoroso abrazo
de tu sonrisa caudalosa
siento que mi alma
Se estira al cielo
para navegar triunfante
en las alas de la felicidad.

Oh, néctar maravilloso
vino, de quebranta y torontel,
he venido a beber tu voz,
grito, pasión y bendición
de los sarmientos de esta Ica,
incienso de oraciones libertarias.

He venido a tejer los nudos
de nuestro puente colgante
para abrazar el primer beso
de tu sangre guerrera.

He venido a humedecer
con tus lágrimas rojas
las mil batallas
de mi amante corazón.

Rocío alado de los dioses,
he venido a arquear
la fogata de mi amor,
he tomado el camino largo,
y he venido
por las mismas huellas
de los que saben encender
tus lágrimas de eternidad.
¡Salud Carajo!

Con “P” de pisco

Por: El discreto

Fruto glorioso de mi heroica ciudad,
años de historia de enorme majestuosidad;
sobre los suelos sagrados de mi Tacna amada,
y bajo el sol irradiante en donde tu grandeza descansa;
allí nace la resplandeciente luz de un pisco sinigual,
con características únicas de una bebida original.

La bandera peruana, himno y el escudo nacional,
¡ah! pero el pisco tacneño, es lo que falta mencionar.
destilado único que surge un soleado verano,
es el emblema y orgullo del verdadero guerrero peruano.

Lares abstemios de probar tu fino sabor,
muchos de los cuales te reclaman con fervor.
El mundo entero reconoce y ama tu pureza,
¡pero qué triste! que hayan tratado de robar tu grandeza;
producto de la envidia de mucha gente,
te viste minimizado y llamado “aguardiente”.

Fuiste magna desde tus inicios
y nada se compara a tus grandes beneficios.
Eres fiel acompañante en mi soledad,
y mi abrigo en las noches de frío invierno;
me ayudas cuando me postro por enfermedad,
y me alegras cuando penas voy sintiendo.

Es que tú eres el mejor reflejo de peruanidad
y cuando me pregunten: “¿qué bebida quieres tomar?”

Con orgullo alzare mi respuesta
“¡un pisco tacneño para esta mesa!”.

Tacna, pisco y beneficio

Por: El discreto

Eres un gran símbolo regional,
orgullo tacneño como también nacional;
de fruto suave y libre de amargura,
nos muestras el placer sin medida.

Rica en vitaminas, rica en minerales,
eres gran aliada para cálculos renales;
muchas sustancias y diversas a la vez,
eres tú quien me ayuda a combatir la vejez.

Una copa para que mi organismo se pueda purificar,
otra copa para no sufrir un mal cardiovascular;
otra copa en mis ingredientes para poder cocinar,
y otra copa para mi comida poder maridar.
Es que al escribir tus bondades mi tinta se acabaría,
y plasmarla en mis hojas, no abastecería.

Un mundo lleno de alegría,
un mundo en donde todos reconocen tu categoría;
“Pisco original peruano” así te llaman,
“¡un pisco para esta mesa!” así te reclaman.

El último pisco

Por: Aquiles Cuervo

Por esos días ya no se sentía tan joven como la semana pasada. Su mirada era otra. Vaciaba las cosas al pasar. Era como si de tanto recorrer la misma calle todos los días, ya no pudiera ver nada distinto a sus pasos y a su sombra, arrastrándole sin un fin. El año anterior lo había pasado leyendo las obras completas de un autor al que le recomendaron en una oficina de correos, y ahora, una vez que había devorado todos sus libros —más de veinte, entre novelas, ensayos y poemas— se había quedado solo nuevamente, más solo que antes. Por momentos pensaba en releerlos o en reescribirlos. Así se sentía esa mañana, en la que no alcanzó a tomarse su último pisco. Desde que se pensionó, diez años atrás, le gustaba tomarse un par de piscos antes del almuerzo; se los tomaba en el mismo estanco de siempre, solo. Luego almorzaba en una pescadería cercana y se iba a hacer la siesta a su casa. Al despertarse, hacia las cinco de la tarde, leía un diario vespertino y fumaba un par de cigarrillos negros. A veces escribía o se hacía leer las cartas. No le gustaba recibir visitas y los pocos amigos que le quedaban solo aparecían en entierros propios o ajenos. Una vez a la semana una mujer venía a arreglarle la casa y le preparaba comida. No tenía ahorros ni seguro funerario. De herederos nunca se enteró, aunque no descartaba que algún día uno tocara a su puerta, algún hijo de camarera de estación de tren...

