



A : **PABLO ALBERTO MOLINA PALOMINO**
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

De : **RICARDO ANTONIO REATEGUI MARCHESI**
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

Asunto : Reunión de coordinación para la conformación y conformidad de Grupo de Trabajo sobre **Pisco**

Referencia : PROVEIDO N° 001046-2024-DPI-DGPC-VMPCIC/MC (01OCT2024)
PROVEIDO N° 001117-2024-DPI-DGPC-VMPCIC/MC (31OCT2024)
PROVEIDO N° 001253-2024-DPI-DGPC-VMPCIC/MC (29DIC2024)
PROVEIDO N° 000378-2025-DGPC-VMPCIC/MC (21ENE2025)
PROVEIDO N° 000211-2025-DGPC-VMPCIC/MC (14ENE2025)
PROVEIDO N° 000073-2025-DPI-DGPC-VMPCIC/MC (24ENE2025)

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en relación al documento a) de la referencia en el que la Dirección de Sitios del Patrimonio Mundial hace la convocatoria para la conformación de Grupo de Trabajo para el proceso de candidatura bien cultural "Bodegas y Viñedos para la producción tradicional de pisco" a la Lista del Patrimonio Mundial-UNESCO. En ese marco, se convino que la Dirección de Patrimonio Inmaterial realizara la labor de identificación y registro de las prácticas vinculadas con la producción tradicional de pisco. Asimismo, el documento b) de la referencia hace mención al envío de parte de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Ica de un expediente pormenorizado en el que se hace un estudio para la solicitud de declaratoria de los *Conocimientos, saberes y prácticas tradicionales del proceso productivo artesanal de la denominación de origen Pisco en la región Ica*. En esa línea a través del documento c) de la referencia, la Dirección Desconcentrada de Cultura de Moquegua envía documentación específica sobre su propia investigación alrededor del tema. Posteriormente, se recibe el documento d) y e) de la referencia en el que se nos informa y comparte material vinculado con documentos coloniales que dan cuenta de la elaboración de pisco en los albores del Virreinato del Perú. Finalmente, el documento f) de la referencia menciona el envío de un exhaustivo documento sobre los antecedentes y situación actual de los conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de pisco en la región Arequipa.

Es así que, por intermedio de la Dirección de Patrimonio Inmaterial y sus Direcciones Desconcentradas de Cultura, y con la participación activa de productores de pisco tradicionales en las regiones pisqueras (Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna), el Ministerio de Cultura ha conducido el proceso de elaboración del expediente técnico para la declaratoria de los Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de pisco en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna como Patrimonio Cultural de la Nación. Cabe señalar que el primer esfuerzo por organizar la información disponible dentro de un documento vino por



parte de las asociaciones de Ica, asesorados por la DDC Ica. Posteriormente, la DDC Arequipa también remitió un expediente técnico formulado a nivel regional. En este marco, la Dirección de Patrimonio Inmaterial condujo un exhaustivo proceso de trabajo de campo entre los meses de noviembre de 2024 y enero de 2025, complementando la información etnográfica y fotográfica al interior de las cinco regiones pisqueras.

Al respecto informo a usted lo siguiente:

Según la Denominación de origen pisco, el pisco es un aguardiente exclusivamente peruano obtenido por la destilación de mostos frescos de "uvas pisqueras" recientemente fermentadas, utilizando métodos tradicionales y ancestrales de calidad, que dan lugar a un proceso de elaboración puro, exento de aditivos, azúcares, agua y demás elementos distintos de la uva. Es producido únicamente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

En relación a la terminología del pisco, según señalan los cronistas del siglo XVI como Cristóbal de Molina (1534) y Pedro Cieza de León (1550), originalmente el término quechua *pisco* hacía referencia a las aves que habitan hasta nuestros días en el litoral colindante a los valles de la costa central, donde estos pájaros son endémicos.

Durante la época virreinal, el término adquirió nuevas acepciones. En principio, fue la referencia topográfica a un puerto y una población contigua que fueron establecidos por la temprana administración virreinal en el siglo XVI bajo el nombre de San Clemente de Mancera de Pisco, conocida comúnmente como la Villa o Puerto de Pisco. También en tiempos coloniales se dio por llamar *pischos* a las peruleras o botijas de barro en las que se fermentaba el mosto de la uva, y en las que tanto arrieros como embarcaciones transportaban el destilado para su comercialización.

