



COLECCIÓN: LA VERDADERA HISTORIA DEL PISCO



Breve Historia del Pisco

Jaime Ariansen Céspedes

2 Agosto 2009

¿Alguna vez te has preguntado cómo comenzó la **historia del pisco**? ¿Dónde fueron las primeras elaboraciones? o ¿por qué fue bautizado con ese nombre?

¿Por qué se llama Pisco?

El pisco es un **aguardiente** (Brandy) de uvas con mucha personalidad, contiene entre 42 y 52 grados de alcohol, según la bodega donde se elabore y, como se dijo, es un destilado que proviene de la fermentación de la uva; de la familia del **Cognac** (Coñac) y el **Armagnac** (Armañac). Este licor, originario de Perú, que es **Patrimonio Cultural de la Nación** desde 1988, es perfectamente incoloro o con un ligero tono ámbar, muy fragante, extremadamente seductor y fuerte, pero muy delicado, con marcado sabor a fruta.

El nombre de esta bebida tiene un origen completamente **peruano**. Procede del lugar donde originariamente se cultivaron las uvas, en "**Pisco**". Como pueblo y puerto está registrado en la cartografía desde el primer mapa de la costa sudamericana en 1574 (de Diego Méndez).

*“Dentro del área geográfica en que se ubicó Paracas, célebre cultura pre-inca, se desarrolló una casta especial de extraordinarios alfareros: los **piskos**, dedicados a la fabricación de hermosos objetos, ceramios, especialmente ciertos recipientes de forma cónica, utilizados para portar diversos líquidos. Establecido el virreinato peruano, estos recipientes cónicos fueron utilizados para guardar y conservar el pisco, fabricado dentro*

de su territorio en el soleado valle de Ica". (César Ángeles Caballero: *Peruanidad del Pisco. La Vendimia. Diccionario del Pisco*. Lima 2004, pág. 12)

Junto con los piskos en dicho valle estaban los **ika**, etnia de origen yunga (se conocían 25 dialectos yunga) [raíz yunga "**ik**" significa 'río, pozo, laguna'] habitaban las áreas cálidas colindantes con las partes bajas de la serranía.

El historiador José Antonio Del Busto, nos cuenta que el primer encomendero del Valle del Pisco, donde había un pequeño poblado, fue el conquistador Pedro Martín de Sicilia, natural de la aldea de Don Benito, en Extremadura.

Los **piskos** fabricaban gran cantidad de **recipientes especiales de cerámica**, en forma cónica y de gran tamaño, utilizados principalmente para la chicha y varias bebidas alcohólicas. Años después, en épocas de la conquista y desde las primeras cosechas de vid, la extracción de los mostos se depositaron en esas vasijas de barro.

Tal como indicó el historiador Gilberto Vásquez Angulo, durante la colonia, "*los recipientes recibieron el nombre de "Piscos" con relación a sus creadores y por extensión popular fue nombrado Pisco el aguardiente que contenían*".

Todo acerca de la historia del Pisco

Es importante empezar por definir cuándo y cómo llegó la uva y el vino a Perú. Fue exactamente en **1528**, cuándo se hizo por primera vez mención al vino, durante el segundo viaje de Francisco Pizarro. El **vino** producido en esta región era de buena calidad, según reseñas de la época. Una de las razones, tal como explicó **Acosta**, es la unión de una cordillera cercana a la costa con picos que llegan a los cinco mil metros de altura y la presencia de la corriente de Humboldt que proviene del sur, creando una condición especial.

Con la llegada de los españoles al Perú, en el año 1532, la tradición del cultivo de las uvas se hizo popular en la zona debido a la necesidad de su utilización por las iglesias de la nueva colonia.

En el **siglo XVI**, con la conquista, los españoles al llegar no encontraron vides. La primera opción que contemplaron fue importar vino, pero finalmente decidieron llevar **parras** para evaluar la adaptabilidad de este nuevo cultivo.