Cuando estaba a una cuadra del estanco empezó a sentirse mal. Primero fue un mareo y luego unas náuseas que lo obligaron a recostarse contra un poste y aferrarse a su bastón. Después vino un dolor intenso, casi macabro, cerca del corazón *salvaje* y una sensación de asfixia que lo paralizó. *Knock out*. Nadie lo vio caer. Nadie pudo escuchar sus últimos murmullos ni el nombre en clave que pronunció antes del final. Cuando lo encontraron, ya no pudieron cerrarle los ojos. Lo dejaron en una camilla en la parte de atrás del hospital. Todos, médicos, enfermeras y pacientes, estaban pendientes de la radio en donde estaba por anunciarse la muerte del Caudillo que había gobernado al país durante los últimos quince años. Una larga enfermedad lo había vencido. Mientras sus enemigos brindaban/conspiraban, sus seguidores preparaban manifestaciones incandescentes. Se anunciaron semanas de duelo y se suspendieron todas las actividades oficiales. Todo el mundo tenía algo que decir sobre el Caudillo. Unos lo exaltaban, otros lo defenestraban, pero todos sabían que la vida ya no sería la misma. Mientras tanto, él seguía en la camilla, con los ojos abiertos. Si aun le quedaba algo de suerte, lo enterrarían en una

fosa común y la municipalidad pagaría una discreta losa con su nombre, pero sin agregar ningún epitafio. El 5 de marzo sería recordado durante décadas por la muerte del Caudillo y dentro de poco sería un día feriado. El entierro atraería a curiosos de todo tipo. En la calle se venderían camisetas con un lema: «yo estuve el 5 de marzo...» y se agotarían las fotos del héroe tropical. Para él, en cambio, solo habría silencio. La mujer que arreglaba su casa, vendría al otro día, como era habitual y le dejaría la comida lista para una semana más y al regresar ocho días después la botaría y volvería a preparar otros platos, sin hacerse preguntas. Cuando se terminara el dinero del mes que él le había dejado, cerraría con doble llave su casa y no volvería más. Para él no habría obituarios ni misas campales. Mientras el último pensamiento del Caudillo había sido por la patria / gloria, él había pensado en su último pisco.

Este cuento del escritor Aquiles Cuervo ha sido tomado de: Cuervo, A. (2013). El Último Pisco. *Gamma*, 24(51), 134-135.

El mes de diciembre en la antigua Lima

Por: Ricardo Palma

I

Allá en los tiempos del rey, la conclusión del año era, en la ciudad fundada por Pizarro, de lo bueno lo mejor. Mes integro de jaraneta y bebendurria.

Raro era el barrio en que el 8 de diciembre no se celebrara, en algunas casas de la circunscripción, con lo que nuestras bisabuelas llamaban altar de Purísima. Armábase éste en el salón principal, y desde las siete de la noche los amigos y amigas invitados empezaban a llegar.

Las jóvenes solteras se diferenciaban de las casadas en la colocación de las flores que se ponían en el peinado. Era sabido que rosas y claveles al lado izquierdo significaban que la propietaria se hallaba en disponibilidad para admitir huéspedes en el corazón.

Principiábase por un rosario de cinco misterios, acompañado de cánticos a la Virgen; seguía una plática devota, pronunciada por fraile de campanillas, comensal de la familia, y dábase remate a la función religiosa con villancicos alegres, cantados a compás de clavicordio y violín por las criadas de la casa, a las que se asociaban otras de la vecindad.

Después de las diez de la noche, hora en que se despedían los convidados de etiqueta, principiaba lo bueno y lo sabroso. Jarana en regla. Las parejas se sucedían bailando, delante del altar, el ondú, el paspié, la pieza inglesa y demás bailes de sociedad por entonces a la moda.

Por supuesto que las copas menudeaban, y ya después de medianoche se trataba a la Purísima con toda confianza, pues dejándose de bailecicos sosos y ceremoniosos entraba la voluptuosa zamacueca con mucho de arpa y cajón. Y el altar de Purísima duraba tres noches, que eran tres noches de jaleo, en las que, so capa de devoción, había para las almas mucho, muchísimo de perdición.

II

Desde el 15 de diciembre comenzaban las matinales misas de Aguinaldo, en las que todo era animación y alegría. ¡Qué muchacheo tan de rechupete el que en esas mañanas se congregaba en las iglesias para tentación y pecadero del prójimo enamoradizo!