Sobre lo anterior, es importante hacer referencia a los documentos recientemente inscritos, por la UNESCO, en el *Registro Regional Memoria del Mundo* (América Latina y el Caribe) bajo la denominación *Los orígenes del pisco, manuscritos del siglo XVI y XVII*, consistentes en escrituras públicas vinculadas a la propiedad de viñedos, la formación de sociedades de producción de vino y aguardiente, así como su comercialización a través de compañías, pulperías y tiendas. Entre estos, el más resaltante es aquel con fecha 8 de noviembre de 1587 en el que se mencionan las palabras "aguardiente" y "caldera", lo que evidencia que hacia dicha época ya se elaboraba esta bebida en el valle de Ica.

Así, tal como evidencian las fuentes documentales e iconográficas de los siglos XVIII y XIX, en el uso cotidiano tanto las botijas que eran embarcadas desde el puerto de Pisco con rumbo a la ciudad de Lima y otros destinos en el extranjero, como la bebida en sí misma, terminaron siendo conocidas por el público como «aguardiente de Pisco» y, más adelante, únicamente como *pisco*.

Esto se corrobora en los expedientes ubicados por el embajador Gonzalo Gutiérrez Reinell, en el Archivo General de Indias, que evidencian el uso común del término «aguardientes de Pisco» para referirse a las botijas que contenían esta bebida, tanto en la legislación hispánica como en las transacciones comerciales trasatlánticas, ya en la década de 1720.¹ (Gutiérrez, 2020). De igual manera, en el romance XIII del poema burlesco *Lima por dentro y por fuera* de Esteban de Torralba y Landa (1797), se reconoce la asociación entre la bebida espirituosa y la «uva de Pisco».

¹ Gutiérrez, G. (2020). *El pisco, su nombre, su historia. La denominación de origen del aguardiente del Perú*. Madrid: Editorial Académica Española.



A lo largo del período republicano, el *pisco* fue denominado de diversos modos, según la variedad de la cepa que se utilizaba para la destilación, o al valle del cual provenía la uva. Así, hasta la primera mitad del siglo XX fue también común el uso de términos como «aguardiente de uva», «aguardiente puro», «aguardiente mosto verde», «aguardiente de Italia», «puro de uva», «puro de moscatel», «puro de Ica», «aguardiente de Locumba», «pisco de Locumba», «aguardiente de Pisco» o «puro de Moquegua», para referirse a la bebida nacional.

Es en 1946, mediante la Resolución Ministerial N° 1206 del Ministerio de Agricultura, que el Estado peruano oficializa el uso ya extendido de la denominación *pisco*, seguido del nombre del lugar de origen en donde este fue preparado, para referirse específicamente a los destilados de jugo de uva. Esto constituyó una acción de protección que buscó evitar la confusión, la adulteración y el uso indebido del término *pisco* para hacer referencia a otras bebidas y procedimientos que no correspondían a su origen, autenticidad y calidad.

Luego, en 1988, la denominación de origen *pisco* referida al aguardiente producido por el destilado de uva fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura, mediante la Resolución Jefatural N° 179 del 7 de abril de 1988 posteriormente elevada a rango de ley con Ley N° 30639. Asimismo, con Resolución Directoral N° 072087-DIPI del entonces Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y Normas Técnicas dada en 1990, ratificada con Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND de 1991, se estableció la denominación de origen *Pisco*. El reglamento de la denominación de origen *pisco* fue, luego, aprobado por el INDECOPI mediante Resolución N° 002378-2011/DSD-INDECOPI. De la misma manera, se otorgó a la Asociación Nacional de Productores de Pisco la autorización para ejercer como Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco.

A nivel nacional se reconocen ocho cepas de las cuales se produce el pisco, de ahí que reciban el nombre de «uvas pisqueras», y que se diferencian entre aromáticas y no aromáticas. Entre las aromáticas se tiene las variedades *Italia*, *Albilla*, *Moscatel* y *Torontel*; mientras que entre las no aromáticas están la *Quebranta*, *Negra criolla*, *Mollar* y *Uvina*. Por lo general, cada región se ha especializado en producir determinados tipos de uvas.

Así, en el departamento de Ica se concentra la producción de la uva *Quebranta*, producto del cruce entre la de la uva negra y la mollar introducidas en el siglo XVI. Al sur, en los departamentos de Moquegua, Tacna y Arequipa, se aglomera la producción de la uva *Negra criolla*, también una variedad de origen peninsular adaptada al árido clima de la costa peruana. Mientras que en los valles del río Cañete en Lima se produce especialmente la uva *Uvina*, emblemática de la zona. A partir de estas ocho cepas, y según la técnica de fermentación del mosto, se producen tres tipos de piscos.

