

LA VID EN EL PERÚ Y LA ELABORACION DEL PISCO EN ICA

Dr. Juan Eduardo Morón Orellana

RESUMEN

Se presenta una visión histórica sobre la implantación de la vid en el Perú y particularmente su producción en la región de Ica valiéndose de la documentación escrita, dejada principalmente por los cronistas de la Colonia; según estas fuentes se puede apreciar la importancia de Ica como la principal región vitivinícola. Luego se describe las variedades de uva, las principales formas y lugares de la producción del pisco, recogidas de la información de los productores artesanales de Ica. Es ilustrativa la descripción sobre la cata del pisco, así como las partes de la producción del pisco: la poda, la pisa y la saca según la tradición popular de la zona.

1.- INTRODUCCIÓN

En este artículo doy a conocer la historia de la implantación de la uva en el Perú y especialmente en la región de Ica, donde se incide en la elaboración del pisco y las vivencias de los sectores populares. En esta tarea he recibido importantes sugerencias del Dr. Blas Gutiérrez para ordenar el enorme material disponible sobre la región de Ica, a él mis agradecimientos.

Vitis (género) o vid es la planta cuyo fruto es la uva. La denominación es de origen celta gwid (árbol), o wid (conocimiento). En latín Vitis o vid. Vitis venea o vino. Es originaria del Mediterráneo. Tiene como 60 especies aceptadas, pero llegan a 3,000. Pertenece a la familia vitaceae, del orden de vitales. Hay vides silvestres cuya altura sobrepasa los 20 m., y vides cultivadas.

Fue domesticada por el hombre alrededor de 6,500 a.C. y su uso expansivo fue en el Mediterráneo: Egipto, Grecia, Roma, los árabes, España, luego fue traída a América y al Perú.

La Vitis Vinífera L., se cultiva por semilla o estaca o injerto. Se planta a distancia de 2-3 m. Los expertos sostienen que el terreno apropiado está en tierras secas, ásperas, permeables, en quebradas, rico en potasa, de mayor insolación. Se poda cada año. Es resistente al invierno, en tiempo vegetativo tiene acumulación de calor para la maduración de racimos. Presenta tallo o tronco principal retorcido, del que se desprenden ramas o sarmientos, de hojas grandes o partidas en lóbulos puntiagudos, de yema principal, yema pronta, yema latente, flores verdosas en racimos, cuyo fruto es la uva. La uva tiene forma esférica, carnosa, jugosa, se presenta en forma de racimo, de cáscara resistente, de sabor dulce, pulpa aromática. De color variado desde verde limón, negra, rojo solferino,...

El conjunto de plantas (vides) se llama viña o viñedo. Los enemigos de la vid son las plagas, granizo, fuertes heladas, lluvias excesivas, vientos huracanados. La atacan enfermedades

como mildiu, oidio, filoxera, antracnosis, black-rod, etc.

Se le atribuye diferentes propiedades a las hojas, semillas, flores, tallos, ramas de la vid. La uva tiene diversas propiedades. La uva es nutritiva y medicinal. Tiene potasio, es astringente, diurético, venotónico –activa la circulación sanguínea venosa- y antioxidante. El vino tinto favorece el tratamiento del colesterol por la presencia de alcohol y fenol, mejora la circulación de la sangre, previene el infarto del miocardio.

Según el conocimiento popular iqueño se utiliza la infusión de las hojas de la vid para combatir la diarrea, asimismo las hojas y pepitas secas en forma de polvo combaten la disentería del ganado.

2.- LA VID EN AMÉRICA Y PERÚ SEGÚN FUENTES HISTÓRICAS

Esta planta, como otras, fue traída por los españoles en el segundo viaje de Cristóbal Colón. Primero llegó a América Central, luego a México y después al Perú.

Los cronistas pretoledanos, toledanos, postoledanos, los viajeros, los literatos y los estudiosos de la vid dan valiosas referencias sobre el cultivo, la producción, el comercio, el consumo de bebidas y los lugares de producción. En este caso la ciencia de la Historia se vale de fuentes escritas –manuscritas e impresas-, orales o tradicionales y materiales. Voy a ilustrar el tema con las fuentes escritas siguientes:

-El Inca Garcilaso de la Vega (Cusco 1539-Córdoba 1616) relata la producción de vino en el Cusco, obtenida de cosecha de uvas procedente del Valle de La Convención. Que el primer vino fue elaborado en la Hacienda Marcahuasi del Cusco, propiedad de Pedro López de Cazalla. Francisco de Caravantes, natural de Toledo, trajo la vid desde las Islas Canarias del tipo “prieta” (“algo roja o de color negro claro”). Y Bartolomé Terrazas fue quien sembró allá vid por primera vez (1555).

-El Padre jesuita Bernabé Cobo (Lopera 1580-Lima 9-X-1657), estuvo en Pisco (1622). Afirma que la primera planta de vid sembrada fue en Lima, traída por Hernando de Montenegro y primero en cosechar uvas (1551). Que hay “*uvas mollares, alvillas, moscateles, blancas, negras, y otras dos o tres diferencias*”, menciona. El capataz Alonso Baéz de la Hacienda Marcahuasi, Cusco, de Pedro López de Cazalla, fue quien elaboró vino por primera vez en la capital imperial. Además se produjo aguardiente de uva.

-José de Acosta (Medina del Campo 1540-Salamanca 1600), jesuita, catedrático de la Real y Pontificia Universidad de San Marcos, informa sobre las viñas del Perú en valles calientes, regadas por acequias, informa que la producción de vino era negocio lucrativo.

-Reginaldo de Lizárraga (Medellín, Badajoz ¿1545?-Asunción de Paraguay), de la orden religiosa de Santo Domingo, informa sobre el vallecito de Villacuri con viñas (2) de 500 y 1500 cepas con uvas, sacándose vino, el mejor de todo el reino, según él.

-Pedro de Cieza de León (Llerena 1522-Sevilla 1554), soldado, se refiere a las plantaciones de vid en los valles de la costa norte, de grandes viñas donde cogen muchas uvas pero que todavía no se hacía vino. De Huamachuco, Lima, hoyas de Chilca, Chincha, Ica, el vino sale a otras provincias del reino y fuera del reino, como Nasca, Huamanga, Chachapoyas, León de Huánuco, Cusco.

