



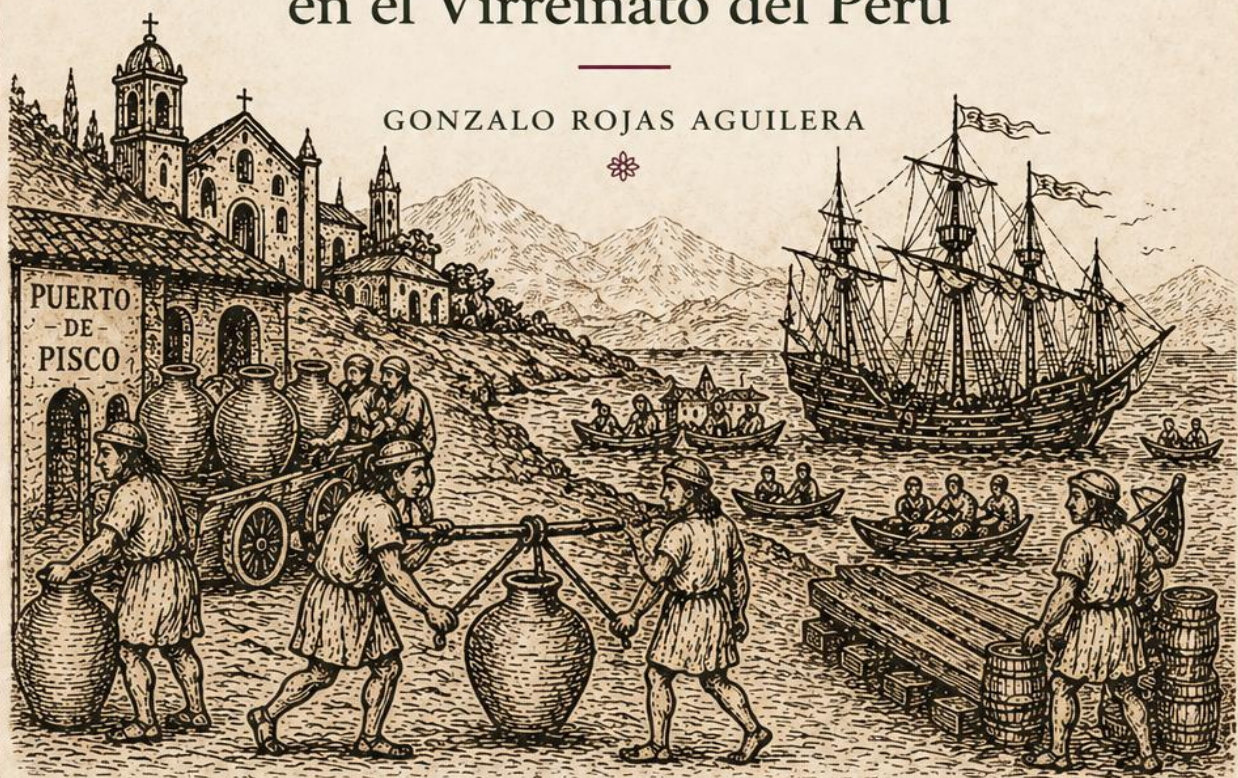
VINÍFERA
EDITORIAL

CUADERNOS DE
HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL TERRITORIO

— N° 1 —

Del topónimo al producto: Origen histórico del pisco en el Virreinato del Perú

GONZALO ROJAS AGUILERA



AGRICULTURA



VITIVINICULTURA



TURISMO



GASTRONOMÍA



CIUDADES



Conocimiento para comprender
los territorios que habitamos.

DEL TOPÓNIMO AL PRODUCTO: ORIGEN HISTÓRICO DEL PISCO EN EL VIRREINATO DEL PERÚ

INTRODUCCIÓN

¿En qué momento un nombre de lugar comienza a designar un producto? ¿Cómo un puerto, un valle y una práctica productiva se condensan en una palabra capaz de atravesar siglos, mercados y disputas internacionales? El término “pisco” —hoy asociado a un destilado de uva de fuerte carga identitaria— remite, en su origen, a un proceso histórico más amplio y complejo que desborda con creces la historia de una bebida. En él confluyen la implantación de la vid en el mundo colonial, la formación de economías regionales en el Pacífico sur, la circulación de mercancías en espacios virreinales y, en una etapa posterior, la transformación de un nombre en objeto de regulación, disputa y valorización global.

Este libro propone volver sobre ese proceso en su momento formativo. Más que preguntarse únicamente por el origen de un aguardiente, el objetivo es comprender cómo se configura históricamente una denominación: cómo un topónimo —Pisco— pasa de designar un espacio geográfico a identificar un producto específico en los circuitos comerciales del mundo colonial. Esta transición, lejos de ser inmediata o resultado de un acto fundacional, responde a una acumulación de prácticas productivas, lógicas mercantiles y usos lingüísticos que solo pueden ser entendidos en una perspectiva de larga duración.

El análisis se sitúa en el Virreinato del Perú, y particularmente en el eje territorial conformado por los valles de Ica y el puerto de Pisco, donde se consolidó uno de los sistemas vitivinícolas más dinámicos de la América colonial. A partir de documentación de época — inventarios, testamentos y registros de circulación— es posible reconstruir no solo la temprana producción de aguardiente de vino, sino también las condiciones que permitieron su identificación progresiva con el lugar de origen. En este punto, la distinción entre nombre de lugar y nombre de producto no es un detalle filológico, sino la clave para comprender la posterior trayectoria económica, simbólica y jurídica del término.

Lejos de adoptar una posición en la controversia contemporánea sobre el uso del nombre, este libro busca ordenar el problema en sus propios términos históricos. Para ello, distingue entre el surgimiento colonial del destilado, la formación consuetudinaria de su

denominación en el ámbito mercantil y su institucionalización moderna en el marco de los Estados nacionales. Solo a partir de esta diferenciación es posible evitar anacronismos y comprender por qué una palabra —“pisco”— puede concentrar, al mismo tiempo, memoria histórica, valor económico y conflicto internacional.

El recorrido que sigue no es lineal ni pretende ser definitivo. Más bien, propone una lectura integrada de procesos que habitualmente han sido abordados de manera fragmentaria: la historia de la vid, la economía colonial, la circulación de mercancías, la construcción de denominaciones y la patrimonialización contemporánea. En ese cruce —entre territorio, producto y nombre— se encuentra la clave para entender no solo el origen del pisco, sino también el modo en que ciertos bienes llegan a convertirse en emblemas culturales en la economía global.

