



## COLECCIÓN: LA VERDADERA HISTORIA DEL PISCO



### La Discusión Ridícula

**Eduardo Dargent Chamot**

23 Mayo 2017

---

A mí me suena hasta ridícula la discusión sobre la peruanidad del pisco. No se me ocurre que a ningún país se le pasara por la cabeza pretender que las “perlas de Majórica” o que el “Asti espumante”, la “mostaza de Dijón”, o el “queso Edam” son de ellos y no de España, Italia, Francia u Holanda. O trayendo las cosas más cerca, que porque aquí se producía el “Champan Nochebuena” entre otros, podamos alegar que el champan es un producto original peruano. Pero así son las cosas y hay que aclarar ciertos aspectos con respecto al nombre Pisco y al producto pisco.

No voy a distraerme en el vocablo quechua “Pishco” ni en lo de los pájaros que le dieron el nombre a la bahía, puerto, pueblo, río y botijas de Pisco, ni aquí repetir la presencia del toponimio “Pisco” en los mapas de Sudamérica desde el primero que se conoce, el de Méndez, fechado a mediados del siglo XVI. Aquí solo haré referencia a algunos puntos clave que se quieren utilizar para demostrar lo indemostrable.

Es verdad que el nombre “pisco” lo pusieron en etiquetas chilenas en 1882 durante la guerra con el Perú y es verdad que cuando tomaron el puerto de Pisco quedaron muy impresionados con la calidad de nuestro aguardiente que conocían bien porque desde hacía siglos lo exportábamos al sur.

Es verdad que en 1936 para completar el juego cambiaron el nombre de un pueblo en el valle de Elqui a “Pisco” abandonando el que tenía, “La Unión”, porque convenía para sus intereses comerciales. Es verdad por último que el “pisco” no fue sino hasta tiempos muy recientes el nombre genérico de nuestro aguardiente de vino producido en la costa centro y sur del país. Pero es verdad también que el “aguardiente de Pisco” era el que se exportaba de ese puerto desde tiempos

virreinales tanto al norte hasta México como hasta el sur de Chile.

Está claro que al menos desde 1613 el pisco (aguardiente de Pisco) se producía en la región de Ica y se exportaba por el puerto epónimo. Está claro que para afirmar eso nos basamos en el testamento de Pedro Manuel “El Griego” fechado el 30 de abril de ese año. Aunque se sabe que el Griego estaba en el negocio del vino desde al menos 1608, se mantiene prudentemente esa fecha como referencia con rigurosidad de historiador a la espera que algún investigador pueda quizás marcar otro hito más temprano<sup>1</sup>.

Tanto se ha escrito ya sobre Pedro Manuel y su testamento que baste repetir las menciones directas al tema que aquí se trata. Es interesante que el equipo que aparece en el testamento del griego no cuenta con el serpentín propio del alambique sino que es "**Una caldera grande de cobre para sacar aguardiente con su tapa e cañón**", lo que es propio de las Ollas aguardenteras y las falcas. Sistema más primitivo que los alambiques.

Entre las propiedades, deudas, obligaciones y bienes de Pedro Manuel, se indica que deja:

***más treinta tinajas de burney llenas de aguardiente que ternán ciento y sesenta botijuelas de aguardiente, más un varrill lleno de aguardiente que terná treinta votixuelas de dicha agua ardiente<sup>2</sup>.***

Lo más dicente a mi parecer es, sin embargo, que esto no es un dato aislado. En los siguientes años los documentos de diferente índole, que van desde crónicas hasta papeles notariales el tema del aguardiente producido en la región se repite. A continuación tres constancias posteriores a la del griego.

---

<sup>1</sup>Archivo General de la Nación, Protocolos Notariales de Ica. Pr. N° 99. Del Notario Francisco Nieto. 30 de abril de 1613.

<sup>2</sup>Lorenzo Huertas, 2013, p. 83 en Testamento f.470v

La segunda referencia temprana sobre la elaboración de aguardiente peruano se encuentra en la descripción que hace Pedro de León Portocarrero, el llamado “Judío Portugués”. Si bien la relación fue escrita cuando ya León Portocarrero estaba de regreso en España, los apuntes los tomó, entre la fecha de su llegada al Perú en 1609 y la de su embarque a la península en 1616, lo cual lo hace coetáneo al documento del griego.

