



PISCO PATRIMONIO DEL PERÚ

Por:

Eduardo C. Dargent Chamot

Universidad Ricardo Palma

Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

PISCO PATRIMONIO DEL PERÚ

Por: Eduardo C. Dargent Chamot.

Universidad Ricardo Palma.

Lima, Perú.

PISCO PATRIMONIO DEL PERÚ

Eduardo Dargent Chamot

Hace unos años atrás, cuando estábamos ordenando los conocimientos que se tienen sobre el pisco y su historia, un autor argentino al servicio de los productores de aguardiente chilenos tuvo el atrevimiento de escribir un libro que llamó “El pisco nació en Chile”.¹

En ese momento publiqué un artículo titulado “La discusión ridícula” en él que además de las generalidades de que pisco en quechua es ave, que el puerto de Pisco aparece en los mapas desde 1543, hacía notar las falacias usadas por el autor del libro que se basan en un inventario en el cual se mencionan en una línea “**Tres botijas de Pisco**” con “P” mayúscula indicando que es el nombre de un lugar y más abajo la lista incluye equipos para hacer aguardiente, ahora si con “a” minúscula como corresponde al producto.

A esto se suma el hecho de que en el libro se publica un cuadro en el cual, bajo la fecha 1715 se pone el nombre “Pisco Elqui” mostrando un anacronismo que no se puede permitir un historiador serio por cuanto el cambio de nombre del pueblo “La Unión” por “Pisco Elqui” se realizó recién en 1936 para aprovecharse del nombre extranjero de un lugar reconocido por la calidad de su destilado. Esta usurpación la lamentan tanto la nobel chilena Gabriela Mistral como su destacada escritora contemporánea Isabel Allende.

Ha pasado el tiempo desde que apareció “La discusión ridícula” y las investigaciones han dado más luces sobre la mala fe empleada por los productores e incluso algunos políticos chilenos sobre el tema de la apropiación de nombres.

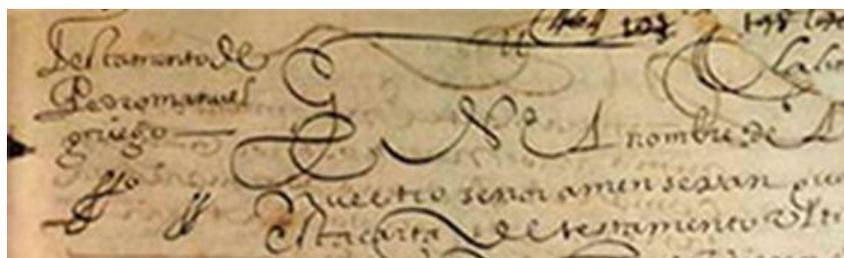
Creo sin embargo conveniente comenzar por hacer precisiones sobre el origen de nuestro aguardiente en el siglo XVII y traer a la memoria algunas citas hechas por viajeros extranjeros del XIX sobre el uso del nombre del puerto y valle de Pisco con el que se conoce nuestro destilado, y terminar luego haciendo hincapié en las maniobras que se conocen ahora y que se usaron para apropiarse de un

¹ Lacoste. El pisco nació en Chile. Santiago

toponímico que no les corresponde, y que sin ninguna vergüenza reconoce en sus memorias el autor de la trampa.

Los peruanos estamos orgullosos de nuestro destilado y nos gusta vanagloriarnos de su calidad y de su historia sin embargo muchos no tienen claro que los orígenes de nuestra bebida cuatricentenaria tiene sus raíces conocidas en los documentos históricos que colocan su nacimiento en el primer tercio del siglo XVII, siendo cuatro los cimientos en los que basamos su temprano origen:

El primer testimonio, por su antigüedad, es el testamento de Pedro Manuel llamado “El griego”, fechado el 30 de abril de 1613 descubierto por el doctor Lorenzo Huertas de la Universidad Ricardo Palma. Se sabe que “El griego”, natural de la isla de Corfú, en el mar Adriático, llegó al Perú con su esclava malaya a quien liberó y de la que tuvo un hijo y una hija. Se sabe también que este personaje estaba en el negocio del vino al menos desde 1608 como descubrió también el doctor Huertas, pero se mantiene prudentemente la fecha 1613 por ser recién en el testamento donde se encuentra mencionado el aguardiente.