Una orquesta criolla, con cantores y cantoras de la hebra, hacía oír todos los airecitos populares en boga, como hoy lo está aquello de:

Santa Rosa de Lima,
¿cómo consientes
que un impuesto le pongan
al aguardiente?

Lo religioso y sagrado no excluía a lo mundanal y profano.

Al final de la misa, un grupo de pallas bailaba la cachua y el maisillo, cantando coplas no siempre muy ortodoxas.

Una misa de Aguinaldo duraba un par de horitas por lo menos, de siete a nueve. Esas misas sí que eran cosa rica, y no insulsas como las de hogaña. Hoy ni en las misas Aguinaldo, ni en las misas del Gallo, hay pitos, canarios, flautines, zampoñas, bandurrias, matracas, zambombas, cánticos ni bailoteos, ni los muchachos rebuznan, ni cantan como gallo, ni ladran como perro, ni mugen como buey, ni maúllan como gato, ni nada, nada de lo que alcanzamos todavía en el primer tercio de la República, como pálida reminiscencia del pasado colonial.

De tiempos que ya están lejos
Aún me cautiva el dibujo.
¡Ay hijos! Cosas de lujo
hemos visto acá los viejos.

III

La nochebuena, con su misa de Gallo, era el no hay más allá del criollismo.

Desde las cinco de la tarde del 24 de diciembre, los cuatro lados de la plaza Mayor ostentaban mesitas, en las que se vendían flores, dulces, conservas, juguetes, pastas, licores y cuanto de apetitoso y manducable plugo a Dios crear.

A las doce, sólo el populacho quedaba en la plaza multiplicando las libaciones. La aristocracia y la clase media se encaminaban a los templos, donde las pallas cantaban en el atrio villancicos como este:

Arre, borriquito,
vamos a Belén,
que ha nacido un niño
para nuestro bien.
arre, borriquito,
vamos a Belén,
que mañana es fiesta,
pasado también.

A la misa del Gallo seguía en las casas opípara cena, en la que el tamal era plato obligado. Y como no era higiénico echarse en brazos de Morfeo tras una comilona bien mascada y mejor humedecida con buen tinto de Cataluña, enérgico jerez, delicioso Málaga y alborotador quitapesares (vulgo legítimo aguardiente de pisco o de Motocachi), improvisábase en familia un bailecito, al que los primeros rayos del sol ponían remate. En cuanto al pueblo, para no ser menos que la gente de posición, armaba jarana hasta el alba alrededor de la pila de la plaza. Allí las parejas se descoyuntaban bailando zamacueca, pero zamacueca borrascosa, de esa que hace falta resucitar muertos.

IV

Como los altares de Purísima, eran los nacimientos motivo de fiesta doméstica.

Desde el primer día de pascua armabas en algunas casas un pequeño proscenio, sobre el que se veía el establo de Belén con todos los personajes de que habla la bíblica leyenda. Figurillas de pasta o de madera más o menos graciosas complementaban el cuadro.

Todo el mundo, desde las siete hasta las once de la noche, entraba con llaneza en el salón, donde se exhibía el divino misterio. Cada nacimiento se las agasajaba con un vaso de jora, chicha morada u otras frescas horchatas, bautizadas con el nada limpio nombre de *orines del Niño*.

En no pocas casas, después de las once, cuando quedaban sólo los amigos de confianza, se armaba una de golpe al parche y fuego a la lata. Se bebía y cuequeaba en grande.

El más famoso de los nacimientos de Lima era el que se exhibía en el convento de los padres beletthmitas o barbones. Y era famoso por la abundancia de muñecos automáticos y por los villancicos con que festejaban al Divino Infante.

Pero como todo tiene fin sobre la tierra, el 6 de enero, día de los Reyes Magos, se cerraban los nacimientos. De suyo se deja adivinar que aquella noche el holgorio era mayúsculo.

Y hasta diciembre de otro año, en que, para diferenciar, se repartían las mismas fiestas sin la menor variante.

Tomado de: Tradiciones peruanas, Ricardo Palma.

La fraseología de don José Lino

Por: A. Arias Larreta



Figura 86. Ilustración de Arístides Vallejo. Fuente: Revista Actualidades N° 2 (1932).

Acaso no se verá más por las tortuosas calles santiaguinas, tipo de más enjundioso palabreo, de más cáustica ironía y de más aguda parla pintoresca, que aquel don José Lino.

Había para saborear largo su fraseología, sabrosa e inconfundible.