En las anotaciones que a lo largo de los seis o siete años hizo León Portocarrero, menciona en varias oportunidades el vino y las uvas. Discute incluso los precios del vino y al terminar su exposición sobre éste, da un dato importante. Dice él:

***“fazen mucho aguardiente en el Perú y muy bueno”<sup>3</sup>.***

También es fundamental para conocer los orígenes del aguardiente peruano y su relación con Ica y Pisco, su puerto de embarque, la información que brinda el padre Bernabé Cobo, en su “Historia del Nuevo Mundo”. Al tratar sobre la vid el jesuita dice que en el Perú hacia 1625, que en la época en que vivió en Pisco, se aprovechaba todos los productos de éste fruto:

***Todas la utilidades que resultan desta planta, a saber, de regalado fruto, de las pasas que se hacen muy buenas de la uva mollar, de arrope, aguardiente, vinagre y sobre todo de gran copia de vino<sup>4</sup>.***

---

<sup>3</sup>Pedro de León Portocarrero. *Descripción del virreinato del Perú*. Lima, Editorial Universitaria, Universidad Ricardo Palma, 2009, p.41.

<sup>4</sup>Bartolomé Cobo. *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1956 t. II, cap. XIII

Un dato temprano aunque posterior a los citados arriba, es el anotado por Lorenzo Huertas en su libro “Cronología de la producción del vino y del pisco”. Se refiere a una escritura pública fechada el 11 de diciembre de 1633 por la cual el vecino de Ica y natural de Moguer, Alonso García de Zepeda, propietario de una viña Quillohay y otras propiedades entre la que estaba una casa y unas tierras que “**lindan con la acequia de Longar**”. Allí se indica también que García de Zepeda tenía además

**“Un lagar de madera y una paila de sacar aguardiente”<sup>5</sup>.**

Todo lo expuesto arriba confirma que la producción de pisco en el país no era un asunto aislado sino que estaba difundida al llegar al primer tercio del siglo XVII.

Y regresemos a Pisco. Pisco con mayúscula. Aparte de la falacia que se ha intentado introducir a la discusión argumentando que el nombre “pisco” de nuestro destilado era de uso genérico en el Alto Perú –léase Potosí– donde eran así llamados los aguardientes del sur peruano como los del norte de Chile, de lo que hablaremos luego, se pretende ahora decir que se hacía aguardiente que llamaban “pisco” por el hecho de que en el testamento de un español llamado Marcelino Rodríguez propietario de la hacienda La Torre del valle de Elqui y fechado en 1733 se mencionan “**tres botijas de Pisco**”, así con mayúscula lo que hace referencia al toponimio en un momento el que el único lugar con ese nombre se encuentra en la costa de Ica. Es más. No es sorprendente que aparezca el nombre “Pisco” en Chile por cuanto desde dos siglos antes se exportaba el producto, sea vino o aguardiente en botijas desde el puerto de Pisco a esa región.

Finalmente para concluir con este acápite que pretende justificar la imaginación de sus autores, trataremos de la existencia un tal Pedro Cortés Monroy y Mendoza quien recibió en 1684, del cabildo de La Serena unas tierras en el valle de Elqui y que producían “*pisco*”.

---

<sup>5</sup>Lorenzo Huertas: *Cronología de la producción del vino y del pisco*. Universidad Ricardo Palma, 2011, p.98.

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

Se ha argumentado que el nombre genérico del aguardiente que llegaba al alto Perú, especialmente a Potosí, era “pisco” pero esto no es tal ya que si bien el nombre usado para los destilados era aguardiente, el nombre de su valle de procedencia sería su apellido. Así se denominaba aguardiente de Majes o aguardiente de Vitor o aguardiente de Pisco por ejemplo, siempre sumado al término aguardiente y con mayúscula como corresponde al toponimio. Nunca se usó el término pisco como nombre genérico como han propuesto algunos. Una prueba adicional que esto no pasa de ser un producto de la imaginación de investigadores poco rigurosos es que los bolivianos, quienes estarían más motivados por usar el término por la cercanía de producción, llamaron a su destilado del valle de Cinto, “Singani”.