I. EL VIRREINATO DEL PERÚ Y LA CONSOLIDACIÓN VITIVINÍCOLA DEL SUR ANDINO

La creación del Virreinato del Perú en 1542 dio forma al principal centro político, administrativo y económico de Sudamérica durante más de dos siglos. Desde Lima —fundada en 1535 y tempranamente consolidada como capital virreinal— se estructuró un sistema de intercambios que articulaba el Atlántico y el Pacífico: Sevilla, Panamá, el Callao, el Alto Perú y, con el tiempo, Manila. En este entramado imperial, caracterizado por la circulación de metales, mercancías y saberes, se desarrolló también una de las primeras experiencias vitivinícolas de escala significativa en el continente americano, cuya proyección superó el ámbito local para integrarse en circuitos económicos interregionales.

La introducción de la vid en el Perú formó parte de ese proceso de implantación colonial. Si bien la historiografía tradicional atribuyó su inicio a Francisco de Carabantes hacia 1551, investigaciones más recientes han matizado esta lectura, evidenciando un proceso más temprano, gradual y descentralizado. Estudios como los de Guillermo Toro-Lira han puesto de relieve la acción de múltiples agentes, entre los cuales destaca Hernando de Montenegro, quien ya en la década de 1540 impulsaba el cultivo sistemático de la vid en el litoral sur. La

expansión vitivinícola se apoyó en la circulación de estacas provenientes de la Península Ibérica y de las Islas Canarias, cuya aclimatación a las condiciones del entorno —suelos aluviales, clima árido y disponibilidad de riego— permitió el desarrollo de un sistema productivo adaptado a las particularidades del territorio.

Este proceso no respondió únicamente a incentivos económicos. El vino cumplía una función litúrgica esencial en la celebración de la misa, lo que hacía necesario asegurar su disponibilidad en un espacio donde el abastecimiento desde Europa era costoso, lento e incierto. La producción local se vio así impulsada por una convergencia de factores materiales y simbólicos: religión y economía actuaron de manera complementaria en la consolidación de la vitivinicultura temprana, configurando un sistema que trascendía la lógica estrictamente mercantil.

Lejos de ser marginal, la vitivinicultura se convirtió en un componente relevante de la economía virreinal. Inventarios de haciendas, testamentos y registros comerciales del siglo XVI y comienzos del XVII documentan la existencia de lagares, prensas, bodegas y grandes tinajas de fermentación, así como volúmenes de producción capaces de abastecer tanto el consumo urbano de Lima como la demanda de los centros mineros del Alto Perú. La magnitud alcanzada por esta actividad fue tal que la propia Corona española dictó medidas destinadas a limitar su expansión, en un intento por proteger los vinos peninsulares. Estas disposiciones, lejos de frenar el proceso, constituyen un indicio elocuente de su dinamismo.

En este contexto de crecimiento sostenido, la destilación emergió no como una innovación aislada, sino como una extensión funcional del sistema productivo. La evidencia documental permite situar su desarrollo en fechas anteriores a las tradicionalmente aceptadas.

Escrituras públicas de 1587 vinculadas a Manuel de Azante y Jorge Capelo, así como el testamento de Azante de 1605, registran la existencia de una “caldera para sacar aguardiente”, lo que obliga a reconsiderar el carácter fundacional que se ha atribuido al testamento de Pedro Manuel de 1613. Más que un punto de origen, este último documento debe entenderse como parte de una práctica ya instalada.

La destilación, en este sentido, respondió a la lógica interna de una economía en expansión: permitía transformar el vino en un producto más estable, concentrado y apto para el transporte en largas distancias. Así, el aguardiente de vino no surgió como una anomalía, sino como una solución técnica y económica coherente con las condiciones del Virreinato. En ese tránsito —de la vid al vino, y del vino al aguardiente— se sentaron las bases materiales de un proceso que, con el tiempo, daría lugar a una de las denominaciones más significativas de la historia agroalimentaria de América.

II. LA LLEGADA Y PROPAGACIÓN DE LA VID EN EL PACÍFICO SUR

La expansión de la vid en el Pacífico sur hispánico no consistió simplemente en el traslado de una especie vegetal, sino en la implantación de un sistema agroalimentario completo. Con ella llegaron técnicas de cultivo, formas de organización del trabajo, infraestructuras productivas y hábitos de consumo profundamente arraigados en la tradición mediterránea. En ese conjunto, la vid — junto al trigo y el olivo— ocupó un lugar central, no solo por su valor económico, sino también por su dimensión simbólica dentro del orden colonial.

Entre las variedades introducidas, la Listán Prieto adquirió una importancia decisiva. De origen ibérico, esta cepa se difundió ampliamente en América, donde adoptó distintas denominaciones — Criolla, País, Negra Corriente— y dio origen, en el caso peruano, a la variedad Quebranta. Este proceso no fue una mera reproducción de la viticultura europea, sino una transformación progresiva: la interacción entre material vegetal importado y condiciones ambientales específicas —climas áridos, suelos aluviales, sistemas de riego heredados y adaptados— generó nuevas expresiones agronómicas. La vitivinicultura colonial debe entenderse, por tanto, como una práctica situada, resultado de una adaptación continua más que de una transferencia mecánica.

La expansión de este sistema implicó también una reorganización significativa del trabajo. Las haciendas vitivinícolas articularon intereses de propietarios españoles y criollos, órdenes religiosas y redes comerciales, pero su funcionamiento cotidiano descansó en la labor de poblaciones indígenas y afrodescendientes. Estas no solo participaron en las tareas agrícolas, sino también en los procesos de vinificación y destilación, aportando conocimientos prácticos que resultaron fundamentales para la consolidación del sistema. Esta dimensión social, a menudo relegada en los relatos centrados en los propietarios, constituye un elemento estructural de la economía colonial: sin ella, la escala alcanzada por la vitivinicultura habría sido inviable.

Durante el siglo XVII, el crecimiento sostenido de la producción generó excedentes que se integraron a circuitos comerciales de mayor alcance. El eje Lima–Callao–Panamá articuló la redistribución hacia Centroamérica, mientras que la demanda proveniente de los centros mineros del Alto Perú ofrecía un mercado interno dinámico y de gran capacidad de absorción. En este escenario, la destilación adquirió un sentido plenamente funcional.

Frente a las limitaciones del transporte en una economía preindustrial, el aguardiente ofrecía ventajas evidentes: mayor estabilidad, menor volumen relativo y mejor resistencia a los trayectos prolongados. Su desarrollo no respondió, por tanto, a una innovación aislada, sino a una necesidad concreta dentro de un sistema en expansión.

La difusión de la vid hacia el Reino de Chile se produjo en este mismo contexto de expansión colonial hacia el sur. Desde el núcleo limeño se trasladaron plantas, técnicas y saberes durante el siglo XVI, favoreciendo la implantación de viñedos en el valle central tras la fundación de Santiago en 1541. Este flujo inicial de transferencia — de norte a sur— resulta clave para comprender las trayectorias posteriores: sitúa el origen del saber vitivinícola en el espacio virreinal peruano y permite explicar las diferencias que, con el tiempo, se acentuarían entre ambos territorios. Mientras el eje Lima–Ica–Pisco mantuvo una inserción activa en circuitos comerciales interregionales, la producción chilena tendió durante buena parte del período colonial a una orientación más acotada, vinculada a mercados locales y regionales.