-Felipe Guamán Poma de Ayala (San Cristóbal de Suntuñtu ¿...?-Lima ¿1615?), indio, cronista. Comenta la producción de vinos y el comercio de Camaná, Pisco, Ica; de este último dice “*villarica, poderosa, abundancia de frutas de todas maneras, y de mucho pan y maíz, y de mucha carne y de pescado, y del vino como agua, lo mejor del reino, y muy barato la botija a ocho reales y hay mucho trato del vino*”; también se refiere a Nasca e indica el problema de la declinación de producción del vino en Arequipa, en 1600.

-Antonio Vásquez de Espinoza (Castilleja de la Cuesta ¿...?-Madrid 1630), religioso carmelita,

cronista. Describe las viñas, producción y comercio del vino, resaltando las de Chincha, Pisco e Ica, como sorprendido de fertilidad de las hoyas de Villacuri, “dan su fruta en tanto grado que una cepa de estas, da más uvas que seis de la de España”, y la crisis del vino en Arequipa por lluvias torrenciales, terremoto y erupción del volcán Huaynaputina. Dice de esclavos en Ica dedicados al cultivo de vid, corte de uva, producción de vino y aguardiente de uva.

-Voy a transcribir un documento de la época cuyo autor es Antonio Vasquez de Espinoza que ilustra las bondades agrícolas de la región de Ica:

“1345. De este valle de Chincha, está el famoso (Valle) del puerto de la Magdalena de Pisco 5 Leguas al sur en 13 grados y medio, treinta y seis leguas de la ciudad de Lima es de la jurisdicción de la villa de Ica donde el Corregidor pone vn teniente. El pueblo tendrá mas de 150 Españoles, esta a la lengua del agua, es buen puerto, donde vienen a cargar (muchos) nauios el vino de sus valles y de los de Ica que son muchos. El lugar es de los mas ricos que tiene todo el Reyno regalado de carnes, pescado, y pan y todo lo demás necesario para la vida humana, con mucha abundancia de frutas de España y de la tierra”

“todos aquellos Sacerdotes, tienen sus chacras adonde van a decir missa los días de fiesta, todas las (mas) chacras o viñas tienen casas, lagares, y bodegas para el beneficio de las viñas, y en todas tienen Capillas para que la gente de seruijio y en particular los negros esclavos, que cada hazienda tiene vn pueblo formado de ellos (oyga Missa, y assi) muchos de estos sacerdotes que asisten en Pisco tienen buenos salarios por ir a decir Missa los días de fiesta a las chacras”.

“1347. Este valle se dio a los principios a la villa de Ica y a sus vecinos para su seruijio y que en el sembrasen trigo y lo que uviessen menester, y después por permission de la villa fuesen plantando algunas viñas a las riberas de su Rio que al presente excede con grandes ventajas en fertilidad y riqueza a la villa de Ica y a sus haciendas, aunque no tiene nombre de villa, ni de ciudad por ser de la jurisdicción de Ica. Corre

en este puerto y parage el viento Sur como en todo el Reyno y porque esta 3 Leguas del puerto vna sierra muy grande que haze punta sobre la mar que se llama la sierra Paraca, y llaman al viento paraca”.

“1348. El Rio de este famoso valle de Pisco tiene su nacimiento en las minas de Castrovireyna porque nace en aquellas punas, y después que a enriquezido a aquella ciudad con sus cristalinas y plateadas aguas, moliendo sus ricos metales de plata, en sus ingenios, corre al poniente para enriquezer con sus aguas sus fértiles valles”.

Los pagos que tiene este pueblo de Pisco, el mas cercano del lugar es el (valle) de Casalla donde se cogen mas de 12,000 votijas de vino de lo mejor y mas preciado (de todo el valle), de la otra vanda del Rio hazia el mar esta otro pago pequeño donde también ay viñas, ingenio de açucar, se cogen melones, sandillas, pepinos, mucho trigo, mais y otras semillas que hacen el lugar rico y regalado”.

“1349. Dos leguas del lugar comienza de la otra vanda del Rio a lo esnordeste el fértil valle de Condor, donde ay grandissimos pagos de viñas, y se cogen en el solo mas de 150,000 votijas de vino muy bueno, ay entre los chacareros o señores de viñas que cada año cogen mas de 3,000 votijas y assi ay muchos muy poderosos, y en cada hazienda tienen vn pueblo de negros para el beneficio de viñas, (y es de advertir) que cada negro cuesta quando menos 500 pezos, y a 600 si es de buena casta, o disposicion (abra en ese valle mas de 10,000 negros para el beneficio de estas viñas), tres leguas mas delante de este pago corre otro por la misma vanda donde se cogen mas de 50,000 votijas de vino; y de la otra vanda del Rio algo mas adelante del pago de Condor el alto, esta el de Chunchanga 5 Leguas de Pisco Rio arriba, donde ay vn pueblo formado de españoles negros y indios, en este se cogen mas de 100,000 votijas de vino (y es de auertir que en toda esta tierra no llueve) todo es de regadío. Dos leguas delante de este pago, el Rio arriba esta otro que se llama Vmay fértil y abundante, donde por una vanda y otra 8 del Rio) se coge grande cantidad de vinos, se

pasan muchos higos en arta abundancia que vale vn quintal 16 reales y 4 Leguas delante de Vmay esta el fértil y famoso valle de la Quinga que esta en lo Chaupiyunga que quiere decir tierra de mejor temple entre frio, y caliente; donde se cogen mas de 1,000 quintales de higos los mejores y mas estimados de aquel Reyno, pues valiendo el quintal de los otros 16 Reales de estos vale 50 demas de lo referido se coge en el valle muchos mas trigo y otras semillas en abundancia con que haze la tierra rica prospera y regalada; también ay tradición que en este valle intentaron los Españoles cerca de Vmay después que se despoblaron de Xauxa fundar la ciudad de los Reyes y estuvo algunos pocos días fundada, hasta que la pasaron donde esta de presente, y yo vide el asiento y los edificios que parte de ellos estaban en pie”.

“DE LAS HOYAS DE VILLACURI, Y OTRAS DEL DISTRITO”

“1350. Demas de los pagos referidos, que ay plantados a las riberas de este caudaloso Rio cria mucho pescado regalado, y camarones, sacan grandes acequias para regar sus viñas y sembrados que con Grande fertilidad, y abundancia dan su fruto, en tanto grado, que vna sepa, o parra de estas, da mas ubas, que seis de las de España; assi porque demás de ser altas las parras, y grandes, demás de buen temperamento es la tierra de promission en todo”.