Pisco Puro: elaborado a partir de una sola variedad de uva pisquera. Cada botella debe indicar el tipo de uva que se utilizó en su elaboración y su valle de procedencia.

Pisco Mosto Verde: elaborado con mostos de uva que no terminaron el proceso de fermentación, por lo que no todo el azúcar se transforma en alcohol. Su aroma y sabor resulta sutil. Para la elaboración de este tipo de pisco se requiere mayor cantidad de mosto por lo que se convierte en un pisco con un precio más elevado.



Pisco Acholado: es el resultado de la mezcla de al menos dos de las ocho variedades de uvas pisqueras. Es, por ello, un «blend», es decir, una combinación complementaria que genera un aroma y sabor singular. «Acholado», en este caso se refiere a la mezcla de sangres propias del país, y tiene un origen coloquial del término «cholo».

Las uvas pisqueras son el resultado de la adaptación de diversas variedades de vid que fueron introducidas al territorio peruano desde el siglo XVI, para la producción de vinos y aguardientes, y que terminaron adecuándose a las particulares características ecológicas y climáticas de los valles costeros y quebradas yungas. Así, desde la época colonial, un grupo de valles destacaron en el cultivo de la vid al crear y producir nuevas variedades de uva para la elaboración del *pisco*, y que hoy en día se encuentran en los territorios de los cinco departamentos productores de *pisco* del Perú.

Es necesario destacar que el éxito de la adaptación y cultivo de la vid fue posible, también, gracias al aporte de las sociedades agrarias prehispánicas y a su extraordinaria capacidad para gestionar los ecosistemas locales, desarrollando un conjunto de técnicas de cultivo y conocimientos vinculados al manejo del agua acorde a las particulares condiciones climáticas y orográficas de los valles peruanos. Esto incluyó desde acueductos y acequias, para canalizar el agua de los ríos, como en el caso de los valles de Tacna, Moquegua y Arequipa, hasta hoyas para aprovechar la humedad de la napa freática, como en el caso de Ica, saberes que se fueron transmitido a los viticultores coloniales y que hoy en día son parte del acervo cultural de los agricultores nacionales.

La producción del *pisco*, y los procesos de destilación por gravedad asociados a esta, hicieron necesario el diseño de instalaciones o espacios específicos cuyo desarrollo se dio entre finales del siglo XVI e inicios del siglo XVII. Dichos espacios, y los procesos de producción asociados, se adaptaron a las particularidades de cada región donde fueron instalándose, influyendo sobre ello aspectos como el tipo de uva empleada, el acceso a distintos tipos de materiales de construcción, decisiones arquitectónicas a nivel de estructuras, entre otras vinculadas a la logística y organización de los procesos de elaboración.

De esta forma se configuraron las bodegas, espacios emblemáticos y vigentes para la producción peruana del *pisco* y que en muchos casos cuentan con siglos de experiencia en su elaboración. Es a través de estos espacios que puede apreciarse, hasta hoy en día, la evolución en los procesos de producción de *pisco* y en general de la industria vitivinícola del país, siendo que varias forman parte del Patrimonio Cultural de la Nación. Por lo general, los espacios que componen una bodega incluyen una casa hacienda o fundo de dimensiones variables que funge como vivienda de los propietarios, además de la infraestructura anexa dedicada a la elaboración y almacenaje de vinos y piscos. Dicha infraestructura exhibe diversos grados de elaboración que varían en cada región, de hecho, cada valle ha desarrollado su propia tradición constructiva.

En Moquegua y Tacna, las bodegas tienen una arquitectura tradicional que aprovecha el perfil del suelo. Son emplazadas en laderas de poca pendiente, elaboradas con muros de adobe y quincha con techo tipo mojinete de madera y caña, pisos y carpintería de puertas y ventanas de madera. Poseen amplios ambientes anexos de forma alargada, cerrados y con cubierta a dos vertientes de madera, esteras y torta de barro, donde se ubican los lagares y puntayas en forma escalonada, destinados **para la pisa y trituración de las uvas** y para el **reposo del mosto**. Asimismo, ambientes para la fermentación dispuestos de forma transversal al lagar y puntaya y a un nivel inferior, donde se ubican las tinajas enterradas, servidas por un canal longitudinal que conduce el mosto desde la puntaya. Las tinajas se enterraban para asegurar la temperatura de



fermentación y mantener controlado este proceso. Contiguamente, se ubicaban los espacios para el destilado del mosto fermentado por medio de falcas o alambiques.