Hacia fines del siglo XVII, el paisaje agrario del sur peruano mostraba ya una transformación profunda. Viñedos extensivos, bodegas consolidadas y puertos activos formaban parte de un sistema económico integrado, en el que producción, transformación y circulación operaban de manera articulada. En ese espacio —a la vez agrícola, tecnológico y mercantil— se configuraron las condiciones materiales que permitirían la consolidación del aguardiente de vino como producto diferenciado. Más adelante, en el cruce entre ese producto y su lugar de salida, comenzaría a gestarse un proceso decisivo: la asociación entre un nombre geográfico y una mercancía específica, que con el tiempo daría origen a una denominación.

III. EVIDENCIA HISTÓRICA DEL ORIGEN DEL PISCO EN EL PERÚ COLONIAL

Las páginas anteriores han delineado el escenario: un sistema vitivinícola en expansión, un territorio articulado entre Ica y su puerto, y una economía capaz de generar excedentes y proyectarlos más allá de su espacio inmediato. Corresponde ahora descender al nivel de la evidencia y examinar qué puede afirmarse —con base documental— sobre el origen del pisco como producto identificable.

Para ello es necesario introducir una distinción que recorre todo este libro: no es lo mismo la producción de vino, la producción de aguardiente y el uso del término “pisco” como nombre del destilado. Estos tres niveles se superponen en el tiempo, pero no son equivalentes. Confundirlos ha sido una de las principales fuentes de ambigüedad en la historiografía.

El primer elemento que puede establecerse con relativa precisión es la cronología de la destilación. La producción de aguardiente de vino en el Perú colonial está documentada desde fines del siglo XVI, en fechas anteriores a las que durante mucho tiempo se consideraron fundacionales. Escrituras públicas de 1587 vinculadas a Manuel de Azante y Jorge Capelo en el valle de Ica mencionan ya la existencia

de una caldera asociada a la producción de aguardiente. A ello se suma el testamento de Azante, fechado en 1605, en el que se registra explícitamente una “caldera para sacar aguardiente”. Estos documentos no son referencias aisladas, sino indicios de una práctica que formaba parte de un sistema productivo en funcionamiento.

A la luz de esta evidencia, el célebre testamento de 1613 de Pedro Manuel —conocido como “el Griego”— adquiere un significado distinto. Tradicionalmente interpretado como punto de origen, este documento debe leerse más bien como confirmación de una actividad ya establecida. La presencia de un alambique de cobre en una hacienda iqueña no marca el inicio de la destilación, sino su consolidación dentro de una economía vitivinícola madura.

Un segundo plano de análisis corresponde al propio término “pisco”. Antes de designar un producto, fue un nombre de lugar. De origen prehispánico, el vocablo hacía referencia tanto a un grupo humano como a una producción cerámica característica de la región. Con la consolidación del dominio colonial, el puerto de Pisco adquirió progresivamente importancia como punto de embarque de los productos provenientes de los valles cercanos. Su ubicación estratégica lo convirtió en un nodo logístico relevante dentro de las redes comerciales del virreinato, articulando la salida de mercancías hacia Lima, Panamá y otros espacios del Pacífico.

En este contexto, el uso de nombres geográficos como referencia comercial era una práctica habitual. En ausencia de marcas estandarizadas o sistemas formales de denominación, el origen de las mercancías se identificaba por el lugar desde donde eran embarcadas. El nombre del puerto no solo indicaba procedencia: funcionaba como garantía implícita de reconocimiento dentro de los circuitos de intercambio. Es en este punto donde comienza a configurarse el problema central: cómo ese nombre, inicialmente topográfico, empieza a asociarse a un producto específico.

La articulación entre el valle de Ica —como espacio productivo— y el puerto de Pisco —como punto de salida— generó las condiciones para esa asociación. La circulación sistemática de vino y, especialmente, de aguardiente en botijas y tinajas hacia el norte reforzó la visibilidad del producto en los mercados de redistribución. El aguardiente, por sus ventajas logísticas, tendió a ocupar un lugar cada vez más relevante en este circuito, consolidando su presencia en los intercambios interregionales.

En la historiografía se ha planteado, además, una hipótesis sugerente: la posible transferencia semántica del contenedor al contenido. Las botijas de cerámica producidas en la región, utilizadas para transportar líquidos, habrían contribuido a fijar la asociación entre el producto y su lugar de origen. Sin embargo, aunque esta idea resulta verosímil desde la perspectiva de la historia material, la evidencia disponible no permite sostenerla con la misma solidez que otros

aspectos del proceso. Por ahora, debe considerarse una línea de investigación abierta más que una conclusión establecida.

La cuestión decisiva sigue siendo, por tanto, la transición semántica: el momento en que “Pisco” deja de ser únicamente un topónimo y comienza a emplearse como denominación del aguardiente. La documentación disponible sugiere que este proceso se desarrolló de manera gradual a lo largo de los siglos XVII y XVIII, en el marco de la circulación mercantil. Registros que aluden al “aguardiente de Pisco” o a formulaciones equivalentes indican una asociación en curso, pero obligan a una lectura cuidadosa: no toda referencia al lugar implica automáticamente la consolidación de una denominación.

Lo que puede afirmarse con mayor seguridad es más acotado, pero no menos significativo. Hacia fines del siglo XVI, la producción de aguardiente de vino estaba ya establecida en el valle de Ica. Durante el siglo XVII, el puerto de Pisco operaba como eje exportador dentro del sistema comercial del Pacífico sur. Y en el transcurso de los siglos siguientes, se produjo una asociación progresiva entre el nombre del lugar y el producto que de allí salía. No hubo un momento fundacional único, ni un acto normativo que fijara esa relación. Se trató, más bien, de un proceso consuetudinario, propio de economías preindustriales, en el que el uso reiterado terminó por consolidar una denominación.



*Del topónimo al
producto: Origen histórico del pisco en el
Virreinato del Perú*

Esa lenta transformación —de lugar a producto— constituye el núcleo histórico del problema. Y, al mismo tiempo, señala un límite: la reconstrucción precisa de ese tránsito, en todos sus matices documentales, sigue siendo una tarea abierta para la historiografía.

IV. EL ORIGEN DE LA CONTROVERSIA CON CHILE

La controversia contemporánea en torno al término “pisco” no tiene su origen en el período colonial, sino en un contexto posterior vinculado a la formación de los Estados nacionales, la consolidación de economías regionales y la progresiva juridificación de las denominaciones de origen.

Para evitar anacronismos, resulta imprescindible distinguir entre el proceso histórico de surgimiento del aguardiente de uva en el sur peruano y el proceso moderno de apropiación, regulación y defensa del nombre en el marco de Estados soberanos. Durante la época colonial, la identificación de productos por su lugar de procedencia era una práctica comercial extendida, pero carecía del carácter normativo, excluyente y territorialmente delimitado que adquirirían las denominaciones de origen en el siglo XX.