“1351. Dos leguas de Pisco, ay otros modos de viñas muy diferentes que las referidas, en que se cogen mas de 5000 botijas de vino en las hoias, donde no ay Rio ni llueue, ni ha llouido, ni llouera porque ya es conocido en aquella tierra, y es que entre aquellos grandes y secos arenales ay hoias y vaxos en cuiá frescura limpiando el arena que ay en ellas, se an plantado viñas, y se an dado con tanta fertilidad y abundancia que es lo primero del mundo, y el vino que se coge en ellas es el mejor, y mas parejo, y assi tiene siempre mas precio, que lo demás. El modo de beneficiar las viñas, como en aquella tierra no llueue cria la tierra vn dedo, o dos de salitre por encima quitasele aquel salitre y de vnos arbolles que se crian en todos aquellos llanos que los mas son de secadio que llaman guarangos, y

nosotros algarrobos, porque su fruta parece a algarrobos aunque son blancas, y casi del mismo sabor que demás de la alfalfa que en (todo el Reyno del Piru y en particular) en los llanos se siembra para las mullas y cauallos”. (Antonio Vasquez de Espinoza)

-Pedro de León Portocarrero, portugués, cronista, en su **Descripción Anónima del Perú y Lima a principios del siglo XVI**, ¿1620?. informa sobre viñas del reino, vinos en Lima, acerca del comercio de aguardiente. Dice: *“La Nazca es una valle, hay muchas lindas viñas y hay cuatro leguas hasta villa Curi, otro valle, y en ambos se cogen los más y mejores vinos que tiene el Perú, los mejores de España no le hacen ventaja, y se coge mucha pasa bonísima y muchos higos secos, ...”*

“A seis leguas de esta villa de Valverde de Ica está su puerto de mar que se llama Puerto Quemado, y allí van a embarcar todos sus vinos que son muchos y buenos. Esta villa tiene un valle, de ella toma nombre el valle de Valverde de Ica. Tiene este lindísimo valle seis leguas y todo plantado de viñas las más bien trazadas y buenas de cuantas en el mundo he visto cogerse, grande abundancia de regalado vino todo blanco. Las uvas de este valle después que se cuelgan y guardan en casa algunos días saben a diversas cosas, porque una vez saben el tato (tacto) a moras y guindas, otras veces a manzana y membrillos y a (granadas) y a cosas semejantes, esto es en verdad infalible, porque lo experimenté, a otras personas que las comían las oí tratar desta cosa tan particular. Dan estas viñas muchas y buenas uvas y cada año se coge neste valle quinientas mil botijas de vino de una arroba cada una, y se hace mucha pasa. Todos los señores de viñas tienen en ellas casas y lugares y tienen negros, sus esclavos, y herramientas y todo lo necesario para beneficiar y cultivar sus vinos”. Refiriéndose a Pisco, Cónдор, Humay, expresa: *“y por todo este valle hay muchas y buenas viñas, donde se coge tanto vino como en Ica, es vino más recio”....*

-Martín de Murúa (Aspeitia ¿?-Madrid ¿1617?), religioso mercedario, cronista, amigo y enemigo de Guaman Poma al referirse al área de Chin-

cha-Pisco-Ica-Nasca manifiesta:

“Luego está Chíncha, donde hay convento de religiosos predicadores, con su puerto, y tras ello el puerto de Pisco que está de Lima treinta y cinco leguas, donde hay muchas viñas y se va por momentos poblando porque, como es puerto de mar y todo el vino que de Yca se trae se embarca allí, no hay año que no salgan del más de sesenta o setenta navíos cargados de vino para los Reyes y, así hay en él mucha contratación y gente. Tiene un convento de religiosos descalzos franciscos.

Doce leguas la tierra adentro, está la Villa de Valverde, en el valle de Yca. Este nombre dicen los indios se lo dio el famoso Tupa Ynga Yupanqui en esta manera: que volviendo de Pachacamac a asistir en los sacrificios, y el hechicero le dijo al Ynga que le diese unas señas, como acá usamos, para el Pontífice que tenía a su cargo el templo, para que viese y le constase que por su mandado iba a la asistencia y servicio de la huaca. Entonces Tupa Ynga le respondió : “y, ca” que quiere decir: sí, toma; y le dio un champi o porra suya, y por esta memoria se le quedó al valle el nombre de Yca, y los españoles, por la verdura ordinaria que hay en él, le llamaron Valverde”.

“Cojeránse en el valle y sus contornos más de doscientas mil arrobas de vino, y ésa es su contratación y, por ello, les entra cada año mucho dinero de fuera, porque se saca para la Ciudad de los Reyes, y de allí para Quito, para México, para los valles de Trujillo, y por la sierra para Guamanga, Huancavelica, Choclococha y el Cuzco”.

“En este valle de Yca tienen los indios sus viñas, de donde cogen mucho vino, de que les sucede, la más veces, la muerte, por beberlo con desorden, y sin que esté en perfección de vino, sino a medio cocer de que les resultan flujos de vientre y otras enfermedades que los acaban y consumen...”.

“Hanse hacendado en este valle de Nasca y en sus contornos muchos españoles, y plantado viñas en tanto número, que se cogen en él más de cincuenta mil botijas de vino muy regalado y

precioso, y siempre ha sido más estimado que el de Yca, y guardado y anejo se purifica notablemente, que puede competir con los vinos celebrados en España de San Martí de Valdeiglesias, Toro, ciudad Real y Cazalla. Así, el que se saca por el puerto de San Nicolás para la Ciudad de los Reyes, tiene en ella más valor que el de Yca; el más dél se sube a la sierra y se pone en dos o tres puestos, y de allí se carga en carneros que llevan a dos botijas de arroba, y en recuas con cueros, y se trajina a la ciudad del Cuzco, y se va repartiendo por las provincias por la provincia de los soras y lucanas y villcas e parinacochas, condesuyos, del Cuzco, chumbivilcas, andaguailas, aymaraes y quichuas, catabambas y omasuyas, canas y canchis, Vilcabamba y otras partes del Collao y, puesto en la sierra, son rarísimas las botijas que se dañan ni tocan, porque el frío de ella conserva el vino y lo purifica y guarda por muchos años”.

-Jorge Juan y Santacilia (Novelda, Alicante 1712-Madrid 1773), marino y científico - Antonio de Ulloa (Sevilla 1716-Cádiz 1795) marino y científico, tratan también de la actividad vitivinícola.