**Cuadro 7.1**  
**Vino y aguardiente por origen en Potosí, 1779-1802**

	Moquegua	Cinti	Tacna	Otros
<b>Aguardiente</b>	82%	1%	15%	2%
<b>Vino</b>	55%	37%	3%	5%

Fuente: AGNA, XIII, XXV-9-2, Aduana de Potosí,

Añádase el hecho de que el aguardiente que llegaba a Potosí era mayoritariamente de la región de Arequipa a la cual pertenecía Moquegua por aquel entonces. Explica Buller (2011) que parte del aguardiente de Tacna era también llevado a ese puerto desde los valles arequipeños y que en las boletas registradas en el acápite otros mencionan a Vitor, Siguan o simplemente Arequipa como el origen<sup>6</sup>.

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

*The brandy, generally called pisco, from the name of the place where it is made, is of a good flavour, and is not coloured,*

***El aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho, es de buen sabor y sin color<sup>7</sup>.***

Una década después, el clérigo británico Hugh Salvin, visitó el país en los días cercanos a la Batalla de Ayacucho, y en sus escritos menciona por su nombre al aguardiente de vino. En su diario de viaje anota Salvin que el 24 de abril de 1825 visitó el puerto de Pisco y comenta al respecto que:

***Este distrito es conocido por la fabricación de un licor fuerte que lleva el nombre de la ciudad.<sup>8</sup>***

---

<sup>6</sup>Carlos Buller. *Vinos, aguardiente y Mercado: Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa / 1770-1853*. Lima, Quelca, Centro de Estudios Andinos, 2011, p. 261.

<sup>7</sup>William Bennet Stevenson. *A historical and descriptive narrative of twenty years residence in South America* (1825), t. I, pp. 358-359

<sup>8</sup>Hugh S. Salvin. *Diario del Perú*. En: Colección Documental de la Independencia del Perú, Relaciones de Viajeros, t. XXVII, vol. 4, Lima 1972, p. 52.

Páginas más adelante hace dos menciones directas al aguardiente y al nombre. La primera es cuando luego de una visita al filósofo y científico franciscano fray Juan José Metralla en el convento de los descalzos en el barrio del Rímac, y luego de revisar los instrumentos de medición geográfica del fraile, éste lo llevó a él y a sus acompañantes al refectorio donde estaba el superior del convento con otros monjes comiendo la fruta después de la cena. Allí indica Salvin:

***El pis(c)o, fuerte licor destilado de uva, circulaba por la mesa y los monjes lo bebían puro***<sup>9</sup>

La segunda referencia de Salvin fue en el pueblo de Huaura, población pequeña de una sola calle al norte de Lima y famosa porque fue la primera del Perú donde se juró la independencia. Allí conoció a un franciscano quien, anota,

***nos ofreció algunos excelentes quesos del país, y pisco***<sup>10</sup>

Ambas referencias son breves y sin mucha descripción pero en ellas usa directamente el nombre “pisco” para referirse al aguardiente de vino peruano.

Para no seguir cansando con lo que podría ser una larga lista baste las referencias del comerciante Heinrich Witt donde utiliza el nombre “pisco” explícitamente para el aguardiente de uva producido en la región de Ica. El día jueves 31 de julio de 1828 pasa por Chincha Baja y tras un recorrido de “8 leguas” llega a Pisco, población que describe de la siguiente manera:

---

<sup>9</sup>Hugh S. Salvin. *Diario del Perú*. En: Colección Documental de la Independencia del Perú, Relaciones de Viajeros, t. XXVII, vol. 4, Lima 1972, p. 15.

<sup>10</sup>Hugh S. Salvin. *Diario del Perú*. En: Colección Documental de la Independencia del Perú, Relaciones de Viajeros, t. XXVII, vol. 4, Lima 1972, p. 72.