Tenía su “cutulo” (caballo) y cargaba su “bocón”. Llama al café “esencita” y al aceite “olivitos”. Dice “tortol” a la portola, “huachacay” al pisco, “loero” al orador, “maestro” al que empina el codo, “mocosa” a la querida, “madrinero” al compinche, “champa” ... a las vellosidades íntimas.

Comercia en ají, coca, chancaca y jamones. Su bodega, que él llama “chingana”, tuvo un tiempo éste rótulo que él dice “retulo”.

Don More de Santiago, vende:

Coca con su “yapa” de cal.

Chancona de la buena con su puñao de coca de resto.

Ají bien “romancao”.

Café que da buena esencita.

Jamones bien “jumeados”.

Para no “muermeear” buscando la “chingar”, preguntar por don More, el salinero.

Una tarde a pleno aguacero apareció a caballo por la calle “El Comercio”, un desconocido, que resistía el chaparrón con un poncho de jebe negro y una gorrita tejida sin víscera. Ya por la media plaza lo avita don José Lino, que endilgaba “huachacay” en la tienda del compadre Manuel. Y fue todo uno verlo y gritarle:

—Oye ... Oye ... Oye gorra e chiquillo... Ven pa acá...

El desconocido permaneció indiferente a las primeras voces. Don José Lino insistió. Por curiosidad voltea la cara el desconocido y ve que el individuo que llamaba, parecía rubricar sus gritos con ademanes dirigidos a él. Sofrena el caballo y observa con atención. Se repiten los gritos y las llamadas de mano. Convencido de que él era el llamado y ya furioso por el motecito espolea a la cabalgadura en dirección a la tienda. Desmonta presuradamente y con una irritación creciente iba a penetrar a la bodega, pero don José Lino se le adelanta con los brazos abiertos y sin darle tiempo a nada le habla.

—Perdone señor que le haya llamado ...

Quizá sea imprudencia, pero qué dirá Ud. Que no hay amigos en este pueblo... Con este tiempo... A ver compadre sírvase una tanda del “bueno” ... Hum... hum... Le presento a los amigos señor...

El desconocido desconcertado empezó a extender la mano...

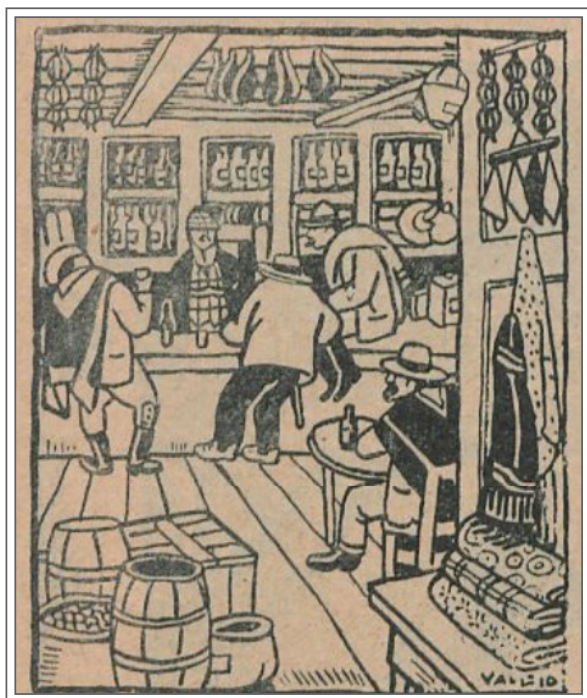


Figura 87. Ilustración de Aristides Vallejo.
Fuente: Revista Actualidades N° 2 (1932).

Un círculo de amigos se encontrando cierto domingo libando en la misma tienda. Infallable, don José Lino desperdigaba chistes y tomaduras de pelo entre ellos.

La hora de mandar servir la rueda, le tocó a cierto señorón quebrantado de ancha prosopopeya provinciana, a quien la agudeza pueblerina había colgado el mote de “Intershepta”.

Servida la tanda “Intershepta” fue repartiendo ceremoniosamente las copas y antes de brindar, empezó a relatarles una aventura de su remota edad, florida y cunda. Pero hacía largo tiempo que “Intershepta” esperaba y los contertulios, copa en mano, bostezaban ya ante su serie de circuncoloquios, rodeos, prólogos, e introitos interminables. Pasó otro momento largo. “Intershepta” no abordaba el tema aun. Sin poderse contener, don José Lino, le corta la cháchara.

—Bueno amigo... reasumiendo... reasumiendo...

