Eduardo C. Dargent Chamot

EL VINO PERUANO

Patrimonio e Historia

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

PERÚ 1821 2021 BICENTENARIO

Eduardo C. Dargent Chamot

EL VINO PERUANO

Patrimonio e historia

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
Rector

Dr. Félix Romero Revilla
Vicerrector Académico

Dr. José Martínez Llaque
Vicerrector de Investigación

Dr. Luis Ernesto Quineche Gil
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Lic. Carlos Villena Lescano
Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

El vino peruano. Patrimonio e historia
Serie Cuadernos para el Bicentenario 4

Primera edición digital, septiembre 2021

Diseño y diagramación: Miguel Ángel Gonzales Soto

© Eduardo Dargent Chamot

© 2021, Universidad Ricardo Palma/
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Av. Benavides 5440, Lima 33, Perú.
Telf. 708 0000, anexo 3111
esc-tyh@urp.edu.pe

Derechos reservados
ISBN digital: 978-612-48662-0-3
Hecho el depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.° 2021-019953
Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores

Libro electrónico disponible en https://www.urp.edu.pe/pregrado/facultad-de-ciencias-economicas-y-empresariales/escuelas/turismo-hoteleria-y-gastronomia/publicaciones/

ÍNDICE

PALABRAS DEL RECTOR, Elio Iván Rodríguez Chávez..... 7

PREFACIO..... 9

1| EL VINO PERUANO PATRIMONIO CULTURAL..... 13

Geografía: orografía y clima de la costa sur peruana..... 13

Ingeniería: técnicas de riego..... 15

2| LA HISTORIA DEL VINO..... 23

Del Perú al continente..... 35

La guerra: Bodegas y viñedos..... 46

3| EL PISCO..... 51

REFERENCIAS..... 73

PALABRAS DEL RECTOR

Los estudiosos del vino peruano y del pisco han profundizado en el conocimiento histórico de estos productos, base de la economía virreinal y republicana, y la Universidad Ricardo Palma ha estado a la vanguardia con sus publicaciones sobre el tema.

Primero, fueron las obras del profesor Lorenzo Huertas sobre el vino y el pisco (2012) y su estudio sobre el testamento del primer productor de pisco en 1612, Pedro Manuel el Griego (2013). Más recientemente con el libro del ingeniero Guillermo Toro Lira (2018) sobre el inicio del vino en el Perú.

Hoy toca actualizar los conocimientos sobre estos productos, imcorporando los últimos descubrimientos y de manera especial en

sustentar, como hace el doctor Dargent, las razones por las cuales el vino peruano debería ser considerado patrimonio cultural y gastronómico del Perú.

Dargent justifica el reclamo no solo en las palabras de Joseph de Acosta quien confirma en su crónica que fue en el Perú donde se produjo el primer vino de América, sino en las condiciones geográficas especiales causadas por la cordillera de los Andes y la corriente de Humboldt que permite que se produzca en el país vino de calidad fuera de los paralelos vineros del mundo, y en la tecnología de los antiguos peruanos que hicieron fértil una costa desértica.

Desde estas páginas, apoyaremos la iniciativa del autor para que el vino sea patrimonio nacional. Le encargo a la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía seguir en este propósito hasta su logro final.

Santiago de Surco, octubre de 2020.

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
Rector

PREFACIO

El vino peruano merece ser considerado Patrimonio Cultural del Perú, basado en dos argumentos que lo justifican totalmente: el haber sido el Perú el primer lugar de América en donde se elaboró vino y porque esto se pudo realizar fuera de la franja de paralelos dentro de la cual se produce vino en el mundo, en virtud a la peculiar manera de irrigar las parras en el Perú y a las condiciones especiales que poseen los valles rodeados de desierto, lo cual permite la variación térmica necesaria para la producción de vinos.

Se debe recordar que, si bien la uva fue llevada del Perú a Chile y a Argentina, la producción de vino no sirvió sólo para el consumo interno, sino que se volvió, luego de los metales precio-

sos, el producto de exportación más importante del país. El vino se exportaba por los puertos de mar hacia Chile, Panamá, Centroamérica y Nueva España, mientras que por tierra se transportaba al gran centro minero de Potosí, en las Charcas.

Para profundizar y dar sustento a la justificación que el vino peruano debe ser declarado oficialmente patrimonio cultural y gastronómico del Perú, se abordará el tema desde cuatro puntos, a saber:

1.- Las condiciones orográficas y climáticas que hacen posible que en la costa peruana, estando fuera de los paralelos vineros, se pueda producir vino de calidad;

2.- Los desarrollos técnicos aportados por los pueblos originarios que vivían en el territorio antes de la conquista española y que hicieron posible el sembrío y la consecuente producción de viñas.

3.- La temprana introducción y cultivo de la uva en la costa peruana y su distribución, desde aquí a las zonas vineras por excelencia en el sur del continente.

4.- La producción de vino en la costa central y sur del Perú desde mediados del siglo XVI y el testimonio del sacerdote jesuita Acosta, tras estudiar la situación de la agricultura en la Nueva España.

En la primera parte, se tratará sobre las dos primeras que se refieren a la geografía, aspecto puramente natural que por sus condiciones ha dado ventaja al viticultor peruano, y a los desarrollos implementados por los antiguos peruanos que hicieron que se pudiesen aprovechar al máximo las condiciones geográficas y climáticas encontradas al inicio de la revolución neolítica.

En la segunda parte, se hará un recorrido por la historia, desde la llegada e implantación de las primeras parras y la industria desarrollada a partir de ella en el siglo XVI, y de su derivado el pisco, presente en los documentos desde principios del siglo XVII.

1 | EL VINO PERUANO PATRIMONIO CULTURAL

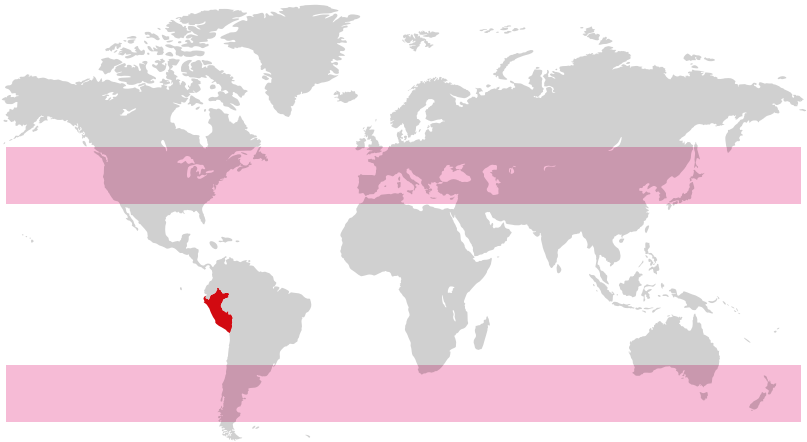
Geografía: orografía y clima de la costa sur peruana

La costa central y sur del Perú tiene condiciones especiales dadas básicamente por dos factores: la corriente fría que la baña que viene desde las cercanías de la Antártida, y la cordillera de los Andes cuyos picos se elevan sobre los cinco mil metros sobre el nivel del mar.

La aridez del desierto costero central y sur del país se debe a la conjunción de la corriente y la cordillera que hace que el régimen de lluvias sea muy reducido llegando a un mínimo de 10 o 20 milímetros anuales. El resultado, por la forma como interactúan estos

factores, hace que la costa baja se encuentre normalmente envuelta en neblina y que las lluvias no se den hasta que las nubes llegan a los dos mil metros de altura.

Las franjas del vino en los hemisferios Norte y Sur



Las zonas por donde pasa la franja del vino, reúne una serie de propiedades climatológicas y geológicas óptimas para el cultivo de viñedos. Dentro de ella se sitúan países como **Francia, Italia, Alemania, España, Estados Unidos y México (Norte)**

Chile, Uruguay, Argentina, Sudáfrica y Australia (Sur)

El efecto producido por esta conjunción en una latitud tropical ha convertido al litoral en un desierto cruzado por ríos jóvenes de poco caudal. Esto hace que, entre otras cosas, las diferencias de temperatura entre el día y la noche sean marcadas en beneficio del producto final.

Debe recordarse que tanto Cieza, al hablar de las primeras uvas que encuentra en el norte del país, hasta Acosta, cuando se refiere a las viñas de Nueva España, insisten en que su limitación para producir vino está en los regímenes de lluvia, problema inexistente en la costa sur del Perú.

Sobre el conjunto de factores y su impacto en la viticultura es Carlos Buller —en *Vinos, aguardiente y mercado*, un estudio del tema en los valles arequipeños desde fines del siglo XVIII hasta mediados del siguiente)— quien menciona que, en la segunda mitad del siglo XVI, cuando comienza la expansión de los viñedos, fue cuando el factor geográfico jugó un rol preponderante. Dice: "pues los valles de la costa arequipeña se revelaron aptos para estos cultivos, a diferencia de los valles altos y la costa norte del Perú" (2011: 111).

Ingeniería: técnicas de riego

Respecto a la peculiar técnica de cultivo de la vid en el Perú se debe tener en cuenta que, si bien los territorios adecuados para el sembrío de uvas destinadas a elaborar vinos de calidad se encuentran en las dos franjas llamadas vinícolas del planeta —que están entre las latitudes 50 grados norte y 30 grados norte sobre la línea ecuatorial y 30 grados sur y 40 grados sur por debajo de la línea

ecuatorial—, en el caso peruano las tierras productoras están en latitudes más próximas al Ecuador, pero cuentan con la peculiaridad de que en ellas no llueve por las causas Explicadas arriba, y que a la llegada de los europeos pudieron aprovecharse para la vid como para otros sembríos, gracias al largo proceso emprendido mucho antes por los antiguos habitantes de la costa.[1]

La tecnología hidráulica estuvo muy avanzada en la etapa precolombina y si bien en las zonas altas con abundante lluvia y cursos de agua esta fue muy importante, en los valles de la costa fue esencial.