El escenario comienza a transformarse significativamente tras los procesos de independencia del siglo XIX. La reorganización territorial de América del Sur, la consolidación de mercados internos y la creciente inserción en circuitos comerciales internacionales generaron nuevas condiciones para la valorización de productos regionales.

De esta manera, ciertos bienes comenzaron a incorporarse en narrativas nacionales emergentes al tiempo que adquirirían relevancia económica como mercancías diferenciadas en mercados externos.

La exportación de aguardientes peruanos a la costa oeste de los Estados Unidos, documentada durante buena parte del siglo XIX y sostenida hasta el período de la Prohibición estadounidense (1920–1933), evidencia que la proyección internacional del destilado antecede en décadas a cualquier proceso de regulación estatal. La Guerra del Pacífico (1879–1884), por su parte, introdujo una reconfiguración territorial que alteró las condiciones de producción y comercio en el Pacífico sur, con consecuencias de largo plazo para las relaciones económicas entre ambos países.

En el caso chileno, la producción de aguardiente de uva se desarrolló durante el siglo XIX en el Norte Chico, particularmente en los valles transversales del actual norte semiárido, apoyada en condiciones agroecológicas favorables y en la disponibilidad de mano de obra y capital local. La existencia de esta tradición productiva no es objeto de controversia historiográfica relevante. La cuestión central radica en el momento y las condiciones en que el término “pisco” comenzó a utilizarse de manera sistemática en territorio chileno para designar dicho destilado, y sobre todo en el proceso mediante el cual ese uso se formalizó jurídicamente.

En 1931, el Estado chileno dictó el Decreto con Fuerza de Ley N.º 181, que delimitó oficialmente una zona productora bajo la denominación “pisco” y estableció condiciones específicas para su elaboración y comercialización. Este acto normativo —promulgado en un contexto de creciente valorización de los productos regionales y de activa política estatal de diferenciación agrícola— transformó un uso comercial en una categoría jurídicamente protegida.

Se trata de un cambio cualitativo en la naturaleza del término: de referencia mercantil flexible a denominación regulada por el Estado, vinculada a un territorio específico y dotada de mecanismos formales de protección. La incorporación posterior de estándares productivos y la delimitación geográfica precisaron este régimen normativo a lo largo de la década de 1930.

Las interpretaciones sobre este proceso difieren según el marco de referencia. Desde la historiografía chilena, la institucionalización del término puede entenderse como la formalización de una tradición productiva regional preexistente, que expresaría la consolidación de una identidad vitivinícola propia en el Norte Chico.

Desde la historiografía peruana, en cambio, ha sido interpretada como la adopción de una denominación cuyo arraigo histórico-territorial se sitúa en el espacio virreinal peruano, y cuyo prestigio simbólico y comercial habría sido resignificado en un contexto productivo distinto. Estas lecturas no son mutuamente excluyentes: expresan modos distintos de articular historia, economía y derecho

en la construcción de legitimidad, y su coexistencia es precisamente lo que confiere al conflicto su persistencia y complejidad.

En el plano internacional, la disputa se ha trasladado progresivamente a los ámbitos del registro marcario y los tratados comerciales. El Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y Chile (2002) reconoció "pisco" como indicación geográfica chilena en ese mercado, mientras que el Acuerdo Comercial UE-Perú (2012) hizo lo propio con la denominación peruana, generando una situación de coexistencia regulada en el espacio europeo que ilustra la complejidad jurídica del problema.

Esta diversidad de soluciones según el contexto confirma que el conflicto se sitúa en la intersección entre historia, economía y derecho internacional, y que no admite una resolución única aplicable universalmente.

Metodológicamente, la distinción entre dos planos analíticos resulta indispensable para abordar el problema con rigor. El primero es el plano histórico, donde la evidencia documental sitúa la emergencia del término en el espacio Ica-Pisco durante el período colonial. El segundo es el plano económico y jurídico moderno, donde operan los procesos de valorización comercial, regulación estatal y disputa internacional del nombre durante los siglos XIX y XX.



*Del topónimo al
producto: Origen histórico del pisco en el
Virreinato del Perú*

La superposición de estos planos ha alimentado interpretaciones simplificadoras en las que se proyectan categorías jurídicas contemporáneas sobre procesos históricos que operaban bajo lógicas distintas. Un análisis riguroso permite, en cambio, reconocer que el origen del destilado, la formación de su denominación y su institucionalización moderna corresponden a momentos diferenciados, aunque históricamente interconectados. Situar el debate en esa distinción es la condición de posibilidad de cualquier diálogo académico productivo sobre el tema.

V. LA GENEALOGÍA DE LA “APROPIACIÓN CULTURAL”: DEL AGUARDIENTE DE PISCO AL DESTILADO CHILENO

El uso del concepto “apropiación cultural” en el contexto de la controversia pisquera exige una delimitación conceptual rigurosa. A diferencia de la noción de fraude —que en historia económica y derecho comercial implica una conducta dolosa jurídicamente sancionable— la categoría de apropiación cultural remite a procesos de transferencia, resignificación y reconfiguración de elementos simbólicos o productivos en contextos históricos distintos.

En ausencia de pronunciamientos judiciales que califiquen el uso del término “pisco” por parte de Chile como ilícito, resulta metodológicamente más adecuado analizar este fenómeno como una forma de institucionalización de una denominación en marcos estatales diferenciados, antes que como infracción en sentido estricto. Esta distinción no es un eufemismo: tiene consecuencias directas sobre el tipo de evidencia que puede invocarse y sobre las conclusiones que el análisis histórico puede sostener legítimamente.

Como se señaló en la sección anterior, el punto de inflexión jurídico en Chile fue el Decreto con Fuerza de Ley N.º 181 de 1931. Importa detenerse ahora en sus consecuencias estructurales como proceso de apropiación, más allá de su contenido normativo.

En primer lugar, el decreto vinculó el nombre a un territorio nacional específico, estableciendo una delimitación geográfica que excluía implícitamente cualquier otra región productora.

En segundo lugar, fijó estándares productivos bajo supervisión estatal, transformando una práctica regional en categoría técnicamente regulada.

En tercer lugar, otorgó protección interna al término como indicación de procedencia dentro del mercado nacional, sentando las bases para su defensa posterior en mercados internacionales.

Desde una perspectiva económica, esta institucionalización puede interpretarse como una estrategia de valorización de un producto regional en un contexto de creciente competencia y diferenciación de mercados: la transformación de un nombre en activo jurídico permite capturar valor simbólico y comercial, reforzando la posición de los productores en circuitos de intercambio.

Las interpretaciones sobre este proceso divergen. Autores chilenos, tales como Hernán Cortés (2005) y Pablo Lacoste (2016) han argumentado que la institucionalización del término, en Chile, constituye el reconocimiento y ordenamiento de una tradición productiva regional preexistente, expresión de una identidad vitivinícola propia en el Norte Chico.