Terco y atrabiliario, con temperamento de señor feudal que no admite réplicas ni interrupción, “Intershepta” no pudo pasar por alto, lo que él creía irreverencia de malcriado, y exclamó:

—Pues no sigo...

—Entonces... —habló don José Lino — vamos a “obrar” (tomar) de un ave ... —y levantando la copa — arriba... de un solo verbo... (de un solo trago).

Era probervial en el pueblo, la figura de un individuo, estirado “siete prosas”, según el mote provinciano, de bigotes bergoñeses polainas prenes y cabalgador de montados caballos de paso. A las características anteriores se añadía una singular: su ceremoniosa, almibarda y meticulosa cortesía.

Para todos por igual repartía sus saludos extremosos sus sacadas de sombrero “hasta el suelo”; sus abrazos que “sacudían polvo” y su atracón de doble mano. Pero virtud o defecto, no se contentaba con un saludo. Y si con la misma persona se topaba 10 veces al día, 10 eran las veces que reeditaba el abrazo, el cordial apretón de manos o las ceremoniosas venias.

—Cuanto gusto de verlo don José Lino... Su familia bien?... Cómo se ha conservado pues don José Lino — le decía un día en plena plaza, “Siete prosas” a don José.

—Bien... Bien... Perdone, tengo que hacer... hasta luegoito — cortó don José Lino al palabreo efusivo.

—5 veces más: por el “Convento”, por la cuadra del “Cura Santos”, por el barrio de Cajabamba y en dos tiendas más, se volvieron a topar. Las 5 veces soportó don José Lino el saludo extremo de “Siete prosas”. Y ya entraba a su casa, el mismo día, cuando por 7a. Ves, oyó a su espalda la voz cortés efusiva, incansable.

Rápidamente dio vuelta don José Lino, coje la mano extendida de “Siete prosas”, la estrecha fuertemente y dándole acompasados y recios sacudones, cuenta:

—Una, dos, tres, cuatro, cinco... treinta... Vamos... para un mes...

Tres casos que imperfectamente se pueden hilvanar. Los demás, escapan con su realismo y su agudeza del papel. Necesitan la expresión oral. Habría que oírlos allá, frente a una rueda de

“huachacay”, de propia boca de don José Lino que a esta hora, “tiernecito” con los “postizos” que le han “remachao” el “muelero”... buscará sin descanso a su “lunareja” ...

Tomado de: El cuento semanal: Estampas vernáculas. La fraseología de don José Lino. Publicado en Revista Actualidades Nr. 2 (1932). 25-28. Berlin: Ibero-Amerikanisches Institut - Preußischer Kulturbesitz.

tras del arte religioso que existen en el Perú. Con emoción, que se reflejaba en todos los semblantes, la enorme multitud recorrió acompañando al carro eucarístico, el bello y tradicional jirón de la Merced, hasta llegar a la avenida Salaverry que pasa entre la ciudad y el campo. Llegó el desfile a las proximidades del Estadio Melgar en pleno crepúsculo, realizada así la solemnidad del acto por la belleza del escenario de campo y de cielo. Al arribar la procesión al Estadio, de más de sesenta mil pechos brotó el himno nacional dando así a la ceremonia su doble carácter de fe y de peruanidad.

Cerraron la inolvidable tarde las elocuentes palabras del delegado pontificio quien fue al mismo tiempo la voz del Congreso, pidiendo la bendición para todos los fieles presentes y ausentes, sobre todo, para los que no participaban de nuestra fe por indiferencia o por triste alejamiento. La clausura del Congreso constituyó un acontecimiento palpitante de emoción y sinceridad digna de los mejores tiempos de entusiasmo religioso.

Las hermosas palabras de nuestro gran Pontífice Pío XII, oídas en la soleada y alegre mañana de la última misa, dieron al Congreso una trascendencia no sólo nacional sino general para todo el orbe católico. El Papa estuvo así presente en el magno comicio con su voz paternal, además de estarlo ya por la representación de su Legado a latere nuestro gran Nuncio, Mons. Cento, noble encarnación del celo sacerdotal, el fervor apostólico y la personal simpatía.

El II Congreso Eucarístico Nacional ha correspondido al esplendor del primero. Arequipa ha tratado de superar a Lima en la manifestación de su fe católica y en su fervor peruano. Esperemos que del Congreso de Arequipa se deriven para el Sur del Perú las consecuencias que debieron derivar y que en parte se derivaron del de Lima.