*Pisco is the port of Ica 14 leagues distant and here all the brandy or aguardiente del país produced and distilled in the latter place is exported, whence the name Pisco, by which this brandy is known all over Peru (p. 254)*

***Pisco es el puerto de Ica, del que se encuentra a 14 leguas de distancia, y desde aquí se exporta todo el brandy o aguardiente del país que se produce y destila en ese lugar. De ahí proviene el nombre de Pisco, palabra con la que se conoce el brandy en todo el Perú.***<sup>11</sup>

En otro momento de sus memorias que van de 1824 a 1842, Witt tratando de los productos comerciables, lo cual le interesaba de forma especial, comenta que:

*The trade, which the Ica people do in the brandy called Pisco is very considerable; they supply with it all the northern departments of Peru, whilst the Brandy or aguardiente produced in the valleys of Majes, Vitor, Moquegua and others is consumed in the south and finds its way into Bolivia. (p. 255)*

***La comercialización que la gente de Ica realiza del brandy llamado pisco, es bastante considerable; proveen de él a todos los departamentos del norte del Perú, mientras que el brandy o aguardiente producido en los valles de Majes, Vitor, Moquegua y otros, es consumido en el sur y exportado a Bolivia.***<sup>12</sup>

Herbet Asbury en su libro “The Barbary Coast”, publicado originalmente en 1933, que él describe como “Una historia informal del bajo mundo de San Francisco” y que trata de los años de la fiebre del oro en California y posteriores, comenta que muchas descripciones del San Francisco de la época de la “fiebre del oro” abundan en descripciones del sabor y potencia de lo que debió haber sido “*la crème de la crème*” de las bebidas de entonces, el “Pisco Punch” y lo describe así:

---

<sup>11</sup>Henrich Witt. *Diario 1824 – 1890*. Lima, Banco Mercantil, 1992, vol. I, p. 282

<sup>12</sup>Henrich Witt. *Diario 1824 – 1890*. Lima, Banco Mercantil, 1992, vol. I, p. 283

*Its base is Pisco Brandy, which was distilled from the grape known as Italia, or La Rosa del Peru and was named for the Peruvian port from which it was shipped.*<sup>13</sup>

Regresando al tema de la etiqueta de pisco de 1882 es curiosa coincidencia que la fecha es justo durante la ocupación del Perú por las tropas chilenas y que tan solo el 23 de noviembre de 1880 anterior, es decir máximo dos años antes de la producción de la etiqueta, el coronel chileno José Domingo Amunategui llegó a la campiña de Ica después de un recorrido de dos días desde el puerto de Pisco.

En el Boletín de la Guerra del Pacífico 1879 a 1881, recopilación periódica de todos los partes y noticias que aparecieron publicados en Chile durante la contienda, en la página 877, bajo el título “Ocupación de Ica” se lee la descripción:

*La ciudad de Ica es un pueblo de siete a ocho mil habitantes; Está rodeado de chacaras dedicadas especialmente al cultivo de viñas que producen el famoso pisco.*<sup>14</sup>

Es decir que el “pisco” era famoso sin duda porque se venía exportando a Chile como ya se ha dicho desde hacía varios siglos y no sería raro que este recordaris del Boletín y su relación al momento glorioso que estaban viviendo, entusiasmó lo suficiente como para imprimir las etiquetas con su nombre y pegarlas en las botellas del aguardiente del valle de Elqui. Si se va a jugar con hipótesis descabelladas, por qué no proponer que podría tratarse también de aguardiente de Pisco llevado como botín de guerra y etiquetado localmente.

---

<sup>13</sup>Herbert Asbury. *The Barbary Coast: An informal history of the San Francisco Underworld*. Alfred A. Knopf, Inc., 1933, p. 182.

<sup>14</sup>Boletín de la Guerra del Pacífico. 1879 – 1881. Editorial Andrés Bello, Boletín Año 1, N° 41, Santiago de Chile, Diciembre 18, 1880, p. 877.

Para terminar creo conveniente hacer una referencia a la transformación forzada del nombre del pueblo de la Unión por el de Pisco el 1 de febrero de 1936. En el afán de dar legitimidad a su usurpación de un toponimio extranjero las autoridades sureñas optaron por la curiosa maniobra de cambiar por Ley N° 5798 el nombre para acomodar la situación a sus necesidades.