Desde la historiografía peruana, en cambio —representada, entre otros, por Lorenzo Huertas (1995; 2004) Gonzalo Gutiérrez (2016; 2021), Guillermo Toro-Lira (2018) y Carlos Buller (2021)— el proceso ha sido entendido como la adopción de una denominación cuyo arraigo histórico-territorial se sitúa en el espacio virreinal peruano. Estas lecturas no son excluyentes: expresan modos distintos de articular historia, economía y derecho en la construcción de legitimidad, y su coexistencia es lo que da al conflicto su carácter persistente.

Un elemento frecuentemente citado en la discusión es el cambio de nombre de la localidad chilena de La Unión a Pisco Elqui en 1936. Este hecho ha sido interpretado de manera divergente: para algunos autores reforzó la identificación territorial del producto dentro del espacio chileno; para otros, constituyó parte de una estrategia más amplia de consolidación simbólica del nombre en un contexto de regulación reciente.

Desde una perspectiva histórica, el cambio toponímico refleja la creciente importancia del nombre como activo territorial y económico. Lo que resulta difícil de sostener documentalmente es atribuirle intencionalidad deliberada de apropiación en sentido jurídico, dado que operó dentro del marco normativo interno chileno ya establecido.

En este sentido, la categoría de apropiación cultural permite describir con precisión analítica el fenómeno observado: un nombre cargado de significados históricos y territoriales es adoptado y resignificado en otro espacio productivo bajo condiciones distintas, generando un conflicto de denominaciones homónimas entre dos Estados que reivindican legitimidades de distinto orden —una anclada en la continuidad histórica y territorial del término, y otra en su institucionalización normativa dentro de un marco estatal moderno.

Este tipo de dinámicas ha sido documentado en la historia comparada de las mercancías y las denominaciones de origen. Su análisis riguroso exige reconocer la transformación operada, sin recurrir a juicios jurídicos no sustentados ni a simplificaciones que reduzcan el conflicto a una disputa binaria de ganadores y perdedores.

VI. EL PISCO COMO PATRIMONIO CULTURAL: RECONOCIMIENTO INTERNO Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL

En el siglo XXI, el debate en torno al pisco ha incorporado una dimensión patrimonial que trasciende la controversia bilateral. El destilado ha sido progresivamente integrado en discursos de identidad cultural, gastronomía nacional y diplomacia pública, situándose en la intersección entre cultura, economía y proyección internacional. En este contexto, la referencia a la UNESCO ha adquirido relevancia tanto simbólica como estratégica, al ofrecer un marco global de legitimación basado en la noción de patrimonio cultural inmaterial.

Conviene precisar, en primer término, que el pisco no figura inscrito como elemento independiente en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 establece criterios específicos —continuidad comunitaria, transmisión intergeneracional, reconocimiento por parte de las comunidades portadoras y existencia de medidas de salvaguardia— que requieren expedientes formales de postulación.

Cualquier referencia a una eventual inscripción del pisco en UNESCO debe entenderse, por tanto, como proceso en curso o aspiración de política cultural, no como hecho consumado. Esta precisión resulta especialmente necesaria dado que algunos trabajos recientes han empleado formulaciones ambiguas al respecto.

El Estado peruano ha reconocido oficialmente al pisco como patrimonio cultural de la nación mediante la Resolución Ministerial N.º 057-90-ED de 1990, destacando su continuidad histórica, su arraigo territorial en la costa sur y la persistencia de técnicas tradicionales de elaboración. Este reconocimiento interno se inscribe en una política más amplia de valorización de la gastronomía como elemento identitario y recurso estratégico de proyección internacional.

Conceptualmente, el pisco cumple varios de los criterios asociados al patrimonio cultural inmaterial: constituye un saber productivo transmitido generacionalmente, vinculado a comunidades específicas y a un entorno geográfico singular —valles irrigados en condiciones desérticas—, que incluye conocimientos técnicos sobre selección varietal, fermentación, destilación en alambiques de cobre y manejo de recipientes tradicionales.

El entorno productivo puede analizarse, asimismo, bajo la categoría de paisaje cultural. La interacción histórica entre sistemas de riego de origen prehispánico y técnicas agrícolas coloniales dio lugar a un espacio agrario singular en zonas como Ica, Moquegua y Arequipa,

donde elementos materiales —bodegas, lagares, tinajas centenarias, arquitectura rural— se articulan con prácticas vivas, generando una continuidad entre patrimonio material e inmaterial que refuerza la coherencia del argumento patrimonial.

Sin embargo, es necesario subrayar que la dimensión patrimonial no resuelve la controversia sobre denominaciones de origen ni otorga derechos exclusivos en el comercio internacional. Aun cuando el pisco fuese eventualmente inscrito como patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, dicho reconocimiento no implicaría exclusividad jurídica en materia de indicaciones geográficas: la Convención de 2003 tiene por objeto la salvaguardia de prácticas culturales, no la regulación de conflictos comerciales entre Estados.

La apelación a UNESCO opera principalmente en el plano simbólico y diplomático, reforzando la narrativa de continuidad histórica y autenticidad cultural, pero no sustituye los mecanismos de protección jurídica establecidos en tratados comerciales o sistemas de propiedad intelectual.

Este es el argumento de fondo que la dimensión patrimonial aporta al debate: no resuelve la disputa, pero la enriquece. Sitúa el pisco en un registro que trasciende la lógica mercantil pura y lo inscribe en una conversación global sobre la relación entre historia, cultura y economía. En ese sentido, la referencia a UNESCO debe entenderse no como el origen de la legitimidad del pisco, sino como una etapa reciente en su trayectoria —la formalización simbólica de una



*Del topónimo al
producto: Origen histórico del pisco en el
Virreinato del Perú*

tradición previamente consolidada— que evidencia cómo un producto agrícola puede transformarse en patrimonio cultural y en activo estratégico en la economía global contemporánea.

VII. PISCO EN EL SIGLO XXI: PRODUCCIÓN, PATRIMONIO, PAISAJE Y COMUNIDAD

En el siglo XXI, el pisco peruano se sitúa en la intersección entre tradición productiva, regulación estatal, valorización patrimonial y proyección internacional. Lejos de constituir una mera supervivencia histórica, forma parte de una economía regional activa en la que convergen agricultores, viveristas, vendimiadores, maestros pisqueros, bodegas familiares, empresas exportadoras, operadores turísticos y gestores culturales, conformando una cadena productiva que articula territorio, conocimiento técnico y mercado.

Esta densidad social y económica explica que el análisis contemporáneo del pisco no pueda reducirse al plano jurídico de la denominación de origen ni al histórico de su surgimiento colonial, sino que exija integrar las dimensiones productivas, patrimoniales y simbólicas que hoy lo sostienen.