Desde las primeras civilizaciones peruanas se recurrió a la ampliación del área útil del valle por medio de acequias, cuya toma del río está situada en la parte alta y se hacía descender el agua por las laderas consiguiendo una inclinación menor lo que permite así incorporar nuevas tierras a la agricultura.

El tema de las acequias es algo que aparece desde el principio en las notas de los cronistas. Acosta, por ejemplo, se sorprende de que las viñas en el Perú se rieguen con acequias.

1 Las condiciones especiales del litoral sur-peruano son generalmente desconocidas aún por los expertos extranjeros que, como en el caso del *Larousse Dictionary of wines of the world*, de Gérard Debuigne, atribuye la capacidad vinera del Perú a la altura sobre el nivel del mar. Dice él: "Although Peru lies north of the tropic of capricorn it also has some vineyards. The high altitude of the country compensates for its un favourable latitud."

Los pueblos que habitaron el antiguo Perú fueron maestros en el uso de los recursos hídricos en la sierra, donde había que controlar la abundancia de agua con sistemas de canales como el de Cumbemayo en Cajamarca, con la sucesión de andenes o los sistemas de diferencia de altura en las cercanías del Titicaca. En la costa, donde el problema era lo contrario por la poca presencia de agua, se recurrió a acequias y chacras hundidas. En su trabajo sobre *La agricultura tradicional en hoyas*, Ana María Soldi, explica el manejo de aguas en el Perú prehispánico de la siguiente manera:

> Para ampliar las reducidas áreas aptas para el cultivo, ganaron terreno a las laderas empinadas de los cerros. Derivaron agua del curso alto y medio de los ríos para llevarla a las tierras bajas y sin lluvias de los llanos a través de una compleja red de canales de riego y en los trechos de desierto que se interponen entre las desembocaduras de los ríos buscaron y encontraron como aprovechar el agua del subsuelo sin extraerla; rebajando más bien la superficie del terreno arenoso hasta formar una superficie de cultivo a un nivel conveniente para que las raíces de las plantas pudieran aprovechar la humedad que por capilaridad asciende por encima de la napa freática (1982: 10).

Un recorrido por las crónicas y relatos de viajeros tempranos en el Perú colonial muestra la importancia de estas obras de ingeniería. El padre Acosta, quien ha dejado constancia del liderazgo pionero del Perú en la producción de uvas en el Nuevo Mundo, considera que los trabajos hidráulicos del antiguo Perú superan a los europeos cuando al tratar sobre los ríos termina explicando que:

> De los ríos que corren de las sierras, sacan en los valles y llanos los indios muchas y grandes acequias para regar la tierra, las cuales usaron hacen con tanto orden y tan buen modo que en Murcia, ni en Milán no le hay mejor; y esta es la mayor riqueza, o toda la que hay en los llanos del Perú (Acosta, 1954: 78).

Pedro de León Portocarrero, más conocido como "El judío portugués", se ocupa del tema en el primer párrafo de su *Descripción del Virreinato del Perú,* cuando dice:

> [Y] de la sierra bajan los ríos a los llanos, y por donde corren estos ríos es donde están las villas y toda suerte de población, y alcanzan las aguas destos ríos, sacadas en grandes acequias

> de ambas partes de orilla de los ríos una legua y dos y más, conforme [a] la grandeza del río. Todo lo demás son arenales y despoblados, y todo cuanto alcanza el agua se cultiva, y son pastos y bosques y tierra apacible y agradable (León, 2009: 3).

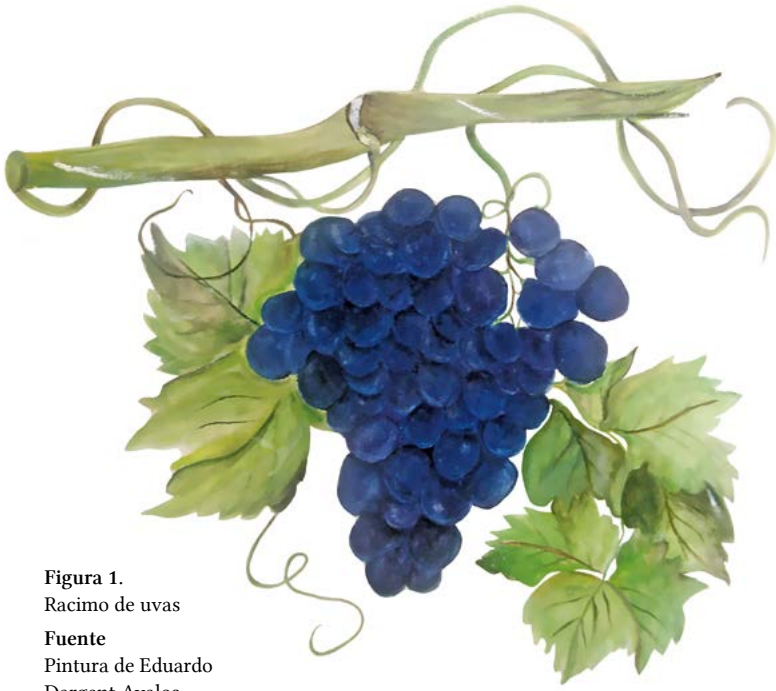


Figura 1.
Racimo de uvas
Fuente
Pintura de Eduardo Dargent Avalos

Más adelante, al tratar sobre la agricultura en Ica, el mismo autor comenta su sorpresa al describir las hoyas de Tinges, cercanas a la ciudad:

> A cuatro leguas de Ica, al oriente del sol, cuando se va a la montaña, está un valle que se llama Tinges[2] donde no llueve ni hay rio ni agua ninguna, y se cria[n] [...] vino y maíz y algodón y otras frutas (León, 2009: 101).

Fray Reginaldo de Lizárraga en su *Descripción y población de las Indias*, habla sobre las acequias y las hoyas. Sobre las primeras, al tratar del valle de Cañete, en el que hay tierras "bonissimas [sic] para viñas, olivares y demás árboles frutales" explica que: "Riégase con dos acequias sacadas desde el tiempo de los Ingas, grandes, del rio Lunahuaná y el agua es buena" (de Lizárraga, 1908: 60). Sobre las hoyas, al salir de Pachacamac menciona las de Chilca:

> A este valle (Pachacamac), cinco leguas adelante se sigue el valle de Chilca, que son unas hoyas naturalmente hincadas de arena en las cuales se da mucho maís [sic] y demás mantenimientos de la tierra; de nuestras frutas, uvas, higos, granadas, membrillos y melones (de Lizárraga, 1908: 59).

2 El lugar citado como "Tinges" aparece en otras publicaciones como: Tinge o Tingue: Chac. Departtamento y provincia de Ica. Distrito de San Juan Bautista

Interesante para comprender la variedad tecnológica utilizada por los antiguos peruanos, es la explicación que hace Lizárraga del manejo del agua hecho por los pobladores de Nazca, valle vinero:

> Es fértil como los demás de los llanos de vino y demás cosas, no de mucha agua, pues los indios el tiempo de las secas se aprovechan de pozas hechas a mano a trechos y en lugares altos, como estanques grandes de agua, de los cuales sacan acequias para comenzar a sembrar y sustentarse de ellas hasta que viene el rio (de Lizárraga, 1908: 64).

Finalmente, referente a las hoyas, no se puede olvidar a Garcilaso de la Vega, "el Inca", quien, al tratar sobre los métodos de fertilización de la tierra en la costa, tanto con guano de islas o con pescados enterrados con los granos de maíz, menciona a las hoyas de Atico, Atiquipa, Villacuri, Mala y Chilca, y se explaya diciendo que:

> Los naturales de estas partes que hemos nombrado y de otras semejantes viven con mucho trabajo porque no tienen riego de agua de pie ni llovediza, porque, como es notorio, en más de setecientos leguas de largo de aquella costa no llueve jamás, ni pasan ríos por aquellas regiones que he-

> mos dicho. La tierra es muy caliente y toda arenales; por lo cual los naturales buscando humidad [sic] suficiente para sembrar el maíz, acercan sus pueblos lo más que pueden a la mar, y apartan la arena que está sobre la haz de la tierra, y ahondan en partes un estado y en partes dos, y más y menos, hasta llegar al peso [sic] del agua de la mar. Y ´por eso las llaman hoyas los españoles: unas son grandes y otras chicas; las menores tendrán a media hanega de sembradura y las mayores tres y cuatro hanegas (Garcilaso, 1943, 5: 231).

Si bien los elementos mencionados arriba muestran las razones por las cuales desde la vertiente geográfica y desde la tecnología agraria prehispánica, la viticultura peruana es algo especial que merece su reconocimiento, es en la participación que ha tenido el vino en la historia, donde esta se afianza.

2 | LA HISTORIA DEL VINO

El Perú cuenta con una culinaria privilegiada, que se basa en la conjunción de dos elementos que se han venido complementando a través de los siglos. El primero, es la variedad de productos nativos domesticados localmente desde los inicios de la civilización en la costa del Pacífico, los valles interandinos y la gran llanura amazónica, sumados a los productos introducidos desde occidente y oriente a partir del siglo XVI. El segundo elemento, es la riqueza étnica y cultural que ha tenido en suerte recibir, en principio de los pueblos originarios y tras la conquista europea, de todos los continentes, algunos llegados con la invasión misma como fueron los españoles y los africanos sin descontar la influencia morisca y en

tiempos más recientes de oriente con importantes migraciones de China, primero, y de Japón, después, a lo que se adiciona la presencia de otros pueblos europeos en especial los italianos.