Inicio del testamento de Pedro Manuel “El Griego”

Pedro Manuel indica en su muy detallado testamento que deja, además de otros bienes:

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.²

La segunda referencia temprana sobre la elaboración de aguardiente peruano se encuentra en la descripción que hace Pedro de León Portocarrero, llamado “Judío Portugués” en sus memorias, también publicadas por nuestra universidad.

² Huertas, Lorenzo. 3013. p 83 en testamento f.470v.

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 de regreso a la península en 1616, lo cual lo hace coetáneo al documento de “El 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”.³



La tercera fuente temprana está en algunos párrafos de la crónica del jesuita Bernabé Cobo, en su “Historia del Nuevo Mundo”. Al tratar sobre la vid el religioso dice que en el Perú, hacia 1625, que en la época en que vivió en la ciudad de Pisco, se aprovechaba todos los productos de éste fruto:

Todas las 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.⁴

Si bien las dos anteriores referencias son comentarios de viajeros, la primera y la que sigue tienen una connotación de carácter legal y oficial ya que son

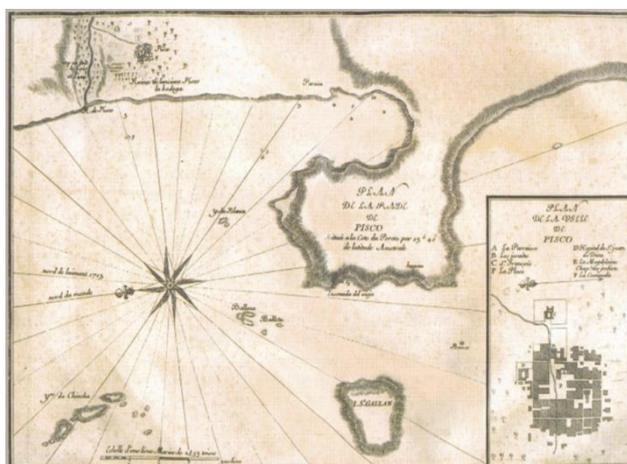
³ León Portocarrero, Pedro de. Descripción del Virreinato del Perú. Lima, Editorial Universitaria, Universidad Ricardo Palma. 2009 p.41

⁴ .- Cobo, Bartolomé. Historia del Nuevo Mundo, Madrid. Biblioteca de Autores Españoles, 1956 tomo II cap. XIII.

registros de notarios. La primera un testamento y la última una escritura pública fechada el 11 de diciembre de 1633, descubierta igualmente por Lorenzo Huertas, en la cual Alonso García de Zepeda, natural de Moguer, vecino de Ica es dueño de una viña en Quillohay y de otras propiedades. En el documento notarial se indica además que García de Zepeda entre esas propiedades tenía: **“Un lagar de madera y una paila de sacar aguardiente.”**

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

Una interesante referencia de inicios del siglo XVIII es la dejada por Francois A. Frezier un navegante francés que anota en su “Relation des voyages de la mer du sud au cotes du Chili et du Perou” escrita entre 1712-14, que en el puerto de Pisco los navíos extranjeros compran vino y pisco porque allí es más barato y se encuentra en grandes cantidades porque se produce localmente. Frezier además ha dejado un mapa de Pisco en el que anota la localización de una bodega.



Mapa de Pisco de Francois Frezier 1715. Propiedad del autor.

Pasemos ahora a las referencias de viajeros en los que se usa el término “pisco” para referirse a nuestro aguardiente. Al respecto me permito recordar que hace también unos años un aficionado chileno publicó una columna en El Mercurio riéndose de mi referencia a las memorias del general William Miller tomadas de

una traducción hecha por el padre Rubén Vargas Ugarte.⁵ Había citado allí lo siguiente:

6000 pesos de buena plata, 500 botijas de pisco, mil sacos de azúcar y una buena cantidad de tabaco y otros artículos.⁶