La delimitación territorial actualmente reconocida para la Denominación de Origen Pisco comprende la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa y Moquegua, así como los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna. Se trata de un espacio geográfico normativamente definido pero también

históricamente coherente con la evolución de la vitivinicultura del sur peruano: estos territorios comparten condiciones agroecológicas decisivas —clima árido o semiárido, alta radiación solar, marcada amplitud térmica y agricultura bajo riego— que han permitido, a lo largo del tiempo, la adaptación de variedades específicas y la consolidación de una cultura técnica propia.

La vigencia de esta delimitación expresa la voluntad del Estado peruano de vincular la autenticidad del producto con un territorio preciso, afirmando que el pisco no es intercambiable con cualquier aguardiente de uva, sino el resultado de una ecología histórica y productiva singular.

La regulación técnica vigente define con precisión el proceso de elaboración. Las normas de la Denominación de Origen establecen que el pisco debe obtenerse exclusivamente por destilación de mostos frescos recientemente fermentados de uvas pisqueras, sin rectificación industrial y sin adición de agua posterior a la destilación para ajustar la graduación alcohólica.

El sistema productivo se organiza en torno a destilación por lotes y control de proceso orientado a preservar las características organolépticas originarias del mosto. Esta arquitectura normativa no crea la tradición pisquera, sino que la codifica, la protege y la hace verificable frente al mercado y frente a terceros, cumpliendo una doble función de resguardo técnico y afirmación identitaria.

La base varietal autorizada refuerza esta especificidad. Las uvas pisqueras reconocidas son Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina —esta última circunscrita a determinados distritos de Lima. La coexistencia de estas variedades expresa una síntesis entre herencia histórica, adaptación local y especialización técnica: la Quebranta ocupa un lugar emblemático por su arraigo en la vitivinicultura peruana y su asociación con los perfiles tradicionales del pisco no aromático, mientras que Italia, Torontel y Moscatel aportan perfiles aromáticos diferenciados. Esta pluralidad varietal confirma que el pisco no constituye una categoría homogénea, sino una familia de expresiones ligadas a materias primas, territorios y decisiones técnicas distintas.

Desde el punto de vista social y productivo, el sector combina continuidad y transformación. Coexisten bodegas de larga trayectoria familiar —en las que el saber se transmite generacionalmente y el prestigio se vincula a la experiencia acumulada— con emprendimientos más recientes orientados a la profesionalización, la diferenciación de portafolios y la apertura de mercados especializados.

Ahora bien, la coexistencia no implica una oposición simple entre lo artesanal y lo moderno: expresa una recomposición continua en la que el conocimiento heredado dialoga con exigencias contemporáneas de trazabilidad, certificación, diseño y posicionamiento en mercados premium. El resultado es un sector en

el que tradición y modernización operan como dimensiones complementarias antes que antagónicas.

En términos económicos, el sector mantiene una relevancia que excede el mercado local. Según datos de PromPerú, las exportaciones de pisco peruano alcanzaron los US\$8,5 millones en 2024, con 65 empresas realizando envíos al exterior hacia destinos principales en Estados Unidos, la Unión Europea y Japón. Si bien estas cifras sitúan al pisco en un segmento aún reducido en términos de volumen global, su relevancia estratégica no debe medirse únicamente en valor exportado: la internacionalización cumple una función de posicionamiento de categoría en mercados exigentes, donde el origen, la autenticidad y la narrativa cultural son determinantes en la construcción de valor.

La difusión internacional del Pisco Sour ha contribuido significativamente a esta visibilidad, pero el esfuerzo contemporáneo apunta más allá de la coctelería, buscando posicionar el pisco como destilado de origen apto para degustación y apreciación especializada, en diálogo con otras categorías globales de bebidas con fuerte anclaje territorial —categoría que en la literatura especializada se asocia al concepto de *terroir*.

A esta dimensión comercial se suma la proyección territorial y turística. En 2025, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo presentó nuevas experiencias de las Rutas del Pisco en las cinco regiones productoras, articulando bodegas, gastronomía regional,

patrimonio histórico y paisaje agrícola en una oferta turística integral. Esta iniciativa no solo proyecta el destilado como producto, sino que lo inscribe en una experiencia territorial que permite al visitante entrar en contacto con el sistema productivo en su conjunto.

El paisaje desempeña aquí un papel decisivo: los oasis vitivinícolas del sur peruano —insertos en entornos desérticos y sostenidos por sistemas de riego históricamente complejos— se han convertido en uno de los soportes más potentes de la narrativa contemporánea del pisco. Viñedos, acequias, bodegas, alambiques, arquitectura rural y memorias de vendimia configuran un entramado en el que patrimonio material e inmaterial se articulan de manera visible, dotando al producto de una geografía cultural que trasciende su condición de mercancía.

La transmisión intergeneracional del oficio constituye, en este sentido, una dimensión analítica que los estudios de patrimonio cultural inmaterial han identificado como central en la reproducción de prácticas productivas de larga duración.

En el caso del pisco, este proceso ocurre no solo en documentos o instituciones, sino en prácticas repetidas de poda, riego, vendimia, fermentación, destilación y guarda, sostenidas por comunidades específicas cuya experiencia cotidiana mantiene vigente la tradición. Esta continuidad práctica —que la sociología económica denomina “conocimiento incorporado”— es precisamente lo que confiere al

pisco su condición patrimonial más profunda, y lo que diferencia una denominación de origen viva de una mera categoría normativa.

El sector enfrenta, sin embargo, desafíos estructurales que condicionarán su desarrollo futuro. La presión hídrica en regiones áridas, la vulnerabilidad frente al cambio climático, la necesidad de sostener competitividad en mercados internacionales crecientemente saturados y la obligación de equilibrar expansión comercial con preservación de estándares identitarios constituyen tensiones que requieren innovación técnica, gestión sustentable y coordinación institucional.

A esto se añade la defensa internacional de la Denominación de Origen, que continúa siendo un frente activo dentro de la política comercial y la diplomacia económica peruana. El pisco del siglo XXI no solo hereda una tradición: debe administrarla y proyectarla en un entorno más competitivo, más regulado y más expuesto a presiones ecológicas que el que conocieron sus predecesores coloniales.

Desde una perspectiva histórica de larga duración, el escenario actual confirma la continuidad de una práctica productiva iniciada en el período colonial y transformada, a lo largo del tiempo, en denominación regulada, objeto de controversia internacional, emblema patrimonial y recurso de desarrollo territorial. El pisco aparece así como un caso ejemplar para comprender de qué modo ciertos productos agroalimentarios trascienden su condición de



*Del topónimo al
producto: Origen histórico del pisco en el
Virreinato del Perú*

mercancía y se convierten en condensaciones materiales de memoria, identidad y poder en la economía global contemporánea.