-William Bennet Stevenson, en tiempo del Libertador José de San Martín dice que al aguardiente de uva se le dice pisco.

-Antonio Raimondi Dell’Acqua (Milán 1822-San Pedro de Lloc 1890), naturalista, viajero por todo el Perú, opina sobre la producción de vinos y aguardientes en Arequipa.

-Ricardo Palma Soriano (Lima 1833-Miraflores 1919), escritor tradicionalista, relata que en el almuerzo había moscatel o un buen pisco, que en Navidad estaba presente el quitapesares que así llamaban al aguardiente de uva, que: *“Pisco: La tinajuela del barro que el productor vende el aguardiente”.*

-Manuel Atanasio Fuentes, (Lima, 1820 -1889), jurista, escritor, dice que el pisco se vendía a dos reales el barato, y dos pesos la botella de pisco de calidad, que en Navidad en Plaza de Armas la plebe estaba enardecida por el pisco.

-Juan de Arona (seudónimo de Pedro Paz Sol-

dán y Unanue, Lima 21-V-1839-5-I-1895), escritor, refiere que pisco es nombre genérico del aguardiente de uva que se elabora en las haciendas de Pisco, que se exporta por el puerto de Pisco, que también se llama así a la botijuela de barro cocido donde se deposita el pisco, y pisco es palabra indígena que significa pájaro.

-Ernst W. Middendorf Froebel (Keilhau 1830-Colombo, Ceilán 1908), antropólogo, trata de la elaboración del pisco, destilado el aguardiente se deposita en botijas llamadas pisco, que el mejor pisco por su aroma es el Italia, que Ica produce el mosto verde, que lugareños prefieren el aguardiente “puro” elaborado de uva negra. Estando en Ica observó la producción de botijas peruleras o botijas para aguardiente de uva.

Para nuestra región es ilustrativo el texto de José María Córdova y Urrutia que describe las características de cada valle:

**DISTRITO DE PISCO: “La locación de este distrito, es el primero que se manifiesta al entrar á la Provincia, colindando con el de Chincha. En la estension de 135 leguas cuadradas, hallan los Valles de Chunchanga, S. Miguel, Humay, Condor y el de las Ollas, en los que se hallan situados muchas haciendas, cuya hermosa campiña fertiliza el rio que nace de la laguna Ocucocha”.*

**PUEBLO DE HUMAY: “Se recogen en estas haciendas y terrenos, 800 botijas de aguardiente al año, 600 de vino y otras menestras. Su población de 259 personas de ambos secos inclusos 138 esclavos”.*

**VALLE DE CONDOR: “En estas haciendas con excepción de la ultima-Caucato- que es de caña, se recogen de 6 á 7 mil botijas de aguardiente por año, y su esclavatura es de 1386 personas de ambos secos á que agregada 72 de las demás castas hace la población del Valle el total de 1458”.*

**VALLE DE S. MIGUEL: “En estas haciendas y terrenos se recogen anualmente de mil a mil quinientas botijas de aguardiente, y su esclavatura es, de 138 personas, á que agregadas 123 de otra castas, hacen la totalidad de 261 almas”*

**VALLE DE CHUNCHANGA: “En estos fundos*

se recogen anualmente de 3 á 4 mil botijas de aguardiente y su esclavatura es de 386 personas de ambos secos que con 22 de otras castas hacen 408 almas de población”.

**VALLE DE LAS OLLAS: “El territorio así llamado, esta en la medianía de Ica á Pisco, en cuyo gran arenal ha sabido la industria formar unos hoyos espaciosos en que se cultivan las cepas y demás sementeras, sin mas riego que la humedad: pues aunque el terreno esta cubierto de una costra gruesa de Salmarina, separada esta, lo deja en aptitud de ara; notándose que a pesar de dicha costra, su agua es dulce y delgada: sus vinos son esquisitos conocidos por el nombre de “Vino de Lanchas” y los fundos se denominan. ídem en éstos fundos se producen anualmente más de 1600 botijas de vino: su población es de 180 personas en las que stán inclusos 99 esclavos”*

Como se ha visto, pues, el cultivo de la vid en tiempo y espacio se propagó en Perú como en Ica, Lima, Arequipa, Moquegua, Tacna, Cusco, y hasta en costa norte, La Libertad como Casma, Cascas al norte de Trujillo, Lambayeque, Piura.

Implantado el catolicismo en estas tierras y requiriéndose de vino para la celebración de la misa, el vino procedente de España no era suficiente para abastecer las parroquias. Esta necesidad hizo que se cultive la vid en Perú. La Capitulación de Toledo, VII-1529, concede autorización a españoles para llevar esclavos, bastimentos, frutos de Castilla, que incluía la vid. La Real Cédula del 31-VIII-1531, de Carlos V dispone a la Casa de Contratación de Sevilla, para que se lleven plantas de viñas, olivos, etc. El virrey Francisco de Toledo (26-XI-1569-23-IX-1581) reajustó el precio del vino. El virrey García Hurtado de Mendoza y Manrique, Marqués de Cañete, (1589-24-VII-1596), reglamentó la cata del vino en 1596.

El cultivo de la vid, la producción del vino y del pisco llegó a Villa de Valverde del valle de Ica, mucho antes del testamento escrito de 1613 del griego Pedro Manuel sobre aguardiente de uva en Ica, en el escribano Francisco Nieto (1607-1620), encontrado por Lorenzo Huertas Vallejo. Ica se convirtió, así, en una región importante

de la viticultura y vitivinícola en el último quinto del S. XVI, y comienzos del siglo XVII debido a los problemas que tuvo Arequipa (lluvias torrenciales, terremotos, y erupción del volcán Huaynaputina, 1600), que atendió la demandas de bebidas como el vino, el aguardiente de uva, a minas de Huancavelica, Potosí, a ciudades, villas, pueblos, parroquias, reducciones.

3.- EL PISCO ES DEL PERÚ Y DE ICA.

El pisco - aguardiente de uva-, producido en Perú, después de algunas décadas del vino, es una palabra polisemia. Pisco es pájaro en runasimi (pishjo, pisqo, pischco). Pisco es la botija donde se deposita el pisco. Pisco es la bebida obtenida del destilado del mosto de uva. Pisco es el lugar o topónimo, que es distrito, provincia, en el Departamento o Región de Ica. Pisco es el puerto.