El autor de la nota decía con razón: “desde cuando brandy y pisco es la misma cosa.” Debo reconocer que hubiese sido mejor poner brandy como dice la fuente traducida y citada por el historiador jesuita Vargas Ugarte quien hace un recuento de lo que lograron incautar en ese puerto en la incursión patriota que duró desde el 21 de marzo al 22 de abril de 1821 y que esta citada como yo la copié y publique mientras que en el original dice “dollars” por pesos de buena plata; “brandy” por pisco y “loaves of sugar” por sacos de azúcar.⁷

Una vez revisadas las memorias de Miller, publicadas por su hermano John Miller en 1828 vi que la voz de alerta fue oportuna y beneficiosa. En la página 225 hay una descripción de la incursión que la escuadra realizó a Pisco a fines de octubre de 1819, es decir año y medio antes de la citada por Vargas. Dadas las circunstancias, el dato es importante porque suma al estudio y aclaración del tema. En esa entrada Miller indica que:

Pisco está situado a una milla de la costa en la espaciosa bahía de Pararca (sic), y queda a catorce leguas del norte y oeste del pueblo de Ica. Es el gran centro de producción del “brandy” (llamado pisco) destilado en grandes cantidades de las uvas de los valles de Palpa, Nasca, Chincha, Cañete e Ica.⁸

⁵ .- El Mercurio. EL MERCURIO Domingo 14 de agosto de 2016 . Cristobal Porzio.

⁶.- Vargas Ugarte. Rubén. Historia general del Perú. Lima, Editorial Milla Batres, 1971 tomo VI. p. 134. Citado en mi “Vino y pisco en la historia del Perú.” Lima, Universidad de San Martín de Porres. 2013. P.93.

⁷ .- Miller, John. General Miller in the service of the Republic of Peru. London, Printed for Longman, Orme, Brown and Green, by Thomas Davison, Whitefriars. 1828. Vol. I, Chapter XIV, p. 292. El libro está en pdf en google. El texto original dice: “One hundred slaves, six thousand dollars, five hundred jars of brandy, one thousand loaves of sugar....”

⁸ .- Miller, John. Op cit. Vol. I, Chapter X, p. 225. El texto original es: Pisco is situated a mile from the sea-shore on the spacious bay of Pararca (sic), and is fourteen leagues to the northward and westward of the town of Ica. It is the great entrepot for the brandy (called pisco) destiled in great quantities from the grape in the valleys of Palpa, Nasca, Chincha Cañete and Ica.

Es preciso indicar que si bien en castellano al decir brandy se implica el paso por barrica, en inglés y probablemente otros idiomas se usa de forma genérica como se verá luego.⁹

Vale la pena sin embargo retroceder unos años hasta 1814 cuando William B. Stevenson en 1814, al pasar por el puerto de Pisco, además de mencionar la excelente calidad del producto, los volúmenes de producción y los embaces de arcilla cosida en los que se almacena, indica que:

El aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho, es de buen sabor y sin color.¹⁰

Una década después el diácono anglicano Hugh Salvin que visitó el Perú y escribió en su diario sobre sus experiencias con el pisco ha dejado algunas referencias tempranas del uso del nombre. El 24 de abril de 1925 el barco en que viajaba llegó al puerto de Pisco y Salvin anotó en su diario “***Este distritos conocido por la elaboración de un licor potente que tiene el nombre de la ciudad.***”¹¹

Unas páginas más adelante se incluyen dos referencias directas al aguardiente por su nombre propio. La primera vez es cuando tras la visita que hizo al científico franciscano Juan José Metralla en el convento de los Descalzos en el barrio del Rímac, en Lima, y haber visto sus instrumentos para tomar medidas geográficas, fue llevado él y sus compañeros por Metralla al comedor del convento donde lo presentaron al superior que estaba allí con otros monjes comiendo fruta y bebiendo pisco. Salvin escribió: “***El pisco, un licor potente, un brandy de uva, circulaba por la mesa y los monjes lo bebían puro.***”¹²

⁹ En “Traducciones, origen de las palabras y más definiciones” de Google definen Brandy o brandi como: “Bebida alcohólica de alta graduación que se obtiene por destilación de diversas clases de vino y se envejece en toneles de roble.”

¹⁰ Stevenson, William Benet. 1972 t.III p.169

¹¹ .- Salvin, Hugh. Diario del Perú. En: Relación de Viajeros Tomo XXVII. Vol. 4. Lima, Colección Documental de la Historia del Perú, 1972.