CONCLUSIONES

El presente artículo ha examinado el origen histórico del pisco a partir de un enfoque que distingue cuatro planos analíticos: el histórico-documental, el económico-mercantil, el jurídico-normativo y el patrimonial-contemporáneo. Esta distinción no es un recurso clasificatorio, sino una condición metodológica: buena parte de las interpretaciones erróneas o simplificadoras que han caracterizado el debate sobre el pisco derivan de la superposición de categorías pertenecientes a planos distintos —en particular, de la proyección de marcos jurídicos modernos sobre procesos históricos que operaban bajo lógicas diferentes. Separar analíticamente estos planos, para luego mostrar cómo se articulan en la trayectoria histórica del destilado, constituye el aporte metodológico central de este trabajo.

En el plano histórico-documental, la evidencia disponible permite afirmar con solidez que la producción sistemática de aguardiente de vino estaba establecida en el valle de Ica desde fines del siglo XVI —con anterioridad a la fecha habitualmente reconocida por la historiografía— y que el puerto de Pisco operaba como nodo exportador relevante en el sistema comercial del Pacífico sur desde al menos el siglo XVII. La transición semántica mediante la cual el topónimo “Pisco” comenzó a designar el destilado producido en su entorno no respondió a un acto normativo fundacional, sino a un proceso consuetudinario de identificación mercantil inscrito en la

racionalidad de las economías preindustriales. El nombre del lugar se convirtió en nombre del producto en el transcurso de un proceso prolongado, cuyos contornos documentales precisos constituyen aún una tarea pendiente de la historiografía especializada.

En el plano económico-mercantil, el pisco emergió como respuesta a condiciones logísticas concretas —durabilidad, densidad de valor, aptitud para el transporte marítimo— y se consolidó en el marco de circuitos comerciales que conectaban la producción del sur virreinal con mercados en Lima, Panamá, Centroamérica y los centros mineros del Alto Perú. Este proceso revela que la formación de la denominación fue, en su origen, un fenómeno de mercado antes que un fenómeno de Estado: la identificación territorial del producto precedió en décadas, y probablemente en más de un siglo, a cualquier intento de regulación formal.

En el plano jurídico-normativo, la controversia con Chile se sitúa correctamente como un fenómeno del siglo XX, vinculado a la institucionalización estatal de denominaciones de origen en el marco de la economía política moderna. El Decreto con Fuerza de Ley N.º 181 de 1931 transformó un uso comercial en categoría jurídicamente protegida, operando un cambio cualitativo en la naturaleza del término.

El análisis histórico permite distinguir este proceso —legítimo en sus propios términos normativos— del origen territorial del destilado, sin que esa distinción implique pronunciamiento jurídico sobre el fondo

de la disputa bilateral, que corresponde a instancias de derecho internacional y no a la historiografía.

En el plano patrimonial-contemporáneo, el pisco ha experimentado en las últimas décadas una transformación adicional: de producto regulado a emblema cultural y recurso de desarrollo territorial. Esta transformación no cancela las tensiones anteriores, sino que las incorpora en un nuevo registro en el que historia, identidad y economía se articulan de manera explícita en discursos de patrimonio cultural, turismo territorial y proyección internacional.

La distinción entre el régimen jurídico de las denominaciones de origen y el régimen de protección del patrimonio cultural inmaterial resulta aquí fundamental: ambos marcos otorgan legitimidades de distinto orden y operan mediante mecanismos diferentes, sin que ninguno sustituya al otro.

La articulación de estos cuatro planos permite una lectura integrada que supera tanto las interpretaciones que reducen el problema a su dimensión jurídica contemporánea como las que lo tratan exclusivamente como historia colonial. El pisco constituye un caso analíticamente productivo precisamente porque en él convergen, de manera observable y documentable, los procesos de formación de denominaciones mercantiles preindustriales, la institucionalización estatal moderna de indicaciones geográficas, los conflictos de legitimidad entre Estados en torno a bienes simbólicos y la conversión de sistemas productivos históricos en objetos de política

patrimonial. En este sentido, el caso trasciende su especificidad regional y ofrece elementos para comprender dinámicas similares en la historia comparada de las denominaciones de origen.

El estudio deja abiertas varias líneas de investigación que la evidencia disponible no permite cerrar en este trabajo. En primer lugar, la reconstrucción documental sistemática de la transición semántica del topónimo a la denominación mercantil — particularmente a través del análisis de registros de embarque, guías mercantiles y correspondencia comercial del siglo XVII y comienzos del XVIII— constituye la tarea historiográfica más urgente y de mayor impacto potencial sobre el debate.

En segundo lugar, el estudio comparado con otras denominaciones de origen latinoamericanas de raíz colonial —el mezcal mexicano, el ron caribeño, el mate rioplatense— permitiría situar el caso del pisco en un marco interpretativo más amplio, contribuyendo a una historia económica regional de las denominaciones de procedencia.

En tercer lugar, la dimensión social de la producción pisquera —el rol de la mano de obra indígena y afrodescendiente, la transmisión de saberes técnicos entre generaciones y la formación de comunidades productoras— permanece subexplorada en la literatura existente y ofrece un campo fértil para enfoques de historia social y antropología histórica.

El artículo ha procurado abordar este objeto complejo con la precisión que exige la evidencia disponible y la honestidad intelectual que impone la condición de investigador externo al conflicto bilateral.

La historia no resuelve las controversias sobre denominaciones de origen —ese es el territorio del derecho internacional y la negociación diplomática— pero sí puede ordenar el debate, aclarar los términos en que se formula y establecer con rigor qué puede afirmarse y qué permanece abierto. En ese ejercicio de clarificación reside, en última instancia, el aporte que la investigación histórica puede ofrecer a una discusión que, con demasiada frecuencia, ha generado más calor que luz.

BIBLIOGRAFÍA

I. FUENTES PRIMARIAS

Documentos coloniales

- Azante, M. de. (1605). *Testamento de Manuel de Azante*. Archivo Regional de Ica, Protocolos Notariales, Ica, Virreinato del Perú.
- Azante, M. de, y Capelo, J. (1587). *Escrituras públicas vinculadas a producción de aguardiente*. Archivo Regional de Ica, Protocolos Notariales, Ica, Virreinato del Perú. [Citado en Toro-Lira, 2018.]
- Pedro Manuel. (1613). *Testamento de Pedro Manuel, natural de Génova*. Archivo Regional de Ica, Protocolos Notariales, Ica, Virreinato del Perú. [Citado en Toro-Lira, 2018.]

Legislación y actos normativos

- Chile. (1931). *Decreto con Fuerza de Ley N.º 181*. Ministerio de Agricultura. Santiago: Biblioteca del Congreso Nacional de Chile.
- Perú. Ministerio de Educación. (1990). *Resolución Ministerial N.º 057-90-ED. Declaración del pisco como*

Patrimonio Cultural de la Nación. Lima: Ministerio de Educación.

- Perú. INDECOPI. (vigente). *Reglamento de la Denominación de Origen Pisco*. Lima: Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.