En cuanto a la **producción** más antigua de este **destilado** que se conoce se encuentra en el testamento que dejó Pedro Manuel. El iqueño indica sus adquisiciones y, también, describe los equipos con los que contó para la elaboración, como por ejemplo, una caldera grande de cobre. Este documento forma parte de las investigaciones realizadas por el historiador Lorenzo Huertas (Cronología de la producción del vino y del pisco). Es considerado una de las informaciones más antiguas que se ha encontrado en el Perú acerca del pisco.

No se sabe con exactitud el lugar dónde comenzó la producción del vino, pero la teoría más popular indica que en el año 1563 en el **Valle de Ica** se dieron los cultivos de viñedos.

Por otro lado, el pisco, tiene varias argumentaciones sobre su origen. Se menciona que en el año 1572, **Álvaro De Ponce** fundó el pueblo de Santa María Magdalena en el valle de Pisco, nombrado más tarde como Pisco. Eventualmente se produciría y comercializaría allí, la mayor cantidad de esta bebida.

Se cree que el cultivo en masa se dio a principios del **siglo XVI**. Después se extendió por diversas partes del mundo, llegando a ser un medio de pago en algunos tratos que se llevaban a cabo. Su **elaboración masiva** se debe a los **jesuitas** que lo producían en Lima, Arequipa, Cusco, Ayacucho y Potosí en el Alto Perú (Bolivia actual).

En esa misma época, existe otra referencia por parte de Pedro de León Portocarrero, quien desde 1609 hasta 1616 estuvo en el país haciendo anotaciones sobre las uvas y el vino, así como sobre la calidad de este. Fue el historiador argentino Boleslao

Lewin quien descubrió y publicó inicialmente estas anotaciones, más tarde, la Universidad Ricardo Palma.

Durante un período de casi 200 años, entre los **siglos XVI y XVII**, se dictaron **medidas restrictivas** por considerarse el aguardiente causa de vicios y delitos. Fue en el **siglo XVIII**, cuando se **liberalizó** la producción y el consumo.

Durante el siglo XVII y hasta mediados del siglo XVIII se produjo un **gran auge** en la producción de aguardiente. Se llevaba desde Pisco a diversos puertos de Perú y desde ahí se exportaba a los países cercanos. En **1767** se generó una **crisis** en el sector vitivinícola debido a la expulsión de los Jesuitas, ya que esta congregación controlaba un gran número de haciendas dedicadas al cultivo de la vid. Un poco más tarde, a mediados del **siglo XIX**, hubo cierta **recuperación** del sector. Esta etapa coincide con la **llegada del pisco a los Estados Unidos**.

Estos años de bonanza no duraron mucho ya que los efectos de la Guerra del Pacífico fueron devastadores para la economía del país en general y la industria vitivinícola en particular. El siglo terminó con una **producción anual de tres millones de litros de pisco** concentrándose su cultivo principalmente en **Ica y Moquegua**.

En la década de 1920, se crea el **Pisco Sour**, en el **Morris Bar**, lo que significó el centro de atención en la coctelería peruana e impulsó el consumo de manera importante. En la década de los años setenta, la Reforma Agraria tuvo un efecto negativo en el negocio del Pisco, lo cual hizo bajar su producción y duraría hasta comienzos de los años noventa. Por otro lado, impulsaron una **industria paralela de adulteración** que, a falta de uva, utilizaron otros productos.

A pesar de todas las ventajas que ofrecía esta bebida, se fue **reemplazando** por otras como el whisky. Razón por la que disminuyeron los cultivos durante el siglo XX. La cosa se mantuvo así durante algunas décadas, hasta el año **2003** cuando el **gobierno peruano incentivó la producción del pisco** con un reglamento especial.

En el mundo de la gastronomía mundial, el **Pisco** representa al Perú, lo mismo que el **Vodka** a Rusia, el **Tequila** a México, el **Cognac** a Francia, el **Sake** al Japón, el **Jerez** a España, el **Oporto** a Portugal, la **Ginebra** a Holanda, el **Ron** al Caribe, el **Whisky** a Escocia, el **Vermut** a Italia, el **Ouxo** a Grecia, la **Rakija** a la Ex-Yugoslavia, la **Cerveza** a Alemania, el **Slivovitz** a Hungría, el **Tzuica** a Rumania, el **Samshu** a China, etc.