Cada uno de estos grupos humanos aportó productos y/o modos de transformarlos para reproducir *in situ* sus recetas tradicionales. Uno de estos productos fue la uva, que tras un largo y milenario viaje desde el Cáucaso y a través de Egipto, Grecia y Roma, llegó a España como fruta y como producto elaborado, el vino. De España pasó a América con los descubridores y conquistadores, en cumplimiento de la Real Cédula de 1522 que especificaba que "Todos los barcos que salgan hacia el Nuevo Mundo deberán llevar sepas [sic]" (Archivo General de Indias, 1522).

En el caso peruano, la primera mención al vino se da en 1528 durante el segundo viaje de Pizarro, cuando el navío de este estaba anclado frente a Tumbes y recibió la visita de varias balsas comandadas por un "señor de porte verdaderamente aristocrático" que llevaba regalos y sobre todo una curiosidad enorme por saber que eran o quienes eran estos que llegaban a sus costas en enormes casas flotantes. En esa oportunidad, Pizarro obsequió al personaje con vino, "bebida que mostró agradarle" (Busto, 1977, 2: 104).

Marcado ese hito, es necesario decir que para tratar sobre la historia del desarrollo enológico del país se usan como fuente básica las crónicas tempranas de los orígenes del virreinato, que fueron escritas por testigos como Garcilaso de la Vega "el Inca", el jesuita Joseph de Acosta, el soldado Pedro de Cieza de León, el cura Bernabé Cobo, y el cronista de ascendencia incásica Guamán Poma de Ayala, entre muchos. Otro importantísimo apoyo se encuentra en los documentos oficiales dejados por las autoridades como los *Libros de Cabildo* y los registros de los notarios que llenan y muchas veces precisan con creces los vacíos que deja la crónica: ventas, memorias de virreyes, cartas informativas, contratos de alfareros y trajinantes, testamentos y listas de inventarios. A estas fuentes se suman otras entre las que hasta los partes de guerra iluminan el camino. En tiempos más recientes serán los diarios de viajeros y las noticias periodísticas y —desde la segunda mitad del siglo XIX— las fotografías, las encargadas de fijar los hechos para evitar su pérdida. Toda esta documentación nos comunica el devenir del producto que interesa y va formando un corpus sólido de información que permite ir conociendo el proceso histórico de la implantación y desarrollo de la uva y sus derivados.

Si bien hay referencias como las del Libro de Cabildo de Lima de 1537, que trata sobre la importación de vino, las malas condi-

ciones en que llegaban y el esfuerzo de Diego Ruiz, vecino de la ciudad por construir un "tambo" en el Callao para proteger el vino que llegaba, aquí se tratará sobre la producción local de uvas y vino y no de las importaciones que fueron indispensables especialmente en los primeros años para satisfacer las necesidades gastronómicas y de culto (T. I: 136, 140).

Cobo y Garcilaso dan como ciertas unas noticias sobre la llegada de la uva, que se mencionarán más adelante, pero el hecho de que ellos escriben recién a inicios del siglo XVII, basándose en referencias escuchadas, hizo que se priorice la noticia dejada por Pedro de Cieza de León, quien vino al Perú como parte de la hueste del pacificador Pedro de La Gasca a terminar con la rebelión de los Pizarro en 1547, y cuenta que vio uvas sembradas al norte del Perú (Sáenz, 1985: 27).

Cieza desde que sale de Quito, en el Virreinato del Perú, rumbo a Lima menciona las uvas. En una referencia que hace antes de salir de San Miguel de Piura y que es genérica para referirse a los valles de la costa norte dice:

> Agora en este tiempo por muchos destos valles hay grandes viñas, de donde cogen muchas uvas. Hasta ahora no se ha

> hecho vino, y por ello no se puede certificar que tal será. Presúmese que, por ser regadío, será flaco (Cieza, 1984, cap. LXXVI: 98).

A lo largo de su recorrido por el Perú, Cieza hace mención a las viñas y las uvas hasta llegar al valle de Trujillo, y desde allí no se toca el tema hasta su llegada a Lima. Dos años más tarde, en 1549, recorre el sur del país ya con el encargo de La Gasca de escribir la crónica. En esta parte del camino, aunque habla de la fertilidad de los valles costeros, solo al llegar a Chincha comenta brevemente que allí "se crían los sarmientos de viñas que se han plantado." (Cieza, 1984, cap. LXXVI: 98).

Refiere también Cieza haber visto viñas en la ciudad de León de Huánuco y en Ayacucho, lugar donde pronostica que con el tiempo habrá muchas viñas. Aunque no hay anotación de fecha, se sabe que es antes de 1550, fecha en que dejó el Perú.

Aunque esta fecha, 1547, se tomaba como la más temprana registrada de la existencia de parras en el territorio peruano, no debe dejar de mencionarse la duda latente que existía dado que un canónigo de Quito le comentó a Garcilaso de la Vega en Córdova, España:

> Que conosció en aquel reino de Quitu un español curioso en cosas de agricultura, particularmente de viñas, que fue el primero que de Rímac llevó la planta a Quitu, que tenía una buena viña, en riberas del rio que llaman de Mira que está debaxo de la línea equinoccial. (1943, II: 269)

Esta anotación de "el Inca", confirmaría y explicaría el origen de las parras vistas por Cieza en Quito, al tiempo que explica que las viñas habían sido llevadas de Lima donde habían sido cultivadas con anterioridad.

Hoy el investigador Guillermo Toro Lira ha llegado establecer la presencia de vid en el Perú en 1539, lo que confirma el comentario del cura de Quito, ya que esas primeras viñas se plantaron en Lima.

Toro Lira con el apoyo de investigadores del Archivo Histórico Provincial de Valladolid y del Archivo General de Indias en Sevilla, encontró una probanza de méritos realizada en 1556, incluida como anexo a un juicio en el cual el capitán Hernando de Montenegro presenta todas sus contribuciones hechas como parte de su lealtad al rey, en el que indica haber sido quien primero sembró uvas en Lima. Estas serían también las más antigua sembradas en el Perú.

Si bien esta noticia ya la había dado el cura Bernabé Cobo declarando que fue Montenegro el iniciador de ese cultivo, quedaba la duda presente por el hecho que Cobo escribió a inicios del siglo siguiente y que mencionaba el año 1551 como el de la primera cosecha, cuando en los libros de Cabildo de Lima, como se verá más adelante, se menciona una disposición de 1549 que decía que no se podían vender uvas al por menor. Debe considerarse también que Cobo dice explícitamente que el año 1551 es cuando se dieron las uvas en abundancia para vender, no la primera cosecha.

El valor del hallazgo de Toro Lira consiste no solo en haber confirmado, sino en haberlo demostrado con los testimonios de personas tan honorables y reconocidas como Nicolás de Ribera, el Viejo, uno de los 13 del Gallo, y Alonso Martín de Don Benito, ambos alcaldes de la Ciudad de los Reyes en 1535 y 1551, respectivamente. En la probanza se interroga a los testigos y en una nota reciente de la Agencia de Noticias Andina, se comenta sobre los interrogatorios a la pregunta de si Montenegro fue el primero que sembró parras:

> Alonso Martín de Don Benito, alcalde de Lima en 1551, quien respondió: "Que es verdad que fue el primero que empezó a poner viña en esta ciudad y la plantó y de su casa

> y viña se ha proveído esta ciudad, como Huamanga, Arequipa, Cusco y Chile". Otro testigo, de gran relumbre histórico, fue Nicolás de Ribera, el Viejo, el primer alcalde de Lima, en 1535, quien corroboró que Montenegro: "Fue la primera persona que plantó viña en esta ciudad de donde se ha 'hinchido' (expandido hasta sus límites) todo el reino y que así mismo ha plantado muchas plantas del reino de Castilla" (27 de setiembre de 2018).

Pero el investigador mencionado habría llegado más allá, ya que ha al parecer ha ubicado el lugar donde se estableció ese primer sembrío de Lima, que corresponde a la margen derecha del río, sobre el camino que iba a Trujillo. Ubica además los lugares de algunas de las otras viñas iniciales, y corrobora que de ese primer sembrío de Montenegro salieron los sarmientos para poblar de vid otros lugares del Perú.

A lo largo del tiempo, sin embargo, se había tomado como cierto y definitivo lo dicho por Cobo y Garcilaso sobre el origen de las parras en el Perú. Es por ello y por hacer referencia a momentos tempranos, aunque escritos tardíamente, que se desarrolla a continuación lo dejado por estos dos cronistas.

Bernabé Cobo atribuye la introducción de las uvas a Hernando de Montenegro y hoy se ha comprobado, como se indicó arriba, que tenía razón. Montenegro, según el relato del religioso, tuvo que hacer cuidar sus primeras parras por gente armada. La noticia sobre el origen de las uvas en el Perú la da de la siguiente manera:

> Donde primero se plantaron parras en él y se dieron uvas fue en esta ciudad de Lima, a la cual el primero que trujo y plantó la vid fue uno de sus primeros pobladores llamado Hernando de Montenegro, y el primer año que cogió en abundancia de uvas para vender fue el de 1551 (1964: X: 392).

Sin embargo, es necesario considerar que Cobo llegó al Perú en 1599 y recién escribe sus notas tres décadas después. Esta distancia en el tiempo, entre la supuesta producción de las primeras uvas y los escritos del jesuita, explica por qué sus apuntes difieren de las anotaciones en los Libros de Cabildo de Lima en dos años lo anotado por el cronista. El cinco de enero de 1549 en el Libro del Cabildo de Lima se registra que:

> porque así conviene a la republica que nynguno pueda comprar fruta ninguna de Castilla como son uvas y granados e melones para tornar a revender [...] si no comprare el fruto entero de una viña o una guerta o un melonar (Libro de Cabildos de Lima, 1935, III: 40).