Acuerdos internacionales

- Unión Europea y Chile. (2002). *Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y Chile*, Anexo II. Diario Oficial de la Unión Europea, L 352.
- Unión Europea, Perú y Colombia. (2012). *Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Perú y Colombia*, Anexo II. Diario Oficial de la Unión Europea, L 354.
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

II. BIBLIOGRAFÍA SECUNDARIA

- Appadurai, A. (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Biblioteca Nacional de Chile. (2015). *Patrimonio vitivinícola: Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Santiago: Ediciones Biblioteca Nacional.
- Bloch, M. (2001 [1949]). *Apología para la historia o el oficio de historiador*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Brown, K. W. (1986). *Bourbons and Brandy: Imperial Reform in Eighteenth-Century Peru*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Buller, C. (2021). *La vitivinicultura en el Perú colonial*. Lima: Editorial Costa de Levante.
- Caballero, C. (2008). *Peruanidad del pisco y la vendimia* (6.^a ed.). Lima.
- Cortés, H. F. (2005). El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546–1931. *Universum*, 20(2), 42–81.
- Dargent, E. (2014). El pisco: patrimonio del Perú. *Revista Turismo y Patrimonio*, (8).
- Escudero, A. (2005). Denominaciones de origen y comercio en la historia económica. En *Historia económica de la empresa*. Madrid: Alianza Editorial.
- Gutiérrez, G. (2016). *El pisco no nació en Chile*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

- Gutiérrez, G. (2021). *Pisco: Its name, its history. The appellation of origin of the spirit of Peru*. Editorial AFSDP.
- Huertas Vallejos, L. (1995). *La vid y el vino en el Perú colonial*. Lima: Fondo Editorial UNMSM.
- Huertas Vallejos, L. (2004). *Historia de la producción de vinos y aguardientes en el Perú*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Lacoste, P. (2004). *La guerra del pisco*. Santiago: RIL Editores.
- Lacoste, P. (2004). La vid y el vino en América del Sur: El desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI–XX). *Universum*, 19(2).
- Lacoste, P. (2016). *El pisco nació en Chile: Génesis de la primera denominación de origen de América*. Santiago: RIL Editores.
- Lacoste, P., Briones, F., Jiménez, D., & Rendón, B. (2014). La denominación de origen pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales. *Idesia*, 32(2), 47–56.
- Lacoste, P. (2016). Cobre labrado, alambique y aguardiente: Chile y Argentina, 1586–1850. *Quinto Sol*, 20(1).
- Lockhart, J. (1968). *Spanish Peru, 1532–1560: A Social History*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Moreau, R., Peña, E., & Hernández, J. (2025). *Orígenes del pisco: su inscripción en la UNESCO y nuevos datos*. Lima: Editorial Mesa Redonda.
- Muñoz, J. (2014). María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. *RIVAR*, 1(3), 115–126.

- Rössler, M. (2006). World Heritage Cultural Landscapes: A UNESCO flagship programme 1992–2006. *Landscape Research*, 31(4), 333–353.
- Salazar, G. (2003). *Historia económica de Chile contemporáneo*. Santiago: LOM Ediciones.
- Toro-Lira, G. (2013). *Pisco: The Spirit of Peru*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Toro-Lira, G. (2018). *Las viñas de Lima: los inicios de la vitivinicultura sudamericana (1539–1551)*. Lima: Universidad Ricardo Palma.

III. FUENTES INSTITUCIONALES Y ESTADÍSTICAS

- MINCETUR — Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú. (2025). *Rutas del Pisco 2025: Experiencias en las cinco regiones productoras*. Lima: MINCETUR. Recuperado de <https://www.mincetur.gob.pe>
- PromPerú — Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. (2025). *Estadísticas de exportación de pisco peruano, 2024*. Lima: PromPerú. Recuperado de <https://www.promperu.gob.pe>

SOBRE EL AUTOR

Gonzalo Rojas Aguilera es Ph.D. en Estudios Internacionales e Historiador por la Universidad de Chile, Diplomado en Economía y Desarrollo Humano. Ha realizado estudios de Magíster en Estrategia Internacional y Política Comercial, y cuenta con certificaciones internacionales como el *International Certificate in the Challenges of Global Poverty* del Departamento de Economía del MIT (Estados Unidos) y el Diplomado en *Food Security and Sustainability* de la Universidad de Wageningen (Países Bajos). Actualmente forma parte del programa de Doctorado del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile.

En el ámbito del patrimonio vitivinícola, es fundador de la Comisión Nacional de Patrimonio Vitivinícola (2012) y ha participado como profesor visitante en el programa internacional de la UNESCO sobre Paisaje Cultural del Vino. Asimismo, se ha desempeñado como comisionado del Panel Técnico Editorial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Es miembro de la Cofradía del Mérito Vitivinícola de Chile y de la Sociedad Chilena de Historia y Geografía.

En el plano académico, ha ejercido docencia en la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad Diego Portales y en la Universidad de Talca. Fue director del Diploma en Negocios Vitivinícolas de la Universidad de Chile y profesor de su Facultad de Humanidades. Además, ha sido profesor visitante en universidades internacionales como Chiba (Japón), University of California, Berkeley y Washington University (Estados Unidos), así como en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) en Buenos Aires y en el Programa Internacional de la UNESCO sobre Paisajes Culturales Vitivinícolas, además de diversas universidades chilenas.



*Del topónimo al
producto: Origen histórico del pisco en el
Virreinato del Perú*

CUADERNOS DE
HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL TERRITORIO

— N° 1 —

Del topónimo al producto: Origen histórico del pisco en el Virreinato del Perú

¿Cómo un nombre de lugar llegó a designar un producto que, siglos después, se convertiría en símbolo de identidad y motivo de disputa internacional? Este cuaderno reconstruye el proceso histórico mediante el cual el topónimo Pisco pasó de identificar un puerto y un valle del sur peruano a nombrar un aguardiente de uva reconocido en los circuitos comerciales del mundo colonial.

A partir de documentación de época —inventarios, testamentos y registros de circulación— se analizan los orígenes tempranos de la vitivinicultura en los valles de Ica, la producción de aguardiente y los usos del término “pisco” entre los siglos XVI y XVII. Lejos de una narrativa lineal, el autor propone una lectura integrada de la historia económica, social y lingüística que explica cómo se configura una denominación.

Un estudio riguroso y accesible que invita a comprender el pisco no solo como una bebida, sino como el resultado de un territorio, de prácticas productivas y de una historia compartida en el Virreinato del Perú.



VINIFERA Editorial desarrolla obras de divulgación que articulan historia, territorio y cultura para comprender los procesos que dan forma a nuestras identidades y patrimonios.



VINIFERA
EDITORIAL

—
COLECCIÓN
Cuadernos de Historia y
Geografía del Territorio

—
2026



www.editorial.vinifera.cl

ISBN 978-556-9999-00-3