Antes de la denominación pisco, durante la dominación española en Perú se decía aguardiente de uva o “agua ardiente” o “agua viva”. En Europa se obtenía alcohol de uva para fortificar el vino. Era el “quemado” que los ingleses llamaban “brandy” (brand es marca, quemado).

Esta bebida de bandera del Perú tuvo intento de Chile de usurpación de denominación de origen, estableciendo Día Nacional del Pisco el 15-V de cada año, como una forma de desinformación histórica, al extremo de crear el topónimo Pueblo Pisco Elqui en 1936.

A). DEFINICIÓN E IMPORTANCIA DE LA BEBIDA PISCO

El pisco peruano es aguardiente de uvas pisqueras, obtenido por destilación de mostos frescos, fermentados, según técnicas y procedimientos tradicionales o modernos, para su producción de calidad. Su color es transparente, cuyo contenido de alcohol promedio es de 42°. Se obtiene de diversas variedades de uvas aromáticas y no aromáticas.

-Uvas no aromáticas como la quebranta, negra criolla, mollar, uvina. La quebranta que

abunda, predomina en Ica. Se obtiene pisco puro. La negra criolla, denominada misión, que debe este nombre a misioneros. Abunda en Arequipa, Moquegua, Tacna. La mollar es dulce, cuya coloración tiende a rosado, al tabaco, de mayor producción en Ica. La uvina es pequeña, se produce en la provincia de Cañete.

-Uvas aromáticas como Italia, albilla, moscatel, torontel. La Italia es de color claro amarillento, con ligeros tonos dorados. Es conocida como uva de mesa. Su pisco es de aroma intenso, persistente, suave en su consumo. Hay Italia rosada, Italia negra.

De la destilación, artesanal o industrial, del mosto fermentado salen varios tipos de pisco:

Pisco puro no aromático se elabora de una sola variedad de uva no aromática que puede ser quebranta o negra criolla o mollar o uvina. Su presencia olfativa es menor por su bajo aroma.

Pisco puro aromático se elabora de una sola variedad aromática: o Italia o albilla o moscatel o torontel. El pisco es fino, con intensidad de aroma, que se disfruta por la nariz o la boca.

Pisco mosto verde, su elaboración es la mitad de tiempo, interrumpiendo la fermentación, cuando está “verde”, es decir, todavía hay presencia de azúcares, para convertirse en alcohol. Tiene menor presencia de alcohol, y de mayor costo. Se necesita más uva por botella, como 11-12 kilos, cuando en los otros piscos, el promedio de uva es de 7-8 kilos.

Pisco acholado es el obtenido de la combinación de dos o más tipos de uvas, puede ser una uva no aromática con una o dos aromáticas.

El pisco es la bebida bandera del Perú, que nos identifica; está relacionada a vida en sociedad, que se une a gastronomía, fiestas tradicionales, cívicas, religiosas, corridas de toros, peleas de gallos, el caballo de paso, a música, canto, bailes. Pisco es historia de familias de agricultores, por generaciones que siguen firmes como el huarango iqueño.

El pisco es parte de la cultura –espiritual y material-, de la vida humana, de los pueblos, es

peruano, es tradicional, es histórico, es patrimonio nacional con denominación de origen, con reconocimiento internacional.

El pisco en el calendario peruano tiene sus fechas:

-Día del pisco el cuarto domingo de julio, por Resolución Ministerial N°055-99-ITINCI/ DM.

-Día del pisco sour el 8 de febrero de cada año, por Resolución Ministerial 044-2003-PRODUCE.

-Semana del chilcano del 10 al 19 de enero de cada año. El chilcano peruano tiene inspiración italiana (que consiste en grappa o aguardiente italiano con canchali con ginger ale, con rodaja de limón. En Estados Unidos de Norteamérica, USA, es whisky con ginger ale o el gin + gin (gin con ginger ale). El chilcano peruano es pisco, limón, soda gasificada, y hielo. Otros le agregan el amargo de angostura. Hay chilcano con camu camu o maracuyá o aguaymanto o kiwicha o manzana o hierbaluisa u orejones o tamarindo o coca o tumbo o fresa o... . Se prepara en vaso alto (highball). Es refrescante, directo. No utiliza licuadora, ni coctelera. Es fácil de tomar, de preparación simple, con ingredientes no complicados. Se complementa con el ceviche. Afirman que el chilcano es el sucesor del pisco sour.

B). LA CATA DEL PISCO: CONOCIMIENTO POPULAR

Según don Matías Antonio Grados Ferreyra (N.22-VIII-1924 –M.6-I-2014), iqueño y más conocido como el “cholo” Matías, la cata del pisco se hace con los sentidos: la vista, el olfato y el gusto

1.- FASE VISUAL (color): El pisco en la copa de cata, debe ser limpio, cristalino y brillante.

2.- FASE OLFATIVA (olor): Teniendo el pisco en la copa de cata, se introduce la nariz en el borde de la copa para inspirar los primeros aromas (olores), se agita la copa, dándoles círculos, con un movimiento suave de muñeca para que despeguen los aromas de la variedad del pisco que se cata.

3.- FASE GUSTATIVA (sabor): En esta etapa se detectan las sensaciones básicas que apreciamos en la boca; el sabor, la suavidad, la ligera dulzura, en general, las buenas cualidades de un pisco de calidad. También apreciamos los defectos de piscos o aguardientes no aptos para el consumo.

Los catadores del siglo pasado consideraban esta etapa de cata, la más importante, porque con criterio imparcial calificaban y premiaban los mejores piscos; además sugerían a los productores cuyos piscos tenían defectos, qué corregir para optimizar el mejoramiento de su producto. Para ello tenían que considerar los siguientes aspectos:

-ACIDEZ: La acidez del pisco es producida cuando se utiliza mosto que comienza a torcerse (avinagrado), o en su defecto se vendimian uvas picadas por los pájaros o granos inmaduros.

-AHUMADO: El pisco ahumado se produce cuando se usa mosto con sedimentos (borra). La borra se asienta en el fondo de la paila, con la alta temperatura al momento de la ebullición sucede la quema, o por antigüedad de la paila que tiene porosidades, por los cuales se cuele el humo de la leña. Los bodegueros cuando se les avinagraba o ahumaba el pisco lo desaparecían. Los antiguos bodegueros decían: “Pisco vinagre o ahumado”, “pisco al suelo botado”.