¹² .- Ibid. P.15. texto original es: “The pisco, a strong liquor a grape brandy, circulated by the table and the monks drank it pure.”

La segunda referencia que Salvin hace del pisco es durante su visita al pueblo de Huaura, de una sola calle en esos tiempos pero famosa porque fue allí donde San Martín dio el primer grito de independencia. Allí el inglés conoció a un monje franciscano que, según comenta, **“Nos dio excelentes quesos locales y pisco”**.¹³

Un alemán afincado desde inicios de la república en el Perú fue Heinrich Witt. El hace varias referencias al pisco. Cuando llega a Pisco el 31 de julio de 1828 comenta en sus memorias:

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.¹⁴

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

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.¹⁵

Por su parte, el marino sueco Carl Johan Skogman que visitó el Perú a bordo de la Fragata “Eugenie”, enviada por su gobierno a dar la vuelta al mundo entre 1851 y 1853, comenta su paso por el puerto de Pisco diciendo:

Allí se fabrica en gran escala un aguardiente que tiene mucha aceptación en toda la costa occidental y que se llama simplemente pisco.¹⁶

¹³ Ibid. El texto original dice: “Gave us excellent local cheeses and pisco.”

¹⁴ Witt, Heinrich. Diario 1824. 1890. Lima, Banco Mercantil, vol.I. p. 282. 1992

¹⁵ .- Ibidem, p, 284

¹⁶.- Skogman, Carl Johan. Viaje de la fragata Eugenia. p. 214. Esta cita la transcribe: Romero Pintado, Fernando. Historia marítima del Perú. Tomo VIII, vol. 1. La República 1850 -1870. Lima. Instituto de Estudios Históricos Marítimos del Perú. 1984.

Páginas más adelante al tratar de la dificultad que tienen para conseguir alcohol, Skogman hace una mención que reconoce la calidad de nuestro destilado. Dice allí: **“Las bebidas alcohólicas están prohibidas, pero de contrabando consiguen la muy apreciada del cercano puerto de Pisco”**.¹⁷

En 1933 Herbert Ashbury publicó su “Barbary Coast” a la que él llama “una historia informal del bajo mundo de San Francisco”. En ésta obra basada en documentación de mediados del siglo XIX en épocas de la Fiebre del Oro, Ashbury trata sobre los bares del puerto y da un lugar especial al Pisco Punch inventado por Duncan Nichol del “Bank Exchange”. Lo interesante es el comentario que hace el autor de éste coctel:

Su base es pisco brandy, que se destila de la uva conocida como Italia o La rosa del Perú, y recibe su nombre del Puerto desde el cual se embarca.¹⁸

Argumentar ignorancia de que el destilado peruano se llamaba pisco desde siempre es nuevamente una maniobra de mala fe y con la intención explícita de confundir. Prueba contundente de ellos son las expresiones de autores chilenos al respecto.

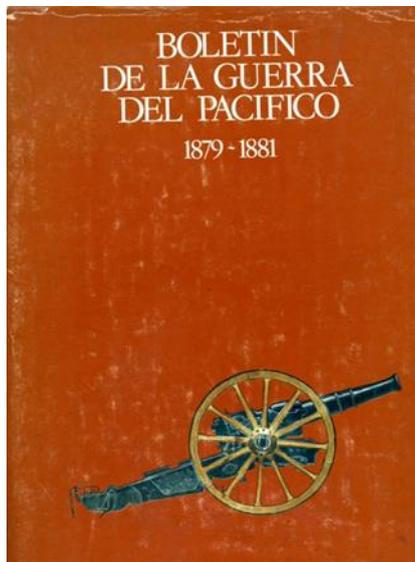
Existen varias menciones al pisco de Pisco y de Ica entre los escritos publicados en Chile durante la ocupación de esas ciudades durante la guerra de 1879. Considero que la más importante es la que ha dejado el coronel chileno José Domingo Amunátegui cuando llegó a la campaña de Ica después de un recorrido de dos días desde el puerto de Pisco.

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

¹⁷ .- Skogman. Op. cit. p. 216.

