El Pisco

15/06/2018



Siempre que se habla sobre este aguardiente del vino surge el eterno debate sobre su origen. Pese a ser un producto con uvas características y una elaboración diferente, Chile y Perú siguen solicitando de forma

paralela y a nivel internacional su reconocimiento como primer elaborador.

En la actualidad, ambos países comparten la Denominación de Origen, aunque son muchos los historiadores que reconocen al Perú como el auténtico productor de este aguardiente.

Se elabora mediante la destilación, pero sin mantener su crianza en barrica de madera como se hace con el brandy y el coñac. Se obtiene mediante la destilación de cepas blancas y rosadas, ambas aprobadas por cada una de las legislaciones de cada país, las cuales consideran al **Pisco** como bebida nacional, encontrándose prohibida la importación de este producto del país vecino siempre que este venga etiquetado como **"Pisco".** Un ejemplo lo tenemos en Chile donde se comercializa como "aguardiente de uva o destilado del vino".

Pero, ¿Dónde encontramos las diferencias entre ambos? Existen y son claras. Tenemos la zona de producción. Mientras en Perú la encontramos en Lima, provincia de **Pisco** (departamento de Ica), Arequipa, Moquegua y Tacna. En Chile es producido en Atacama y Coquimbo. Las variedades de uvas es otro referente para poder conocer la diferencia. Chile utiliza las variedades Moscatel, Pedro Ximénez y Torontel. En Perú utilizan dos tipos, las aromáticas (Moscatel, Albilla y Torontel) y las no aromáticas (Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina). El tipo de destilación es discontinuo en Perú mientras que en Chile es en partida única. La única similitud entre ambos países la encontramos en su elaboración, esta puede ser industrial o artesanal. Como podemos observar, cada país defiende su propiedad pero la diferencia es bastante notable entre ambos.

En el Perú existen cuatro clases conocidas de **Pisco:**

Pisco Puro (proviene de variedades no aromáticas).

Pisco aromático (se logra a través de variedades aromáticas).

Pisco Mosto Verde (logrado a través de mostos que aún han finalizado la fermentación).

Pisco acholado (es una mezcla de variedades aromáticas y no aromáticas).

También el Chile existen cuatro clases conocidas de **Pisco.**

Pisco corriente (30º).

Pisco especial (35º).
Pisco reservado (40º).

Gran Pisco (43º).

Todo el problema y la controversia sobre la legalidad de la denominación de origen surge cuando Perú considera que el nombre aplicado a esta bebida tiene relación con el espacio geográfico de su producción, es decir, la ciudad de **Pisco** y sus alrededores, mientras que Chile reivindica igual término debido a la similitud con la localidad de Elgui, antes conocida como la Unión y con bastante anterioridad como La Greda, la cual estaba delimitada legalmente unos sesenta años antes de que lo hiciera Perú.

No queda nada claro dónde ha sido el primer lugar en que se produce este aguardiente de uva, aunque el historiador peruano Lorenzo Huertas ha declarado que fue a finales del siglo XVI, en Perú, cuando se inició la producción, la cual se almacenaba en tinajas de arcilla conocidas con el nombre de **"pisco".**

Identificar a quién puede corresponder la razón sobre su verdadera denominación de origen resulta bastante complicado, el **Pisco** siempre ha estado ligado a la identidad peruana, pero es necesario también tener en cuenta que en Chile **el Pisco** forma parte de su tradición y de su historia.

Desde mi punto de vista y después de examinar diversos documentos que han llegado a mi poder, he llegado a la conclusión que es muy difícil aventurarse en opinar quién fue el primero. Lo más lógico, pese a que sería una decisión que no gustaría a ninguno de los dos países, es que cada uno de ellos siga contando con su propia denominación de origen y que todos los ciudadanos de este planeta sigamos disfrutando de estos exquisitos aguardientes.