Hay productores que por su inexperiencia o criterio mercantilista, no quieren perderlo y lo mezclan con buen pisco para mejorarlo. Ese licor malogrado jamás podrán quitarle ambos defectos.

-AMARGO O AMARILLO: Este pisco tiende a desaparecer porque pocos usan botijas o usan pipas mal embreadas. El amargor se produce cuando la pipa o botija está mal embreada (brea no cristalizada). El pisco amarillo tiene el mismo defecto del amargo. No le crean a los que dicen que el pisco cuando envejece se amarilla, esta afirmación es falsa. “El pisco es y será siempre cristalino”.

-ASPEREZA: El pisco es áspero porque al momento de tenerlo en la boca y degustarlo te raspa la garganta.

-**ASTRINGENCIA:** La astringencia la sientes al momento de tenerlo en la boca, la frunce. Ambos piscos, ahumado o amarillo, salen cuando las uvas tienen mucho tanino o se prensa demasiado el orujo, o los falsificadores de pisco usan la uva prohibida como el Red-Globe, las uvas de quebrada, tienen más tanino que las de la Costa, por esos sus piscos son ligeramente más ásperos y astringentes que los valles costeros.

-**ABOMBADO:** Su aroma y sabor son repugnantes. Este defecto es producido por descuido de los encargados de la limpieza de las botijas o cubas de fermentación, o cuando usan el agua pié con agua no apta (el agua pié es la mezcla de agua con el orujo antes de prensarlo) o cuando se combate el oídium con azufre en polvo en exceso.

C). VARIEDADES DE UVAS PARA ELABORAR PISCO EN ICA

- NO AROMÁTICAS IQUEÑAS:

- Quebranta
- Negra corriente
- Mollar

- AROMÁTICAS:

- Italia dorada
- Italia rosada
- Italia negra (moscata de Hamburgo)
- Moscatel
- Albilla (Pisco y vino)
- Torontel

D). BODEGAS ARTESANALES DE ICA

Aprendí a catar pisco en mi largo peregrinaje por las más de 140 bodegas artesanales que años atrás existían en el valle de Ica, de las cuales queda aproximadamente un 50%, y estas visitas las hacía en compañía de mis hermanos Luis, Hugo, y Miguel, y de mis amigos Rodolfo Mejía, Presidente del F. B. I. (Federación de Bebedores Iqueños), Huberto Torrealva (cabeza de lonja), Rómulo Ferreira (el \$ porque subía y bajaba: era cojo), Eugenio Navea (Toro sentado), Dr. Alejandro Aguirre, Manuel Orellana, Mario, Efraín, Hugo y Rolando Nieto Suárez, Luis Massa Zuazo (“dejaré de beber pisco, cuando

las parras no produzcan uvas”). Bodegas y propietarios de los diferentes distritos del valle de Ica, a los que les estoy eternamente agradecido por sus sabios consejos, muchas gracias a los bodegueros presentes y los ausentes, que el Señor de Luren los bendiga.

Los propietarios de las bodegas artesanales que conocemos son:

-**EN GUADALUPE:** Don Natividad Vizarreta, Alejandro Sotomayor, los hermanos Chacaliaza, Caracciolo, Peña, Juan Zanabria, Numa Cucho.

-**EN SAN JUAN BAUTISTA:** Luis Suárez, Alejandro Mejía, Víctor Manuel Bernal, Temístocles Rocha, Ricardo Orellana, Juan Soria, Celinda Lovera, Leoncio Gonzáles, Baltazar Bolívar, Manuel Reyes, Lorenzo Lovera.

-**LOS AQUIJES:** Manuel Orellana, Juan Pelagio Bohórquez, los hermanos Morales, los hermanos Bohórquez, el Dr. Hernández, Quintín Zárate, Roberto Anyarin, Saturnino Bravo, Luis Castañeda, Julio Mendoza, Rómulo Cayco, Raimundo Benavides.

-**PUEBLO NUEVO:** Blanca Martínez de Mendiola, Isidoro Mendoza, Julia Tipacti, los hermanos Tipacti (los capullos), Benjamín Guerrero, Julio Angulo, los hermanos Anicama (chica pierna), María Mendoza de Bohórquez.

-**TATE:** Etelvina Mendoza, Pedro, y Jesús Hernández (hijos de Pasión Hernández), el señor Benavides, Víctor Mendoza, Pedro Cabrera, Emilio Rejas.

-**SANTIAGO:** Don César Elías (los Tronquitos), herederos de Matías Ferreyra (Julia Ferreyra de Grados, Desideria Ferreyra de Calvera, Artemio Ferreyra), Samuel Benavides, Marco Aurelio León (Lujaraja), a quien el buen pisco le dio larga vida de 102 años.

-**LOS MOLINOS:** Tomás, Miguel, Alejandro y Honorato Jhon, Jesús Uribe Loyola (el que en la década de 1960 elaboró el pisco torontel), José Cruz Dongo, José Murguía Parker, Pedro Gottuzzo Fernandini, Ismael Benavides de la Quintana, Miguel Razzeto Bertolotti.

Que me disculpen no hacer mención a muchos

de mis amigos bodegueros vivos y los que no están que son la mayoría que descansan en paz y nos iluminen para seguir produciendo y bebiendo nuestro licor de bandera.

4.- LA ELABORACIÓN DEL PURO, SEGÚN DON JUAN DONAIRE VIZARRETA

“En el mes de marzo es la época en que la vendimia está en todo su apogeo. Arrancan los racimos de uva madura para llevarlos al lagar y extraerles el jugo con el que preparan los vinos y aguardientes que tanto prestigio han dado al valle de Ica. Los viñedos se quedan sin frutos y ya no sienten deseos de visitar las parras; la soledad vuelve a reinar sobre las galeras donde días antes el bullicio de gente daba testimonio del placer que las visitas experimentaban al saborear los dorados granos de “Italia” o los negros racimos de “quebranta” y de “moscatel”. Las parras son abandonadas por completo; ya no hay quien las visite. Solo los lugares donde hay mangos, pacaes, cerezas, higos, duraznos u otras frutas están muy alegres y los paseos allí son muy frecuentes, para dar fe de las frutas que brindan las tierras pródigas de Ica”.