Por su parte Garcilaso, indica que, ante la escasez de vino que había en la capital, el toledano Caravantes envió a una persona a España para que le trajese unas cepas, pero que este, al llegar a Canarias, explica el Inca:

> De la planta de Noé dan la honra a Francisco de Caravantes, antiguo conquistador, de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble. Este caballero viendo la tierra con algún asiento y quietud, envió a España por planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca la llevó de las islas de Canaria, de uva prieta, y así salió casi toda la uva tinta, y el vino es todo haloque, no del todo tinto y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel, más con todo esso aún no hay vino blanco. (Garcilaso, 1943, II: 268).

Líneas más abajo del texto citado "el Inca" presenta otra versión escuchada en su juventud de lo que podría ser el origen de las uvas en el Perú. Dice él que, un "caballero fidedigno" le contó que:

> Un español curioso había hecho almácigo de passas llevadas de España y que prevalesciendo algunos granillos de las passas, nacieron sarmientos; empero tan delicados que fue menester conservarlos en el almácigo tres o cuatro años, hasta que tuvieron vigor para ser plantados, y que las passas acertaron a ser de uvas prietas y que por eso salía todo el vino del Perú tinto o haloque, porque no es del todo prieto, como el tinto de España (Garcilaso, 1943, II: 268).

En el mismo capítulo, Garcilaso trata sobre las primeras uvas producidas en los alrededores del Cusco por Bartolomé Terrazas, miembro de la expedición de Almagro, a quien él conoció. Terrazas "plantó una viña en su repartimiento de indios llamado Achanquillo, en la provincia de Cuntisuyu" y que en 1555:

> Por mostrar el fruto de sus manos y la liberalidad de su ánimo, embió treinta indios cargados de muy hermosas uvas a

> Garcilasso de la Vega, mi señor, su íntimo amigo, con orden que diese su parte a cada uno de los cavalleros de aquella ciudad, para que todos gozassen del fruto de su trabajo (Garcilaso, 1943, II: 268).

Termina la idea "el Inca" diciendo que, de haberse vendido esa uva, podría su dueño haber sacado de cuatro a cinco mil ducados y que él gozó de esas frutas, porque su padre le encomendó repartirlas a los caballeros del Cusco.

Regresa "el Inca" al tema de las uvas cuando comenta que al salir del Cusco en 1560, para viajar España donde permanecería el resto de su vida, pasó por la "heredad" de Pedro López de Cazalla en Marcahuasi. Allí el 21 de enero se encontró con "un capataz portugués", llamado Alfonso Vaes quien lo paseo y mostró los viñedos que allí había pero que no le permitió tomar ni una porque según le explicó, su patrón estaba juntándolas para hacer vino y lograr el premio de dos barras de plata ofrecido por los reyes católicos al que primero que produjese "quatro arrobas de vino" en cualquier pueblo del Nuevo Mundo. Termina este relato sobre López de Cazalla comentando que ya en España un condiscípulo suyo le confirmó que efectivamente lo había logrado y que este vio la artesa en la que se pisaron las uvas (Garcilaso, 1943, II: 269).

En cuanto a los tipos de uva llegados al Perú, a los mencionados por Garcilaso cuando dice que "han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel", citados arriba, es otra vez el jesuita Cobo quien enumera las siguientes variedades introducidas al Perú después de las iniciales de aloque: "Mollares, albillas, moscateles blancas y negras y otras dos o tres diferencias dellas" (Cobo, 1964, X: 362).

Del Perú al continente

Debe considerarse también que fue desde el Perú desde donde se expandieron las parras por Sudamérica. Ya se ha hecho referencia a que las viñas de Quito habrían sido llevadas desde Lima, pero más importante aún es anotar que estas fueron llevadas a Chile y Argentina, que son actualmente los países más destacados en la producción de vino en América del Sur, por su calidad y cantidad.

El general Bartolomé Mitre (1821-1906) en una carta a su amigo Juan María Gutiérrez, menciona que fue el jesuita peruano Antonio Ruiz de Montoya (1585-1652) el primero en sembrar vid y producir vino en Argentina. Las palabras de Mitre fueron que Ruiz de Montoya: "Fue el primero entre nosotros que plantó la primera viña y recogió el primer vaso de vino para consagrarlo al verdadero Dios" (Mitre, 1912, Tomo 15: 211). Desafortunadamente, aunque se

han escrito varios libros sobre el accionar catequizador de Ruiz de Montoya, este aspecto civilizador tan importante de la historia de este insigne peruano como difusor de la uva al sur del continente, no ha sido desarrollado.

El investigador chileno José del Pozo en su *Historia del vino chileno*, comenta que la uva se difundió desde el "Oasis de Ica", a Chile y a la Argentina. Explica, además que:

> En Santiago, Juan Jufré fue uno de los primeros cultivadores de vid, en lo que es hoy el barrio de Macul. Este mismo personaje contribuyó a la difusión del vino al otro lado de los Andes, cuando fundó las ciudades de San Juan y de Tucumán. Misioneros jesuitas dieron a conocer la vid en otras partes de Argentina y también la llevaron al Brasil. (Pozo, 1998: 28)

Finalmente, aunque tardío debe anotarse aquí el descubrimiento hecho por el investigador Guillermo Toro Lira ya mencionado. Un estudio muy reciente realizado por los investigadores Toro Lira, de la Universidad Nacional de Ingeniería, Karl Mendoza Solari de la Universidad Agraria La Molina y Gustavo Alberto Aliquo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, de Argen-

tina, ha descubierto que las primeras uvas sembradas en California fueron unos sarmientos llevados desde el Perú a la estación rusa de Fuerte Ross en el norte de California, a unos 96 kilómetros de San Francisco. Hallazgo que pone nuestra fama vitivinícola en el otro punto del continente, donde se producen vinos de alta calidad (Toro Lira *et al.*, 2020).

Si bien hasta aquí se ha hablado del fruto, cuando se trata del vino hay que revisar nuevamente los cronistas. Cobo, tras hacer la lista de variedades mencionadas arriba, dice se que ha comenzado a hacer "vino blanco", y agrega una descripción que hace de una técnica curiosa para producirlo descubierta, al decir de la gente a quien consultó, por un indio que no teniendo lagar necesitaba pisar unas uvas de su parra. Dice el cronista:

> En los valles de la Nazca han dado de pocos años acá en pisar la uva metida en costales o sacas de melinge, y sale el vino mucho más puro y claro y blanco de manera que tiene cuatro reales más de valor cada botija (Cobo, 1964, X: 362).

Es otro jesuita, sin embargo, el padre Joseph de Acosta quien se extiende en la temprana producción de vino en el Perú. Acosta,

permaneció en el país desde el 28 de abril de 1572 hasta mayo o junio de 1586. Cura curioso este Acosta, tanto en cosas místicas como profanas. Habla del vino que se producía en el Perú durante su larga estancia en estas tierras y cuando decidió regresar a España, lo hizo por México donde permaneció un año entero para seguir su investigación de naturalista y es entonces que dirá:

> En una cosa, empero le hace gran ventaja el Perú, que es el vino porque en el Perú se da mucho y bueno, y cada día va creciendo la labor de viñas que se dan en valles muy calientes, donde hay regadío de acequias. En la Nueva España, aunque hay uvas, no llegan a aquella sazón que se requiere para hacer vino; la causa es llover allá en julio y agosto que es cuando la uva madura y así no llega a madurar lo que es menester (Acosta, 1954: 82)

Más adelante, Acosta explica que ni en las islas ni en *Tierra firme* hay uvas o vino, y reitera lo dicho sobre Nueva España, donde las uvas no pueden madurar por las lluvias y sólo sirven para comer.

Corresponde la etapa del final del siglo XVI y primeros del XVII la crónica del ayacuchano Guamán Poma de Ayala autor de *Nueva corónica y buen gobierno*. Interesa sobre todo tomar nota de sus apuntes sobre Ica y Nasca. De Ica dice "el vino abunda como agua, siendo en calidad el mejor en el reino pues la botija se vende a ocho reales por cuyo motivo se comercia mucho esta bebida" (1966: 223). Termina lo del vino de esta ciudad comentando que de allí se surten los de Huamanga, Cusco, Huancavelica, Choclococha, Lima y el Callao (1966: 223).

Figura 2.
La villa de Ica

Fuente
Nueva corónica y buen gobierno de Felipe Guamán Poma de Ayala

Al tratar sobre el vino de Nazca el cronista es más explícito e indica que la villa tiene jurisdicción sobre varias aldeas, entre ellas

Caravelí y Uayurí, y que Huancavelica se surte de vino de la última mencionada. No escatima elogios al tratar sobre el vino de Nasca, que a su vez parece ser el mejor del reino y lo compara con el de Castilla. Y dice: "hay un vino dorado clarísimo suave, muy oloroso elaborado de unas uvas como mollares blanquísimos del tamaño de ciruelas" y resalta el hecho que no solo comercian el vino, sino que lo consumen ellos mismos (1966: 223).

Tanto lo impresionó el vino de Uayuri que, el dibujo que hizo de Nasca muestra a la ciudad rodeada de racimos de uvas y lo titula: LA VILLA DE STIAGO DE LA NASCA, con el subtítulo "Vino de Uayuri".

Figura 3.
La villa Santiago de Nasca

Fuente
Nueva corónica y buen gobierno de Felipe Guamán Poma de Ayala

Figura 4.
La ciudad de Arequipa

Fuente
Nueva corónica y buen gobierno de Felipe Guamán Poma de Ayala

Figura 5.
La villa de Canete

Fuente
Nueva corónica y buen gobierno de Felipe Guamán Poma de Ayala

Del vino arequipeño y de Tacna explica que hay poco, pero detalla que las viñas se habían destruido y mucha gente había muerto por la explosión del volcán y que la oscuridad duró treinta días. Se refiere a la explosión del Huaynaputina en el año 1600. Por último, de Cañete solo dice que es tierra de "mucha fruta y se encuentra para comprar mucho vino". (Guamán Poma de Ayala, 1966: 222).