Los Congresos Eucarísticos han venido a dar la prueba, no de lo que timida e incompletamente afirma nuestra Constitución: que la religión católica es profesada por la mayoría nacional, sino que la nación, en lo profundo de su alma, es esencial e íntegramente católica, dada la insignificancia, por su número y su valor, de los sectores que no participan o no simpatizan con estas manifestaciones de catolicismo y peruanidad.

Deben cuidarse los directores del catolicismo peruano de la humana tendencia a quedarse satisfechos con estos triunfos de su fe, obra más providencial que resultado de nuestros esfuerzos. Resulta en realidad paradójico, que en pueblo que da tan elocuentes pruebas de su catolicidad tengamos una legislación civil sólo comparable a la de países sometidos al laicismo, una activa propaganda protestantizante, la falta en la capital de órganos de publicidad, de alta influencia de inspiración católica y la ausencia casi total del libro católico, mientras dominan en nuestro ambiente intelectual las editoriales tendenciosas o francamente hostiles.

El nuevo clima espiritual que crean los congresos eucarísticos debe sacudir nuestra inacción y estimular a los dirigentes católicos para obtener, junto con la reforma de las leyes adversas al catolicismo, una participación más intensa en la obra cultural del país, en manos, en gran parte de elementos indiferentes, desorientados o secretamente contrarios a la concepción cristiana de la vida.

PISCO

(Con oportunidad de su III centenario)

En el área de la actual Provincia de Pisco del Departamento de Ica, otrora

vivieron dos grandes culturas: La más vieja, aquella de la cual sólo quedan las tumbas y el ajuar funerario, la gran Cultura Paracas sorprende a la América Antigua con la suntuosidad de sus mantos, muestrario acabado de todas las textilarias y artes anejas. Sus hombres, cirujanos de la trépano trabajaron aún en las zonas tabú para la técnica moderna y conocieron toda nuestra tierra y la aprovecharon. La más reciente, la Cultura Chíncha es creadora de un arte arquitectónico que, seguramente, contribuirá al definitivo de una nueva arquitectura peruana, pues la línea, el color y la digna sobriedad que animan al Palacio de Tambo-Colorado repercutirán favorablemente, en nuestro medio y en el extranjero.

Sobre una tierra próspera y junto al río de linfas abundantes y liberales que también fué elegida para la fundación de la Primera Lima, el Marqués de Mancera fundó en 1640 la villa de San Clemente de Mancera, la cual, como Saña en el Norte habría de progresar en forma acelerada, llenándose de riqueza y de atractivos tantos que los codiciosos piratas la saquearon, por dos veces, en 1662 y 1685; y, tras ello, para colmo de su desventura y prueba de su energía, el año 1687 la tierra y el mar la sacudieron y avasallaron hasta casi aniquilarla. En esa hora tremenda, Saña renunció a su destino y murió: Pisco se sobrepuso y vivió. Los Rvds. P. P. Jesuitas reedificaron su destruido Colegio y en torno de él y de ellos, se irguió otra vez la villa hasta llegar a ser la ciudad importante que hoy conocemos. Su arte salió de los límites locales y con su Iglesia de la Compañía, fué el modelo de las que se edificaron en Nazca, Chíncha Alta y de las copias modernas hechas en nuestra ciudad.

Francis Frezier le dedica un plano en 1712; para unirla inseparablemente a la Historia de América y de la Peruinidad, Lord Cochkrane desembarcó en sus playas el 7 de noviembre de 1819. El 6 de septiembre de 1820, San Martín toca tierra pisqueña y con su presencia, todo el Perú encuentra la oportunidad más favorable para la causa de la independencia. Quimper es vergonzosamente derrotado, pues en vez de pelear se dedica a saquear la ciudad y a huir cobardemente. Luego hace la bandera de la patria y por eso tanto la Provincia como la ciudad de Pisco siempre defenderán, únicamente, la causa de la nueva y otra bandera del Perú.

En la República, no sólo contribuyó a la libertad sino a la vida del Perú: Alegró la juventud con su vino y su aguardiente, el pisco internacional; hinchó las arcas fiscales con el rendimiento de su guano; acreditó al Perú en el mundo con su algodón Tangüis y fomentó la creación de grandes capitales e industrias; subió a Dios por el camino de la santidad y la Beatita de Humay, prueba plena de las múltiples posibilidades de Pisco, seguirá siendo modelo de virtudes cristianas y ejemplo noble para la mujer peruana.