No interesa hacer más juicios de valor y basta terminar éstas líneas con la opinión de la premio Nobel de Literatura chilena Gabriela Mistral al respecto y resaltada en un libro publicado en su patria hace solo doce años atrás:

*Naturalmente no llamaré nunca a La Unión por Pisco Elqui, triste ocurrencia de algún coquimbano que quiso reírse del lindo pueblo a lo tonto. Algún día hemos de devolverle su apelativo que apunta a la conjunción de los dos ríos. Yo sé que en ciertas casas bailaron y cantaron aquel fallo extranjero como una fiesta, y me alegró saberlo, pero de una alegría con dejo amargo*<sup>15</sup>

Mucha más cercana es la aceptación del rapto que hace la escritora Isabel Allende en su “Mi país inventado” cuando dice:

*El nombre de este licor se lo usurpamos sin contemplaciones a la ciudad de Pisco en el Perú*<sup>16</sup>

¿Qué más se puede decir?. Cuando se hace historia lo primero que se pide al profesional es la rigurosidad. Es verdad que como dice Braudel, donde el historiador se siente más cómodo es cuando hace historia de su patria, y es claro que es fácil dejarse llevar por el entusiasmo, pero siempre debe primar la rigurosidad y no la imaginación.

---

<sup>15</sup>Gabriela Mistral. *Pensando a Chile: una tentativa contra lo imposible*. Publicaciones del Bicentenario, 1 ene. 2004, p. 360.

<sup>16</sup>Isabel Allende. *Mi país inventado*. Edit. De Bolsillo, p. 22.

Un pecado en el que caen algunos historiadores es en el anacronismo, a veces justamente por ese entusiasmo al que se hace referencia arriba. No se acuñaron monedas en Sucre, Bolivia en el siglo XVI, porque ni Sucre ni Bolivia existían. Las monedas se acuñaron en La Plata. Esto no se toma en cuenta en **“El pisco nació en Chile”** y tanto en cuadros como en gráficos se usa el nombre Pisco Elqui para el siglo XVIII cuando el lugar se llamaba “Las Gredas”, nombre que cambió a “La Unión” en el siglo XIX y al actual recién comenzado el XX.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup>Pablo Lacoste. *El pisco nació en Chile*, Santiago de Chile, Ril Editores, 2016.

TABLA 12  
 HORNOS DE TINAJAS EN HACIENDAS VITIVINÍCOLAS  
 (NORTE DE CHILE 1726-1848)

Nombre	Horno de botijas	Plantas de vid	Año	Lugar
Hacienda <i>La Torre</i>	horno botijero	9.500	1727	Pisco Elqui
Hacienda <i>El Cobre</i>	horno de quemar tinajas	2.000	1735	Copiapó
Hacienda <i>El Cobre</i>	horno de quemar tinajas	2.036	1750	Copiapó
Francisco Rivera y Rojas	horno de tinajas	s/d	1750	Diaguitas (Elqui)
Capitán Diego Álvarez de Tovar	horno de hacer tinajas	4.000	1763	Tierra Amarilla (Copiapó)
Eusebio Arquero	horno de quemar tinajas servible	6.501	1783	Diaguitas
Lucas de Iglesias y Micaela Pinto	horno de tinajas, \$20	5.569	1807	Diaguitas (Elqui)
Lucas de Iglesias y Micaela Pinto	horno de tinajas, \$25	9.462	1807	Chapilca (Elqui)
Toribio Gayón	2.000 adobes para horno de tinajas que está empezando a abrir el hueco, tasado en \$24	9.000	1824	La Serena
Inés Pinto	horno de quemar vasija, \$14	2.015	1833	Montegrande
Francisco Molina, Dolores Rodríguez	horno de tinajas útil, \$16	1.700	1842	Diaguitas (Elqui)
Gregorio Cruz y Rosario Torres	horno de botijas \$30	1.801	1846	Huasco Alto
Hac. <i>Puente Negro</i>	horno de quemar tinajas en mal estado, tasado en \$3	1.166	1848	Vallenar



**Hornos de Tinajas 1727 p. 135**

(Anacronismo utilizado en “**El pisco nació en Chile**”; aquí se sitúa engañosamente a “Pisco Elqui” en un período que no se corresponde pues este nombre recién aparece en Chile en 1936)