El vino peruano se comerciaba dentro del Virreinato y fuera de él. La producción de vino estaba circunscrita a la mitad sureña del país y la que se traía al Callao por mar, debía ser enviada al interior en recuas de mulas y llamas las cuales esperaban al lado de las lagunas que abundaban en el Callao. Otras recuas salían de los valles sureños hacia las alturas, eran las más importantes las que saliendo de los valles arequipeños remontaban los Andes a ciudades como el Cusco o a centros mineros como Potosí y Oruro. Estos trajinantes que llegaban al Cusco y a Charcas, eran llamados inicialmente los caminos de viñateros y, posteriormente, por la importancia que va cobrando el valle de Majes y vecinos en el tráfico, pasaron a ser "la ruta de los majeños".

Además de los trajinantes al interior, una vez que se comenzó a producir vino en la costa peruana se inició un nutrido tráfico de este por el litoral, que fue rápidamente abriéndose camino por todas las posesiones españolas del continente. La operación de este negocio no estaba circunscrito como se podría pensar a españoles, ya que como comentó el economista Hernando de Soto —en una entrevista televisiva en el programa "Divino Mundo", dirigido por Cristina Vallarino— antes de la llegada al Perú del virrey Francisco de Toledo en 1570, hubo dos curacas indios, Diego Caqui y Juan

Lanasca, que no solo cultivaban viñas, producían vinos y tenían un depósito en el Callao en tiempos tempranos del virreinato, sino que, además, cada de uno de ellos tenía tres galeones con los que exportaban su vino a Panamá. (Soto, 21 de diciembre de 2019).

Figura 6. Plano de la Villa del Callao de 1713. **Fuente**: *Relación de viaje a las costas de Chile y Perú* de Amédée-François Frézier

En las primeras décadas del siglo XVII el comercio entre el Virreinato del Perú y el de Nueva España era abundante, puesto que de allá se traían sobre todo telas de la China llagadas a Acapulco en el Galeón de Manila, pero además brea que servía para calafatear los barcos y embrear las botijas de aguardiente entre otras cosas, y el añil para la incipiente industria pañera. La principal mercadería

de retorno era el vino, sin el cual, "No había fletes bastantes para cubrir los gastos de la travesía a México". (Lohmann, 1975: 316).

El año 1600 fue devastador para la viticultura del sur del país. Dado que la región de Arequipa y Moquegua era la que con Ica mayor cantidad y mejor calidad de vino producía. Se puede entender que el impacto de la erupción del volcán Huaynaputina en febrero del mencionado año, antecedida por un violento terremoto, y la enorme cantidad de cenizas que además de tapar el sol por treinta días cubrió los campos, dejó a toda la región sur en una situación catastrófica.

No fue solo la muerte de muchas personas y de sus animales y ni siquiera la destrucción de sus sementeras el fin de la mala racha, sino que las cenizas inhabilitaron las tierras agrícolas por un par de años por lo menos. En 1604, un nuevo terremoto en Arequipa, si bien no con los efectos del anterior, retrasó aún más la recuperación del agro.

El historiador arequipeño Alejandro Málaga Núñez-Zevallos, luego de referirse en detalle al desarrollo de la viticultura en el sur, cuando trata de los terremotos y la erupción de 1600 es categórico al decir que "todo este auge de la segunda mitad del siglo XVI se

vio interrumpido por el desastre natural (2011: 107). Comenta este autor más adelante un curioso detalle sobre la interpretación del suceso telúrico por los naturales y por los españoles de acuerdo a la mitología de cada uno:

> Esta catástrofe en el imaginario indígena fue atribuido al dios sur andino llamado "Pichinique" al estar furioso porque los indios dejaron de hacerle ofrendas y se habían bautizado. En el imaginario hispano era porque Dios estaba enojado porque los puqinas, yarabayas, yanahuatas, collaguas, entre los principales indios, seguían practicando sus hechicerías y los españoles vivian en pecado, sobre todo de amancebamiento y bebida (Málaga, 2011: 107).

A la llegada de la Independencia la industria del vino está en su punto más bajo. Desde inicios de la segunda década del siglo se inicia la crisis, que el diplomático e historiador Carlos Buller sintetiza, con el impacto de los cambios que se producen en el Perú que repercute en los viñedos y su industria anexa. La revisión que hace el autor en su libro sobre la producción de uvas y vinos en la región de Arequipa sirve para entender lo que ocurre en todo el país. Esta

mirada termina con la caída final y prácticamente la desaparición de la producción vinera en el sur:

> La producción conjunta de los tres valles de Arequipa cayó de 1'471,000 arrobas en 1816 a 350,000 en 1853, lo que representa una contracción general de 76% en poco menos de cuarenta años (Buller, 2011: 167).

Según el autor, las causas de la baja de la producción fueron, ante todo, el inicio de las guerras de independencia y su impacto múltiple: escasez de mano de obra por las levas, ruptura de los circuitos comerciales y destrucción de la planta industrial.

Medio siglo después la Guerra con Chile golpeó de manera espantosa la viticultura que comenzaba a levantarse nuevamente.

La guerra: bodegas y viñedos

El ejército chileno desembarcó en Pisco en el mes de noviembre de 1880 y avanzó hasta Ica y posteriormente regresaron a Pisco y siguieron su avance al sur, pasando por los valles de Chincha, Cañete y Mala.

Las poblaciones de Pisco y Chincha tuvieron que pagar cupos, impuestos por los invasores para evitar que sus propiedades —entre las que estaban la planta industrial y las bodegas— fuesen destruidas. Chincha tuvo que desembolsar la cantidad de 10000 pesos, moneda de plata que estaba a la par con el sol.

Figura 7. Postal de la ciudad de Pisco en el siglo XIX
Fuente: Colección privada

Así y todo, aunque se pagaron cupos, Pisco y alrededores sufrieron la furia irracional de la soldadesca. Una carta del Administrador de la Aduana de Pisco al Superintendente General de Aduanas en el Callao, fechada el 16 de marzo de 1886, terminado ya el conflicto, presenta el panorama desolador en el que ha quedado la agricultura del valle. Allí dice el administrador:

> La desastrosa guerra sostenida con el enemigo exterior, que aniquiló los frutos y asoló sus campos y los elementos de su labranza con el merodeo y el incendio, la colocan al presente en la dolorosa situación, tal vez de desfallecer y extinguirse por completo" (Palacios, 1990, p. 234).

Concluida la guerra se inicia lentamente una etapa de recuperación y reconstrucción nacional. La industria del vino y del pisco renació en el caso de Chincha. El subprefecto de la provincia, en su informe oficial de 1888 comenta que el puerto de Tambo de Mora "cobró importancia comercial". Y que desde 1886 hasta ese año, entraron "456 vapores provenientes del extranjero" en los que se exportaron productos vitivinícolas (Rotondo, 1993: 106).

Este desarrollo de la viticultura nacional se va a notar especialmente después de terminada la Primera Guerra Mundial, cuando algunas de las bodegas, especialmente en los valles de Ica y Chincha, entran en un proceso de modernización, importando maquinaria de última tecnología, construyendo pozos tubulares para asegurarse el agua necesaria y ampliar las áreas cultivables y contratando expertos extranjeros para mejorar la calidad. También fue a partir de entonces que se trajeron otras variedades de vid para

ampliar la oferta y buscar de adecuar al suelo local algunas de ellas, lo que se logró con éxito.

Además de exposiciones y concursos, hubo, como en el caso de Santiago de Surco que estableció dentro de su calendario municipal: "La fiesta de la Vendimia", que celebra anualmente hasta la actualidad.

Figura 8. Medalla en recuerdo de la Vendimia de Surco de 1938
Fuente: Colección del autor

Tras un atraso causado por la Reforma Agraria durante el gobierno militar del general Juan Velasco Alvarado, la industria del vino retomó con fuerza su avance, apostando por la calidad, lo que a partir del nuevo milenio se ha notado por la variedad y características de los productos que se ofrecen en los mercados, tanto por las grandes empresas (Tacama, Queirolo, Vista Alegre, Tabernero, Ocucaje y Viña Rotondo), como por los pequeños agricultores y pro-

ductores de vino de calidad en los valles de la costa desde Lima hasta Tacna. Todo este esfuerzo y el compromiso con la calidad de las bodegas serias, que son la mayoría, asegura que el Perú cada día cuenta con mejores productos para el consumo local y la exportación.

3 | EL PISCO

En la historia del desarrollo enológico peruano, un tema importante es la originalidad del ancestral aguardiente de uva llamado pisco. Pisco es un puerto en la costa central del Perú a 250 kilómetros al sur de la Lima. Por ese puerto se embarcaba el aguardiente producido en los valles de Ica, Pisco y Chincha y era llamado "Aguardiente de Pisco".