¹⁸ .- Ashbury, Herbert. Barbary Coast: An informal history of the San Francisco Underworld.. (1933). New York, Basic Books, 2008. p. 226. El texto original es: 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.

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.



Ocupacion de Ica.

La brigada que a las órdenes del coronel don José Domingo Amunátegui partió el día 21 de noviembre en dirección a Ica con el objeto de tomar posesion de esa ciudad, llegó allí el 23 despues de una pesada marcha de tres días, en los cuales tuvieron que atravesar un desierto de arena de catorce leguas de estension.

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; su irrigacion se hace durante los meses de diciembre, enero, febrero i marzo, que es cuando el rio trae el agua de las lluvias de la sierra. La ciudad, de un aspecto parecido al del resto de las ciudades peruanas, es desaseada i de edificios vetustos. Sus calles, por el contrario, son anchas. Las iglesias son numerosas, siendo su interior recargado de tallados de increíble paciencia. Su comercio está esclusivamente en poder de italianos i chinos; consiste principalmente en la importacion de mercaderias extranjeras i en la esportacion de vinos i aguardiente. Las frutas son abundantes i sobre todo las ricas sandías que nuestros soldados las saborean con harto gusto; pagando'as sí a su justo precio. La moneda que usa nuestro ejército son los billetes peruanos estraidos del vapor *Islai*, que se les dá con cargo a sus haberes por el valor de diez centavos cada sol.

Por su parte, el autor chileno Justo Abel Rosales en su obra “Mi campaña al Perú 1879 – 1881” anota en el párrafo correspondiente al 19 de diciembre de 1880 su llegada a Pisco con estas palabras: ***Pisco, famoso por el aguardiente de ese nombre, se divisa de a bordo.***¹⁹

Tres días después, el miércoles 22, Rosales abre el apunte del día comentando que:

Anoche, y especialmente antenoche, ha habido tremendas rascas de despedida. El pisco de Pisco, tomado desde la rada de Pisco, es quien ha revuelto tanto casco.²⁰

A nivel de historiadores es el maestro chileno Benjamín Vicuña MacKenna quien, en su Historia de la campaña de Lima publicado en 1881, después de decir que Pisco no está desprovista de rasgos pintorescos por sus palmeras y viñedos indica que:

¹⁹.- Rosales, Justo Abel. Mi campaña al Perú 1879-1881. Concepción (Chile) Editorial de la Universidad de Concepción. 1984. P. 191.

²⁰.- Ibid. p. 193.

Hacia el sur de la ciudad dilatase un árido desierto llamado la pampa de Guayurí que va hasta Ica, comarca rica en aguardientes exquisitos, dieciocho leguas más hacia el mediodía por los rieles.²¹

Para terminar creo conveniente hacer una referencia a la transformación forzada del nombre del pueblo de la Unión por el de Pisco Elqui para lo cual y con el afán de dar legitimidad a la usurpación de un topónimo extranjero las autoridades sureñas optaron por la curiosa maniobra de cambiarle por ley el nombre.



Jorge Chamot Arróspide. Foto del autor.

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

Perú en la actualidad está produciendo más de 12,000,000 de litros de vino y 3,500,000 de litros de aguardiente de uva, generalmente conocido bajo el nombre de "Pisco". Es de esperar que el Perú obtenga una cuota del total de importaciones de vinos y licores, junto con la usual garantía para proteger la denominación comercial de sus aguardientes. A este respecto debe tenerse en cuenta que espirituosas importadas de otros

²¹.- Vicuña Mackenna, B. Guerra del Pacífico. Historia de la campaña de Lima. V. 3. Santiago de Chile, Rafael Jover, Editor, 1881. p. 732.

países están usando la denominación “Pisco” que es un producto exclusivamente peruano, en tanto que el único “Pisco” genuino es el producido en un área en torno al puerto de Pisco en el Perú.²²

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

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

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

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

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

²² Nota Diplomática de la Embajada del Perú en los Estados Unidos al Departamento de Estado, 1° de mayo de 1934. Pag. 6. RG 59, Department of State, decimal file 1930-1939, Box 3106. Traducción del Embajador Gonzalo Gutierrez.

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 más de una década:

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.

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.”***