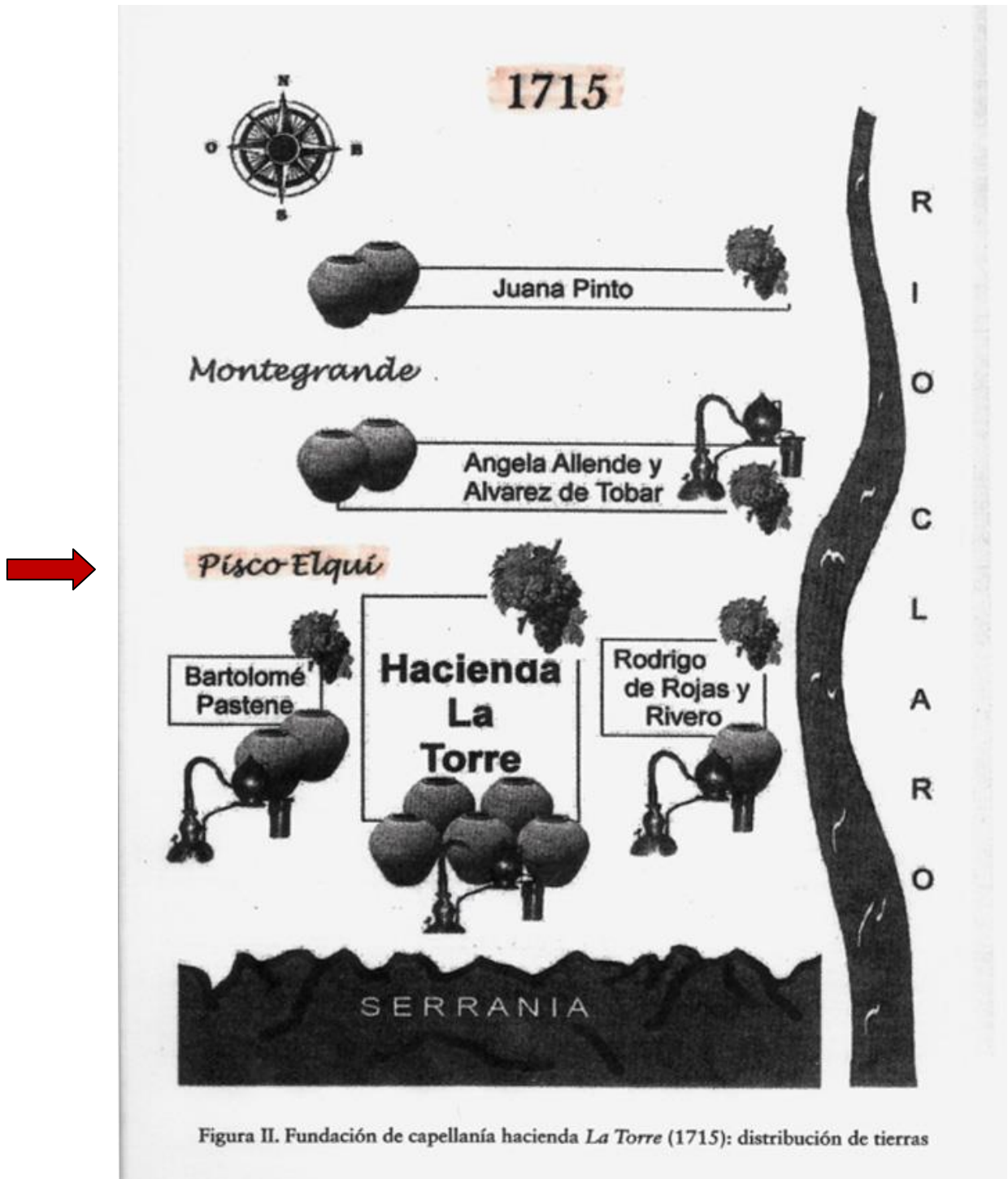


Figura II. Fundación de capellanía hacienda *La Torre* (1715): distribución de tierras

**Fundación de Capellanía Hacienda La Torre 1715, p. 396**

(Anacronismo utilizado en “**El pisco nació en Chile**”; aquí se sitúa engañosamente a “Pisco Elquí” en un período que no se corresponde pues este nombre recién aparece en Chile en 1936)