Figura 9. Tradicionales botijas de pisco. **Fuente:** Picasa

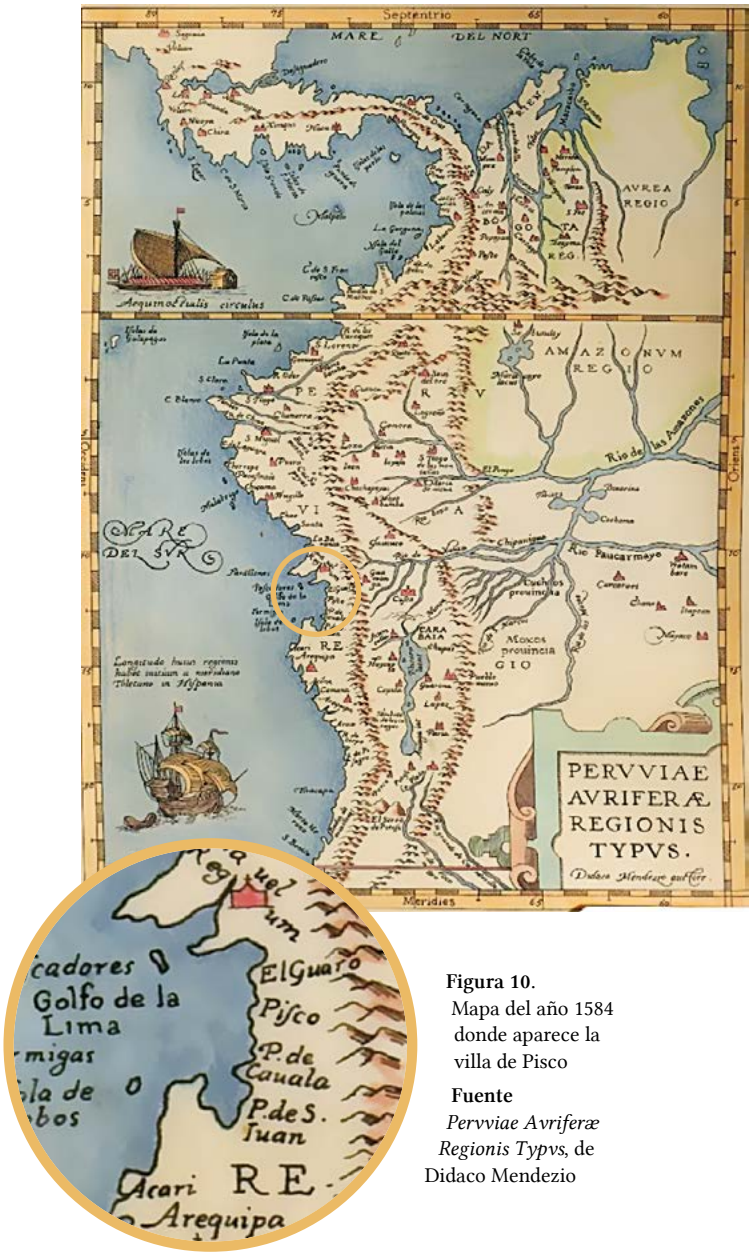


Figura 10.
Mapa del año 1584 donde aparece la villa de Pisco

Fuente
Pervviae Avriferæ Regionis Typvs, de Didaco Mendezio

Pisco, como pueblo y puerto está registrado en la cartografía desde el primer mapa de la costa sudamericana que es el de Diego Méndez y data de 1574. El nombre no es yunga, es decir de la lengua de los pueblos de la costa, sino quechua y fue dado por el Inca Pachacutec cuando, al llegar a esos parajes en el proceso de expansión del Imperio Incaico, se encontró con la gran cantidad de aves que lo habitaban y lo llamo "Piscu", ave. Son muchos los lugares del Perú que llevan la palabra "pisco" como parte del topónimo. "Piscobamba" por ejemplo, que significa Pampa de las aves. Pisco entonces, como topónimo, viene desde la conquista inca de la costa hacia 1450.

La noticia más antigua que se tiene sobre el aguardiente de Ica y Pisco es el testamento de Pedro Manuel llamado "El Griego", natural de la isla de Corfú, fechado en Ica el 31 de abril de 1613 y descubierto por el doctor Lorenzo Huertas. Hoy, también por los trabajos del renombrado historiador, sabemos que en 1608 ya estaba Pedro Manuel instalado en Ica, dedicado al negocio del vino. No se tiene fecha de su llegada, pero se supone —por la edad de sus hijos al firmarse el testamento, de 12 y 8 años—, que fue entre fines del siglo XVI y los primeros años del XVII.

El testamento, de otro lado, es muy explícito cuando se refiere a sus destilados y el equipo que usaba. Además de detallar propieda-

des, deudas y obligaciones, refiere que Pedro Manuel tiene: "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" (Huertas, 2013: 83).

Luego pasa a describir los equipos con los que cuenta para la elaboración del aguardiente: "Una caldera grande de cobre para sacar aguardiente con su tapa e cañón" (Huertas, 2013: 83). Es decir, usaba una falca u olla aguardientera y no un alambique. Debe quedar claro que la fecha se refiere al documento más antiguo conocido, en el que se menciona el aguardiente y no necesariamente el inicio de su elaboración. Mientras no aparezca un documento anterior, 1613 queda como hito.

Figura 11.
Firma de Pedro Manuel *El Griego*
Fuente:
Testamento de Pedro Manuel y el inicio del pisco en el Perú de Lorenzo Huertas. URP, 2013

Por esa misma época, Pedro de León Portocarrero, conocido por el apelativo de "El judío portugués", cuyos apuntes tomados entre 1609 y 1616 fueron descubiertos y publicados inicialmente

Figura 12. Página del testamento de Pedro Manuel *El Griego*. **Fuente**: *Testamento de Pedro Manuel y el inicio del pisco en el Perú* de Lorenzo Huertas. URP, 2013

por el historiador argentino Boleslao Lewin y recientemente publicados por la Universidad Ricardo Palma, al terminar unos comenta-

rios sobre el vino y sus precios dice: “fazen mucho aguardiente en el Perú y muy bueno” (León, 2009: 41).

Otro hito temprano es la información dejada por el padre Bernabé Cobo, en su *Historia del Nuevo Mundo*. Allí cuenta que hacia 1625, que era cuando vivía él en la ciudad de Pisco, se aprovechaba allí todos los productos de la vid y en la lista, al lado del vino, las pasas y el arrope, menciona el aguardiente (Cobo, 1964, II: 317).

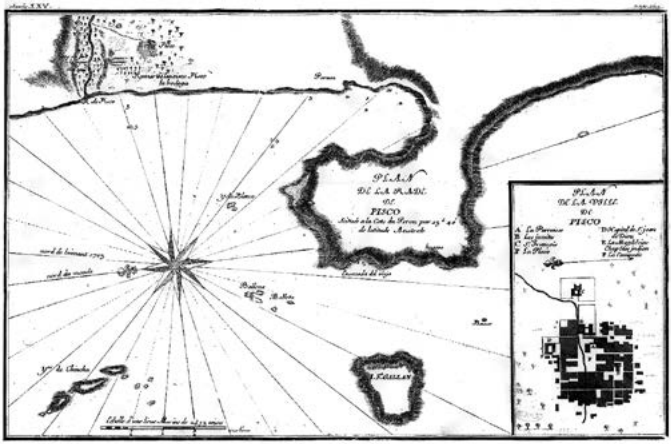


Figura 13. Mapa de Pisco y Paracas. Frezier, 1714. **Fuente**: Planche XXV

Una cuarta referencia temprana la encontró, también el doctor Huertas, en la escritura pública del 11 de diciembre de 1633, en la cual hay una lista de propiedades de un vecino de Ica llamado Alonso García de Zepeda, entre las que se encuentra “Un lagar de madera y una paila de sacar aguardiente” (Huertas, 2011: 98).

Queda confirmado con los casos citados que la producción del aguardiente de uva, poco tiempo después llamado pisco, no era un asunto aislado, sino que estaba difundida al llegar al primer tercio del siglo XVII.

Debe aclararse que "pisco" no era durante tiempos virreinales un nombre genérico del aguardiente como han pretendido autores desinformados. Los aguardientes se conocían por el valle de producción y así se hablaba de aguardiente de Majes, de Vítor, o de Pisco, entre otros, y el de Pisco era el producido en los valles antes mencionados y exportados por el puerto de Pisco. La generalización del término para comprender los aguardientes producidos en la costa peruana, desde Lima hasta Tacna y hasta los 2000 metros de altura, de un total de ocho variedades de uvas, con ciertas estrictas características de elaboración, se dio mucho más tarde.

Se ha dicho que el nombre "pisco" era de uso genérico en el Alto Perú –léase Potosí– donde eran así llamados, según esta falacia, los aguardientes del sur peruano como los del norte de Chile, 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 Vítor o aguardiente de Pisco, por ejemplo, siempre sumado al término aguardiente y con mayúscula como corresponde al topónimo. Una prueba adicional que esto no pasa de ser un producto de la imaginación, 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".

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 envases de arcilla cocida en los que se almacena, indican que "El aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho, es de buen sabor y sin color" (Stevenson, 1971, 3: 169).

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" (Salvin, 1973, 4: 90).

Figura 14.
Cargadores de pisco
Fuente:
Pancho Fierro, 1820

En este punto, es necesario aclarar conceptos, por cuanto hubo ya un lector de la obra *Vino y pisco en la historia del Perú,* de este autor, quien en una nota publicada en *El Mercurio* de Chile, se refirió a un párrafo tomado directamente de la obra del padre Rubén Vargas Ugarte, en la que comentaba que en sus memorias el general Miller, al referirse a lo capturado en Pisco durante la incursión patriota del 21 y 22 de marzo, dice que fue: "6000 pesos de buena plata, 500 botijas de pisco, mil sacos de azúcar y una buena cantidad de tabaco y otros artículos" (1971, 6: 1344).

Se preguntaba el comentarista en *El Mercurio*, "¿desde cuándo brandy y pisco es lo mismo?" (Porzio, 14 de agosto de 2016). Efecti-

vamente, una vez revisado el texto original, el general había escrito "dollars" por pesos de buena plata; "brandy" por pisco y "loaves of sugar" por sacos de azúcar y Vargas Ugarte lo había traducido sin dar una explicación (Vargas Ugarte, 1971, como se citó en Dargent, 2013).