Hoy las industrias le darán a Pisco la capital importancia que debió tener. Sus llanos abertales y áridos son fecundos, sólo requieren agua, y así como en las lagunas de Huarmicocha y Chuncho se almacena líquido para irrigar algunos campos, así, otras lagunas y obras de represamiento contribuirán a la agricultura; y, sus dilatadas superficies podrán tomarse en campos de lino, algodón, viñas, trigo, maíz y otras riquezas mil. Sus mares cargados de peces y sus hombres amantes del mar enviarán sus conservas a todo el Perú; el turismo le deparará muchas entradas y su cultura moral le garantizará en contra de la disolución.

Javier PULGAR VIDAL.

Referencias bibliográficas

- Acosta, J. (1962). Historia natural y moral de las Indias. FCE. México.
- Ángeles, C. (1986). Peruanidad del Pisco. Segunda edición. Lima.
- Asbury, H. (1933). The Barbary Coast: An Informal History of the San Francisco. Garden City, New York: GardenCity Publishing.
- Arias, A. (1932). El cuento semanal: Estampas vernáculas. La fraseología de don José Lino. Publicado en *Revista Actualidades* Nr. 2. 25-28. Berlin: Ibero-Amerikanisches Institut - Preußischer Kulturbesitz.
- Berthelot, M. (1893). La chimie au Moyen Age, I-III. Georges Stenheil, Paris.
- Blaeuw, G. (1635). Perv. Mar del Svr. Mapa Cartográfico.
- Brown, K. (1986). Documento del Archivo Nacional del Perú, Temporalidades, Títulos de Haciendas 46, Cuaderno 1022.
- Cabello de Balboa, M. (1951). Miscelánea antártica (1586). Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Canseliet, E. (1979). Deux Logis alchimiques. Paris: Pauvert.
- Cieza de León, P. (1880). Crónica del Perú.
- Cieza de León, P. (1554). Parte primera de la Crónica del Perú. (Impreso por Juan Lacio). Biblioteca Nacional de España.
- Cobo, B. (1890). Historia del nuevo mundo (Vol. 1). Imp. de E. Rasco.
- Cobo, B. (1935). Monografías históricas sobre la ciudad de Lima (Vol. 1). Librería e imprenta Gil, sa.
- Cobo, B. (1956). 1653. Historia del Nuevo Mundo... Republ., Ed. Jiménez de la Espada, 4, 1890-95.
- Columela, L. (1959). De re rústica. Traducción de C. J. Castro como: Los doce libros de agricultura Vol III. Editorial Iberia, Barcelona. 81-86.
- Cook, D. (1981). Demographic collapse indians Perú, 1520-1620. Cambridge University Press.
- Cuervo, A. (2013). El Último Pisco. *Gamma*, 24(51), 134-135.
- De la Espada, M. J. (Ed.). (1881). Relaciones geográficas de Indias (Vol. 1). Tip. de MG Hernández.
- De Matienzo, J. (2015). Gobierno del Perú (1567). Institut français d'études andines.
- Descola, J. (1962). La vida cotidiana en el Perú en tiempo de los españoles: 1710-1820. 145.

- Duque, C. y Yáñez, F. (2005). Origen, historia y evolución del cultivo de la vid. *Enólogos*, 38, 1-6.
- Esteban, S. (2011). Las mujeres y la ciencia: Miriam y Marie, dos mujeres en la historia de la química. *Vida Científica* 4, 134-139.
- Franke, P.R. & Marathaki, I. (1999). *Wine and Coins in Ancient Greece*. Atenas.
- Frézier, A. F. (1902). Relación del viaje por el mar del Sur a las costas de Chile y el Perú: durante los años de 1712, 1713 y 1714. Impr. Mejía.
- Galván, L. E. (1958). *La Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga: 1677-1958*. Scheuch.
- Garcilaso de la Vega, I. (1960). *Comentarios reales de los Incas [1609]*. Cuzco: Universidad Nacional del Cuzco.
- Garcilaso de la Vega, I. (2005). *Comentarios Reales, libro noveno, capítulo XXV y XXVI (1617)*. Empresa editora El Comercio S.A. Lima.
- González, M. H. (2021). Canarias y América. Cinco siglos de historia en común. Una conquista y una colonización casi simultáneas. *Guaragua*, 25(66/67), 13–38.
- Guaman Poma de Ayala, F. (1615). *Nueva corónica y buen gobierno*. Manuscrito, Biblioteca Real de Copenhague.
- Gutiérrez, G. (2003). El pisco, denominación de origen peruana. *Agenda Internacional Año X*, N. 19, 245-298.
- Hatta, B. (2004). "Influencia de la fermentación con orujos en los componentes volátiles del pisco de uva Italia" (*Vitis vinifera* L. var. Italia). Tesis de maestría. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima.
- Huertas, L. (1991). Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica, siglos XVI y XVII". En *Historia y Cultura* N 21.
- Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Revista Universum*. 19(2), 44-61.
- INDECOPI (2006). Norma Técnica Peruana. NTP 211.001 2006 (02 de noviembre de 2006): «Bebidas alcohólicas. Pisco. Requisitos», 7ª edición.
- INEI, (2018). *Directorio Nacional de Centros Poblados. Censos Nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda y III de Comunidades Indígenas*. Instituto Nacional de Estadística e Informática.
- ITC – Trade Map (2023). *Trade Map*. Centro de Comercio Internacional.
- Juan, J. y De Ulloa, A. (1748). *La relación histórica del viaje a la América meridional*. Madrid.
- Kendall, B. (1985). *Bourbons and brandy, imperial reform in eighteenth Century*. Arequipa. University of New México Press.