“Una de las industrias más desarrolladas en la campiña iqueña es la elaboración de vinos y aguardientes que actualmente (1940) han decaído mucho debido a la sequía y al afán de muchos, por el cultivo del algodón”.⁽¹⁾

Para obtener el “puro” hay que verificar una serie de trabajos: desde la “poda” hasta la “saca” todo lo cual expongo a continuación.

a). LA PODA: En el mes de julio comienza el “empale” de las parras con madera de huarango, espino o cinamomo, formando las “cenefas” y las “galeras” o “barbacabas”. Los brazos de las parras son amarradas a las varas con totora remojada y apuntaladas debidamente para que no tropiecen al suelo. Verificado el empale, viene la poda, que comienza en los primeros días del mes de agosto. Algunas podas reviven las costumbres de antaño y se presentan entonces

con sus cantares, su jarana y su sabor colonial. En estas podas, el “aguadillo” abunda y la limeta y el poto o los mates son los vasos consabidos que de continuo humedecen los labios sedientos de la cuadrilla de podadores. La “cuadrilla” tiene su jerarquía rigurosa donde la voz imperiosa del “capitán” hasta el ademán sumiso del “raso”. El “cabo” es el encargado de castigar las faltas y el “mulato” está listo para los mandados. El sargento debe cuidar que todos hagan buen trabajo y el que incurre en falta ordenar que le propinen una buena “tanda” con un nudoso sarmiento hasta hacerlo “rascar” y luego que lo curen con un “poto” de cachina colada o de “pisco”. Como la cura es buena, casi todos cometen faltas y el poto no cesa de ser llenado y secado ante los labios reseca de la peonada.

Cada uno sigue con orden riguroso eliminando los “piojos” de su “lineo” y dando cortes al “mugrón” con la tijera de podar. En la mañana cuando apenas comienzan su faena, surge una voz que después de hacer el “nombre de Dios”, recita los siguientes cuartetos:

A la huera, huera, huera,
Gran compañero mío
Mira que tenemos frío
Y lánzanos la primera.

Allá van compañeritos
Estas copitas de licor
Y deben tomar sin temor
Estos pequeños traguitos.

A mí para podar
Tienen que darme cachina
“puro” y canela fina
Que si no voy a llorar.

Comienzan la poda todos bastante alegres dando gritos de “viva el general”, viva la “general”. El general y la generala son los dueños de la viña que podan y son los que deben proporcionar gratuitamente el “aguadillo” so pena de ser castigados. Cuando están en plena labor, si el general los visita en compañía de algunos invitados a la poda todos los podadores hacen alto

⁽¹⁾ Algunos agricultores inescrupulosos comenzaron a elaborar aguardiente de azúcar y a falsificar los vinos, lo que ha traído consigo la ruina de la que fue próspera industria iqueña

y juntos cantan los cuartetos:

Felices nosotros
Pobres y sencillos
Que de ustedes esperamos
Buenos aguadillos.

La que a mí me quiera
Tiene que besar
Que si no en castigo
La voy a podar.

General, generalito
No me vayas a olvidar,
Dame si me consideras
Una copa que chupar.

Como el aguadillo llueve y beben sin control, horas más tarde, la peonada duerme la “gran mona” bajo las galeras, mientras los invitados son atendidos en casa del general con una sabrosa merienda: gallina rellena, gallina en picante, tallarines en salsa de gallina, carapulcra con carne de chanco, anticuchos, abundante mote y vino perfecto amor.

Algunas veces juegan entre los mismos podadores imponiéndose algunos “trabajos” que deben efectuarlos en forma conveniente, porque si no son castigados por el verdugo que obedece las órdenes del “capitán”. Así, por ejemplo, le dicen a un aprendiz que “baje una parra” y como no lo hace bien, el capitán grita: “a cuatro vientos”. “Bajar una parra” es saber darle los cortes precisos, más aún cuando se trata de parras nuevas con las cuales se van a formar galeras; y “poner a cuatro vientos” es agarrar al “pobre” aprendiz de las manos y de los pies, “al aire”, por cuatro “mozos robustos”, mientras el verdugo lo “soba”, es decir, lo castiga. Cuando no, el “capitán” dice: “al suelo” entonces al que lo van a castigar, lo “echan boca abajo” y lo “ajustician”, poniéndole el pie sobre el “cogote”. En igual forma proceden con los “mirones” que no quieren tomar o con cualquiera que desobedezca al capitán y se la quiera dar de vivo. Cuando la cuadrilla de podadores está integrada por viejos que saben de las costumbres pasadas, cantan y ejecutan cosas que realmente sorprende, tales como tomar presos a quienes pasen por la viña, a los que le dan aguadillo y les cobran “rescate” para cu-

brir los gastos del “ejército”. También van por el lineo comiendo todo lo que encuentran, para lo cual deben tener “buen estómago” y estar acostumbrados a esos juegos. Cuando algún peón se corta o le pasa algún accidente, ahí mismo lo curan, haciendo de médico cualesquiera de los presentes, por lo general el más viejo, quien se pone “lentes” (zarcillos de parras enroscado) y poniendo de mesa y de tintero a uno de los podadores y utilizando como papel las hojas de las parras, da su receta, consistente por lo común en una “pomada”...y en unas “copitas”, es decir, que debe consumirse un “poto” de puro, amén de que el “capitán” mande que le calienten el lomo.

Cuando termina la poda, la peonada echa la bendición al viñedo, invocando el nombre de Dios y pidiendo que la cosecha del año sea abundante. Después, el general es llevado preso a su casa adornado con flores y en medio de un arco de laurel. Para rescatarlo, la generala tiene que dar a la peonada un barril del mejor vino que conserva. Entonces sigue la jarana al son de la guitarra, del cajón de los cantores criollos o del pianito ambulante, bailan la marinera y el tondero disputándose cada cual la mejor manera de zapatear; cuando ya todos están hechos una “uva”, se despiden hasta el año venidero y se van gateando a su casa.

b). LA PISA: A mediados de febrero o en los primeros días de marzo comienza la vendimia, llenando los lagares de uva madura, fresca y jugosa. Bajo los lagares los cortadores llenan las canastas de apetitosa quebranta, mientras el cargador arrea los jumentos provistos de angarillas para cargar las canastas rebosando de uvas.

Cuando el lagar está lleno hasta el tope, vienen los campesinos con su vigorosa planta para chancar los racimos frágiles, cuyos granos revientan en sabroso caldo que se precipita en borbollones para llenar la puntaya. Esta es la faena tradicional de la pisa que, como la poda, también tenían sus cantares, sus fiestas y sus jaranas, todo lo cual ha desaparecido ya, quedando solo un vago recuerdo que los viejos evocan con tristeza.