Ahora ya revisadas las memorias de Miller, publicadas por su hermano John Miller en 1828, se encuentra 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, año y medio antes de la mencionada arriba, dato que, dadas las circunstancias, cobra mucho valor para aclarar el punto:

> Pisco is situated a mile from the sea-shore on the spacious bay of Pararca [sic], and is fourteen leages 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 (Miller, 1828, 1: 225).

Es necesario, además explicar que en castellano *brandy*, implica paso por barrica —lo cual no está permitido en el pisco— pero que en inglés y probablemente en otros idiomas equivale a "aguar-

diente". Eso y en ese contexto fue el término utilizado por el célebre militar y/o su hermano en las memorias, como cuando dice que antes de abandonar Pisco las tropas destruyeron doscientos mil dólares de *brandy* que se hallaban en la playa (Miller, 1828: 1, p. 228). Basta revisar otros viajeros extranjeros para ver que estos usaban el término "brandy" al referirse al pisco.

Heinrich Witt, un alemán que llegó al Perú en 1824, para trabajar en la Casa Gibbs de Arequipa, ha dejado un valioso diario de sus recorridos por el país. En octubre de ese 1824, ya estaba Witt en la costa peruana y el domingo 3 hace su primera anotación sobre las bebidas que encuentra. Comenta que estando en el valle de Quilca, esperando las mulas que habían solicitado él y sus compañeros de viaje: "nos sentamos en una de las chozas y pasamos el tiempo tomando vino, pisco y chicha, una bebida fermentada hecha de maíz" (Witt, 1992, 1: 92).

Confirmando lo dicho arriba es en un viaje de 1828, cuando el alemán se extiende más en el tema que interesa. El día jueves 31 de julio utiliza el nombre "pisco" explícitamente para el aguardiente de uva. Ese día pasa por Chincha Baja y tras un recorrido de "8 leguas" llega al pueblo de Pisco que describe de la siguiente manera:

> 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 (Witt, 1992, 1: 288).

Al día siguiente llegaron a la ciudad de Ica, en cuyos alrededores, anota, "hay viñedos en todas las estancias". Y aclara que es poco el vino que se hace, porque la mayor parte de los mostos se destilan para hacer aguardiente.

Describe luego este autor 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:

> 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 (Witt, 1992, 1: 284).

Por su parte, el marino sueco Carl Johan Skogman que visitó el Perú a bordo de la fragata *Eugenia*, 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" (1842: 214).

En 1933, Herbert Ashbury publicó su *Barbary Coast,* a la que él llama "una historia informal del bajo mundo de San Francisco". En esta 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 del "Bank Exchange". Lo interesante es el comentario que hace de este cóctel: Its base is Pisco Brandy, which was destilled from the grape known as Italia or La Rosa del Peru and was named for the Peruvian port from which it was shipped (Ashbury, 1933: 226-227).

Se puede apreciar entonces que para los fines prácticos de la "discusión ridícula" *brandy*, para los viajeros extranjeros, si equivale al término aguardiente y en el caso peruano al pisco.

Este afán, sin embargo, de desvirtuar el uso del nombre pisco está relacionado a una campaña comercial con ramificaciones

profundas. Entre los argumentos usados sacan a colación que un tal Pedro Cortés Monroy y Mendoza recibió en 1684, del cabildo de La Serena unas tierras en el valle de Elqui y que producían "pisco".

Lo que no se fijaron quienes han investigado el tema, es que este 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 este 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.

También se ha pretendido decir que se destilaba aguardiente en Chile y que lo llamaban "pisco" por el hecho de que en unas listas del 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 "P" mayúscula, lo que hace referencia al topónimo en un momento el que el único lugar con ese nombre se encuentra en la costa de Ica. Más abajo

en la misma lista se menciona nuevamente al aguardiente, con "a" minúscula, y sin el nombre del lugar de origen.

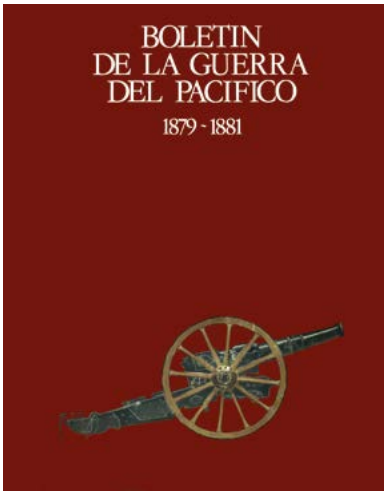
Es más. No es sorprendente que aparezca el nombre "Pisco" en Chile por cuanto desde dos siglos antes se exportaba el producto, vino primero y aguardiente, un siglo después, en botijas llamadas piscos desde el puerto de Pisco a esa región.

Otro argumento que se ha usado es la existencia de una etiqueta chilena de 1882 con el nombre "pisco" durante la guerra con el Perú, pero también es verdad que cuando tomaron el puerto de Pisco quedaron muy impresionados con la calidad del aguardiente local que conocían bien porque desde hacía siglos se exportaba al sur.

Insistiendo al tema de la etiqueta de pisco de 1882 a la que se le da tanta importancia, es curiosa coincidencia que la fecha de esta coincida con 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 Amunátegui 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" (*Boletín de la Guerra del Pacífico. 1879 – 1881*, 1880, 877).



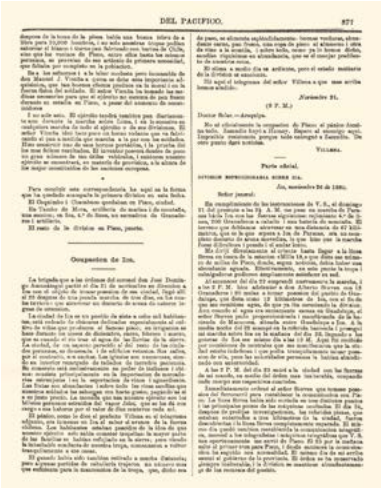


Figura 15. Carátula del *Boletín de la Guerra del Pacífico* y página 877 donde se habla de la ocupación de Ica. **Fuente**: Colección privada

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 su afán de legitimar la usurpación de un topónimo extranjero, las autoridades sureñas optaron por la curiosa maniobra de cambiar por ley N° 57982 el nombre de dicha localidad, para de esa manera acomodar la situación a sus necesidades.

Al terminar la prohibición de las bebidas alcohólicas en 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, 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 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 (Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, 1° de mayo de 1934).

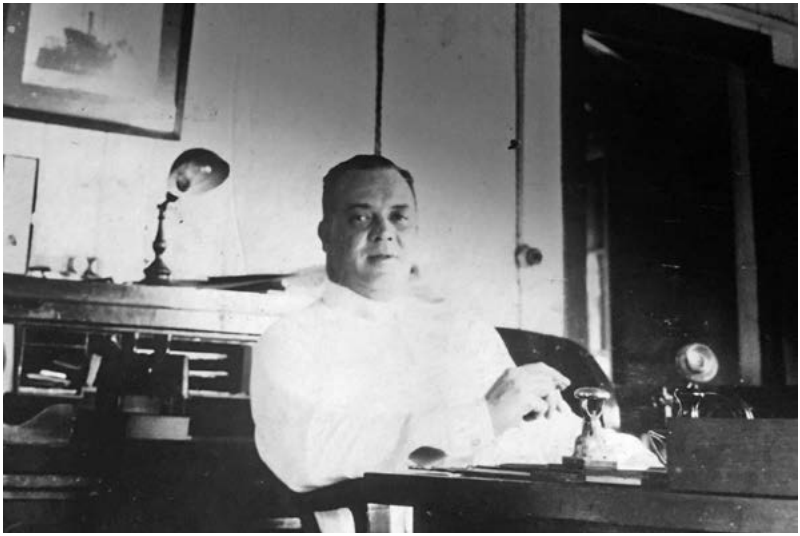


Figura 16. Jorge Chamot Arróspide defensor de la denominación de origen del Pisco. Oficina de Panamá, 1926 **Fuente**: Colección del autor

Fue en ese momento cuando Chile, con el propósito explícito de confundir a las autoridades estadounidenses, 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 posteriormente fuera presidente de la República, llamado Gabriel González

Videla, muestra claramente que la maniobra fue intencionalmente de mala fe. Dice González Videla 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 63 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 (González, 1975: 1158-1159).

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 (*Boletín de Leyes de Chile*, 1936, T. 1: 307).

No interesa hacer más juicios de valor y basta, para terminar este tema, contar con la opinión de la Premio Nobel de Literatura 1945, la chilena Gabriela Mistral, quien, al respecto, destaca en un libro publicado en su patria hace solo quince 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 (Mistral, 2004: 360).

Mucha más cercana es la aceptación del latrocinio que hace la escritora Isabel Allende en su libro *Mi país inventado*, cuando dice: "El nombre de este licor se lo usurpamos sin contemplaciones a la ciudad de Pisco, en Perú" (2003: 9).

Aunque tardía no se ha querido dejar pasar una última referencia que es la que dejó Fù Yúnlóng, funcionario de alto nivel enviado a Sudamé por el emperador de China en su informe conocido como "Crónica Ilustrada del Viaje al Perú". Allí Fù Yúnlóng, comenta:

> En el tercer día del primer mes lunar [del décimo quinto año del emperador Guāngxù, i. e., 2 de febrero de 1889], [...] atracamos en Pisco. [...] El licor llamado «pisco» proviene de aquí. (Fù Yúnlóng, 1889, como se citó en Gutiérrez, 2017)

Desde su aparición a fines del siglo XIX, la filoxera se convirtió en el Perú en un terrible problema, que fue debilitando el ímpetu que había tenido antes la producción de vinos y pisco, pero lo que causó el mayor retraso en la industria fue la Reforma Agraria impuesta por el gobierno militar del general Juan Velasco Alvarado que separó la producción agrícola de la industrial en los valles costeros. Luego de ese período tuvo que pasar un buen tiempo antes de que la industria vitivinícola se pudiese levantar nuevamente.