- Kipling, R. (1899). American notes (Vol. 11). Castrovilli Giuseppe.
- Maravi, A. (1986). Canto al Vino. En Himnos Alzados, Instituto Nacional de Cultura y Asociación Nacional de Periodistas Filial Ica.
- Martín, G. (2007). La alquimia como precedente de la química.
- Martínez de Toda, F. y Sancha, J. (1997). Caractérisation ampélographique des cultivars rouges de *Vitis vinifera* L. conservés en Rioja. *Bulletin de L'OIV* (793-794), 221-234.
- Mendoza, K. (2015). Diseño de una bodega vitivinícola pisquera en el valle de Ica utilizando acondicionamiento ambiental pasivo. Tesis para título profesional. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima.
- Molina, C. D. (2011). Account of the Fables and Rites of the Incas. University of Texas Press.
- Nueva Biblia Viva. (2006). Génesis 9:20-21. Bíblica, Inc.
- Palma, J. y Landeo, E. (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco y propuesta de cómo establecer distintas calidades de pisco. APCI-MINCETUR.
- Palma, R. (1896). Neologismos y americanismos. Biblioteca Virtual Universal.
- Palma, R. (2007). La Achirana del Inca. En Tradiciones Peruanas. Tercera serie. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Pascual, F. (2007). Aspectos antropológicos del consumo de bebidas alcohólicas en las culturas mediterráneas. *Salud y drogas*. 7(2), 249-262.
- Pérez, J. y Pascual, I. (2010). Sobre la relación entre la mujer y la alquimia: del laboratorio al símbolo. *Dossiers Feministes*. 14, 34-54.
- Pulgar, J. (1940). Pisco (Con oportunidad de su III centenario). Publicado en *El Mercurio Peruano* Nro. 165. Tomado de: Berlin: Ibero-Amerikanisches Institut - Preußischer Kulturbesitz.
- RAE, (2022). Diccionario de la Lengua Española. Real Academia Española.
- Revoredo, L. (2011). El Pisco, una declaración de amor al Perú. Tercera edición. Lima.
- Rodríguez, R. y Ruesta, A. (1982). Cultivo de la vid en el Perú. INIPA.
- Romero, E. (1967). Historia Económica del Perú. Editorial Universo S.A.
- Romero, E. (1970). Un pisco de honor. Publicado en el diario El Comercio el 28 de octubre de 1970.
- Rostworowski, M. (1988). Historia del Tahuantinsuyu. Perú: Instituto de Estudios Peruanos.
- Rotzer, R., (2002), El Laboratorio de los Alquimistas, Barcelona. España: Ediciones Martínez Roca.
- Thomas, B. (1846). Treatise on the preparation of Pigments, and on various processes of the

Decorative Arts practised during the Middle Ages, written in the twelfth century, and entitled Mappa Clavicula.

Toro-Lira, G. y Zapata, S. (2008). Boletín de Lima número 152.

Toro, G. (2017). López de Caravantes y el “aguardiente Pisco”.

Vásquez de Espinosa, A. (1623). Compendio y descripción de las Indias occidentales. Washington.

Vargas, R. y Guerra, M. (1966). Historia general del Perú. CM Batres.

Vico, A. (2005). El vino en la moneda griega: buscando interpretación y significado a su iconografía. *Documenta & Instrumenta*. 3, 217-245.



*Esta publicación es una contribución a la preservación
y puesta en valor del desarrollo vitivinícola, del pisco y
la riqueza cultural del Perú.*