La pisa se caracteriza porque hay algunos invitados a tomar el chinguerito, que lo preparan con el caldo de la uva que trillan, con pisco, canela y limón. Los pisadores reclaman también su trago y mientras van trillando, al compás de un tambor, dirigidos por el capitán y sobados por el verdugo, cantan estos cuartetos con gran agitación:

Arriba Galagarza
Oh, oh, oh oh,
Ah, ah, ah, ah,
Arriba Galagarza.

Como quieres que trabaje
Patroncito querido
Si hasta este instante
Nada he bebido.

Todos estamos contentos
Listos para pisar
Pero tengan presente
Que debemos chupar.

Si quieres que nosotros
No hagamos querella
Sean menos duros
Y pásennos la botella.

Arriba Galagarza
Oh, oh, oh, oh,
Ah, ah, ah, ah,
Arriba Galagarza.

Y siguen cantando con gran empuje hasta dejar el orujo sin granos. Después tienen que parruelear, es decir, cargar las botijas en el “burro”, mientras el tetero las llena y el arrancador forma la ruma. Al día siguiente de la pisa, después de haber sacado el mosto, levantan el “agua pie”, o sea el orujo que han dejado remojando. Este orujo es llevado a la prensa para sacarle la última gota de jugo y en seguida, lo botan o es llevado al corral para que lo coman los animales.

Ocho días después, el mosto ha fermentado lo suficiente y la ruma está que provoca. Entonces los “mosquitos” se congregan en la oficina (bodega) para catear la cachina, por medio del legendario “caballito” (un carrizo de dos palmos de longitud aproximadamente) y las panzudas botijas son destripadas sin piedad por la sed

voraz de los cachineros, que no se cansan de “correr caballo”.

c). LA SACA: A los quince o dieciocho días después de la pisa, verifican la saca o sea la destilación del aguardiente. La falca o el alambique son reparados, lo mismo que la hornilla y el serpiente. Llenan de agua la alberca; preparan la tina para recibir el puro y la tinaja para depositar el pucho. Cuando todo está listo, cargan la paila en las primeras horas de la mañana (cuatro o cinco de la madrugada), y tres o cuatro horas después empieza a chorrear el puro y a este aguardiente así calentito se le conoce con el nombre tradicional de “chicharrones”. Muchas personas van a ver qué tal está el “acude”, pero más lo hacen con el propósito de comer los “chicharrones” y de “mojarse” un poco para gozar de la vida.

El puro está elaborado y listo para ser llevado al mercado donde se cotiza a buen precio, dada la calidad y la fama de que, con toda justicia, goza el puro de Ica”. (Juan Donayre Vizarréta)

5.- CONCLUSIONES

- El pisco es peruano e iqueño, por sus fuentes históricas. Pisco es palabra polisemia.
- Hay reconocimiento por denominación de origen del Pisco producido en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna.
- El pisco es patrimonio cultural del Perú.
- Hay variedades de uvas, tipos de pisco.
- En el siglo XXI el Perú está exportando sus variedades de uvas y tipos de Pisco, aportando en empleo, en divisas y al crecimiento económico del Perú.
- La vid, uvas, pisco, vino, cachina, vinagre, cerveza, chicha, están vinculadas a la cultura peruana, en su manifestación material como espiritual, relacionadas a diversas festividades locales, regionales, nacionales. Vinculada a gastronomía, al canto, música y bailes.
- Unión de esfuerzos y recursos entre las entidades públicas y privadas.
- Tiene diversas normas o regulaciones.

BIBLIOGRAFÍA

Córdova y Urrutia, José María, **Estadística histórica, geográfica, industrial y comercial de los pueblos que componen las provincias del Departamento de Lima**, Lima, 1839. pp.114-119.

Donayre Vizarreta, Juan, **Campaña iqueña. Aspectos folklóricos**, 2da. Edición, Lima, 1959. Talleres Gráficos Mercagraph, 1959. pp. 27-31.

Huertas Vallejo, Lorenzo, **Cronología de la producción del vino y del pisco**, "Las tres fases de la historia vitivinícola de Ica", Lima, Universidad Ricardo Palma, 2012.

León Portocarrero, Pedro, **Descripción del Virreinato del Perú**, Lima, Universidad

Ricardo Palma, Editorial Universitaria, 2009. p.97, 98,102-103.

Martín de Murúa, Fray, **Historia General del Perú**, Edición de Manuel Ballesteros Gaibrois, Crónicas de América, Segunda edición. Madrid, 2001. DANTIN HISTORIA, p. 519-520.

Vasquez de Espinoza, Antonio, **Compendio y Descripción de las Indias Occidentales**. Transcrito del manuscrito original por Charles UPSON CLARK. Publicado bajo los auspicios del Comité Interdepartamental de Cooperación Científica y Cultural de los Estados Unidos, Washington, 1940, Published by the Smithsonian Institution, pp. 445-449.



1613

Del testamento de
 Pedro Manuel
 griego

Yo el nombre de Dios
 nuestro señor amen sepan quantos
 desta vida de testamento e última e
 última voluntad de Pedro Manuel Griego como
 Pedro Manuel natural de la ciudad
 de Cuzco en la provincia de Cuzco e
 último de Manuel Sagia y de Beatriz
 una mujer misada de sus difuntos
 que se an en la casa morada de los
 de la villa de Cuzco de los años
 de su vida estando libre y sano e
 de su firmeza e en mi enteno e en
 su juicio e entendimiento natural tal
 que dice Dios nuestro señor que se an
 e me dar confesando como confieso
 que he cometido de la santissima
 Trinidad de Dios tres pecados
 que son de todo lo demás que tiene en su
 confesacion de la santa madre yglesia catolica
 Romana como catolico y christiano
 deseando salvar mi anima e descansar
 mi conciencia e meriendo e mereciendo
 para mi vida e para la de mi alma e
 Dios nuestro señor Tomando como testamento
 por mi enteno e para la de mi alma e
 e en su santa madre de los difuntos
 de su vida e en su confesacion e en su
 de su vida e de su voluntad e de su
 forma e manera siguiente

Primera página del testamento de Pedro Manuel "El Griego".
 Fechado el 30 de abril de 1613, es el documento más antiguo que se conoce sobre el pisco.

(De: L. Huertas Vallejo)