Hoy algunas grandes empresas producen vino y pisco con las tecnologías más modernas del mercado. Han importado equipos de los productores especializados de Europa y se han contratado

expertos en los diferentes campos de la elaboración y comercialización de los productos. Esto ha permitido no solo recuperar el nivel que se tenía, sino superarlo. Al lado de estas grandes industrias, muchas bodegas pequeñas incluso algunas artesanales están dando mucho que hablar con la calidad de sus vinos y piscos.

A nivel educacional ha habido un avance notable. Al lado de la primera Escuela de Ingeniería Enológica creada por la Universidad San Juan Bautista en Ica, la tierra del vino por excelencia, y el Instituto del Vino y del Pisco de la Universidad de San Martín de Porres, que cuenta con la sala de cata más moderna del país, se han creado un sinnúmero de páginas sobre el tema del vino y del pisco monitoreadas por especialistas que van desde *sommeliers* hasta historiadores y de biólogos a expertos en *marketing*, siempre dispuestos a informar las últimas novedades y responder a las preguntas del público interesado. Todo esto está creando rápidamente una cultura enológica que, sumada al desarrollo y reconocimiento de la cocina peruana, va dando interesantes frutos.

REFERENCIAS

Acosta, José de

1954 [1590] *Historia Natural y Moral de las Indias.* (Biblioteca de Autores Españoles, vol. 73) Madrid: Ediciones Atlas.

Allende, I.

2003 *Mi país inventado*: Plaza & Janés.

Andina, Agencia Peruana de Noticias

2018 Lima fue cuna del primer viñedo y del primer vino de América del Sur. 27 de setiembre. https://andina.pe/agencia/noticia-lima-fue-cuna-del-primer-vinedo-y-del-primer-america-del-sur-726647.aspx

Archivo General de Indias

1522 Real Cédula a los oficiales de la Casa de Contratación. 14 de julio.

Ashbury, H.

1933 *Barbary Coast: An Informal History of the San Francisco Underworld.*: Alfred A. Knopf, Inc.

Boletín de la Guerra del Pacífico. 1879-1881

1880 *I* (41). 18 de diciembre.

Boletín de Leyes de Chile

1936 Santiago de Chile.

Buller, C.

2011 *Vinos, aguardiente y mercado: auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853).* Lima: Quellca, Centro de Estudios Andinos.

Busto, J. A. del

1977 *Historia marítima del Perú (siglo XVI. Historia externa.* T. III, vol. 2. Lima: Instituto de Estudios Históricos-Marítimos del Perú.

Cieza de León, Pedro de

1984 [1553] *Crónica del Perú.* Obras completas, t. I. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Cobo, B.

1964 *Historia del Nuevo Mundo.* (Biblioteca de Autores Españoles, vols. 91-92). Madrid: Ediciones Atlas.

Dargent, E.

2013 *Vino y pisco en la historia del Perú.* Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Garcilaso de la Vega, I.

1943 [1609] *Comentarios reales de los incas.* T. I, vol. 5. Buenos Aires: Emecé Editores.

González, G.

1975 *Memorias.* 2 vols. Santiag de Chile: Editora Nacional Gabriela Mistral.

Guamán Poma de Ayala, F.

1966 [1615] *Nueva corónica y buen gobierno.* T. c. Luis Bustíos Gálvez.

Gutiérrez, G.

2017 El celeste imperio y las noticias del pisco. *Boletín de la Academia Peruana del Pisco.* 4: 23.

Huertas, L.

2011 *Cronología de la producción del vino y del pisco.* Lima: Universidad Ricardo Palma, Editorial Universitaria.

2013 *Testamento de Pedro Manuel y el inicio del pisco en el Perú.* Lima: Universidad Ricardo Palma, Editorial Universitaria.

León Portocarrero, P. de

2009 *Descripción del Virreinato del Perú.* Lima: Universidad Ricardo Palma, Editorial Universitaria.

Lizárraga, R. de

1908 *Descripción y población de las Indias.* Lima: Instituto Histórico del Perú.

Libros de Cabildo de Lima

1935 Libro primero (1535-1539). Libro cuarto (1548-1553). Lima: Imprenta Torres Aguirre.

Lohmann, G.

1972-1975 *Historia marítima del Perú (siglos XVII y XVIII).* Lima: Instituto de Estudios Histórico-Marítimos del Perú.

Málaga, A.

2011 Discurso de Incorporación a la Academia Peruana del Pisco. *Boletín Institucional*, *II* (2), 101-107.

Miller, J.

1828 *Memoirs of General Miller: in the Service of the Republic of Peru.* Longman, Rees, Orme, Brown and Green.

Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú

1934 Nota Diplomática de la Embajada del Perú en los Estados Unidos al Departamento de Estado. (Pág. 6. RG 59,

Department of State, decimal file 1930-1939, Box 3106). Traducción del Embajador Gonzalo Gutiérrez Reinel.

Mistral, G.

2004 *Pensando a Chile. Una tentativa contra lo imposible.* Cuadernos del Bicentenario. Santiago de Chile.

Palacios, R.

1990 *El Perú republicano y moderno, 1868-1968.* Lima: Librería Studium.

Paz Soldán, M.

1877 *Diccionario Geográfico Estadístico del Perú.* Lima: Imprenta del Estado.

Porzio, C.

2016 Desde cuándo pisco y *brandy* es la misma cosa. *El Mercurio.*

Pozo, J. del

1998 *Historia del vino chileno*- Santiago: Editorial Universitaria.

Rotondo, F.

2012 *La majestad del vino.* Lima: Carpe Diem Editora.

Sáenz, C.

1985 *Cieza de León: su persona y su obra.* Madrid. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Salvin, H.

1973 [1825] *Diario del Perú.* (*Colección Documental de la Independencia del Perú, Relación de viajeros*, t. XXVII, vol. 4). Lima: Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.

Skogman, C.

1942 *Viaje de la fragata Eugenia. 1851-1853.* Buenos Aires: Ediciones Argentinas Solar.

Soldi, A. M.

1982 *La agricultura tradicional en hoyas.* Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

[Soto, H. de]

2019 *El vino. Hernando de Soto.* [Willax televisión]. 21 de diciembre. [Archivo de video]. https://www.youtube.com/watch?v=omWNke6hWs

Stevenson, W.

1971 [1825] *Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú.* (*Colección Documental de la Independencia del Perú,* t. XXVII, vol. 3). Lima: Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.

Stiglich, G.

1922 *Diccionario Geográfico del Perú.* Lima: Imprenta Torres Aguirre.

Toro Lira, G., Mendoza, K., Aliquó, G.

2020 Origen limeño de la uva Misión del norte de California. *Pisco, sus historias y tradiciones.* https://piscopunch.com/2020/04/04/origen-limeno-de-la-uva-mision-del-norte-de-california/

Vargas Ugarte, R.

1971 *Historia general del Perú.* T. VI. Lima: Editorial Milla Batres.

Witt, H.

1992 *Diario 1824-1890.* T. I. Lima: Banco Mercantil del Perú.

UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

1969 - 2021
52 Años

Eduardo Carlos Dargent Chamot (Lima, Perú 23/08/1945)

BA. Mayor Eco. por St. Mary's Univercity (San Antonio, Texas, USA, 1968); bachiller en Humanidades (Historia) por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1988); licenciado en Historia por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1988); magister en Historia por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1999); maestro, Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo por la Universidad de San Martín de Porres (2006); doctor en Turismo por la Universidad San Martín de Porres (2011).

Ha ejercido la docencia en la Universidad de Limaa (1982-2008), Universidad de San Martín de Porres (1982-2016), Universidad Ricardo Palma (2008-2012) y Pontificia Universidad Católica del Perú (2019-2020).

Ha sido director del Instituto del Vino del Pisco de la Universidad de San Martín de Porres (2012-2016), Investigador de la Universidad Ricardo Palma (2016-2020).

Miembro del Instituto Riva Agüero (Pontificia Universidad Católica del Perú), de la Academia Peruana del Pisco, del Instituto de Numismática y Antigüedades (Buenos Aires, Argentina) del Instituto de lnvestigación Numismática (Perú), de la Academia Argentina de Artes y Ciencias de la Comunicación.

Ha recibido los siguientes premios y condecoraciones: Officiel de l'Ordre de la Couronne (1990, Bélgica), Christofel Plantin (2003, Bélgica), Alberto (Coco) J. Derman, (2010, Argentina), Commendateur de l'Ordre de la couronne (2012, Bélgica), Medaglia de Benemerenza. Corpo di Polizia Locale di Roma Capitale (2012, Italia), Gourmand Cook books Awards. Best in the world (2013, China).

Ha publicado con Yasha Beresiner, *Papel Money of Colombia and Perú* (1973), *El billete en el Perú* (1979), *La Moneda peruana en el siglo XVII: Reflejo de una crisis* (1988), *José A. Quiñones* (1995), *Las Casas de moneda de Lima y Potosí: Las Casas de Moneda en los reinos de Indias.* Vol. II: *Cecas de fundación temprana* (1997), *Los profesores belgas en el Perú: Cuatro siglos de presencia destacada* (1999), *Presencia Flamenca en la Sudamerica Colonial* (2001), Con César Ferreira, *Culture and Customs of Peru* (2003), *La comida monacal en la Lima virreinal* (2009), *La ceca inicial de Lima, 1568-1592* (2011), *El vino peruano, patrimonio e historia* (2013).

ISBN: 978-612-48662-0-3

9 786124 866203