En Arequipa, los sistemas tradicionales de construcción para las bodegas están asociadas a la utilización de materiales propios de los valles de la región Arequipa siendo los principales el carrizo, adobe, tapial, madera de huarango, así como el sillar, entre otros. En las visitas realizadas se observaron bodegas con estructuras tradicionales las cuales se componen de lagares, puntayas, alambiques y/o falcas y tinajas de gran tamaño en las que se recibe el mosto de uva. Las áreas cercanas a los lugares vitivinícolas jugaron un rol primordial en la fabricación de las tinajas, las que aun siguen siendo protagónicas en el proceso de elaboración de este aguardiente. Las tinajas servían para la fermentación en la elaboración del vino y pisco, mientras se utilizaban odres de cuero para el transporte de un lugar a otro. Muchas bodegas utilizan, asimismo, la paila aguardientera, una herramienta de destilación muy antigua y que se consolidó en la zona.

En Lima e Ica, las bodegas tienen otra conformación, siendo más frecuente que todo el proceso se realizara en exteriores, contando únicamente con cubiertas livianas sin cerramientos laterales. Es así que los lagares y puntayas se ubican en la parte más alta de la propiedad y, en algunos casos, separadas de las áreas de fermentación las cuales están conformadas por una serie de vasijas denominadas tinajas, alineadas sobre el nivel del suelo en dos hileras paralelas contiguas y embutidas en bancos continuos de adobe. La zona de destilado se ubica principalmente en ambientes cerrados o parcialmente cerrados, pero siempre bajo techo. El almacenamiento del pisco destilado se realiza en los tradicionales piscos de arcilla cocida, los cuales se apilan en posición vertical formando grandes grupos en ambientes abiertos, generalmente sin cubierta alguna.

El proceso tradicional para la elaboración de pisco sigue un flujo de trabajo bastante claro que asegura la salubridad y calidad del producto. Este proceso se inicia con la poda de las parras, hacia el mes de agosto. Esta acción permite dirigir el crecimiento de los racimos y asegurar su buena salud. Un segundo momento, es el de la vendimia, la acción de cosechar los racimos de uva ya madura y al nivel adecuado de azúcares, la cual suele realizarse entre los meses de febrero, marzo y abril. Entre el primer y segundo momento, también se desarrollan acciones precisas de cuidado y poda, así como de riego, dependiendo de cada agricultor. Un tercer momento es el de la pisa, estrujado o exprimido de la uva para hacer el jugo o mosto, acción que se realiza inmediatamente después de la vendimia. Luego de ello, en un cuarto momento, está la fermentación del mosto. Este último puede tomar varios días dependiendo del producto que se va a destilar: si es un pisco puro o un mosto verde. Después de la fermentación se realiza el proceso de descube, el cual consiste en separar los sólidos de los líquidos, es decir, el jugo de los ollejos. Por último, la destilación es el punto final del proceso, la cual como hemos visto, se puede hacer en alambique o falca. Una vez destilado, el pisco "descansa" algunos meses hasta el momento de ser embotellado y consumido.

Los conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de pisco en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna forman parte de lo que se denomina una «cultura del pisco», y que conjuga elementos que se corresponden a diversos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial conforme la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003). Es el caso del manejo agrícola y los conocimientos asociados al cultivo de la vid, el proceso de elaboración del pisco así como la fabricación de tinajas y botijas, las actividades festivo rituales asociadas a la vendimia, el destilado y consumo del pisco, entre otras.



Así entendido, es posible identificar los eslabones que conforman el sistema tradicional de producción del *pisco* y que incluyen la producción de insumos, elaboración y consumo. Como producto del análisis de cada eslabón, se pueden identificar aquellas expresiones que configuran la cultura del *pisco* en el país, cada uno de los cuales incluye conocimientos, técnicas y valores que permiten identificar y delimitar un ecosistema de manifestaciones culturales asociadas directamente con nuestra bebida bandera.

Dicho ecosistema cultural es muestra de un arraigo profundo en la identidad de las comunidades de portadores, quienes han desarrollado a lo largo de siglos conocimientos y técnicas adaptadas a su realidad climática, geográfica y cultural. Asimismo, han otorgado valores y significados a esta bebida que se han ido configurando como parte fundamental de su tradición y del establecimiento de vínculos sociales dentro y fuera de su comunidad. En ese alcance el *pisco*, además de una bebida, es una manifestación de identidad familiar, local y nacional.

Adicionalmente, el proceso de modernización ha ido actualizando los instrumentos y tecnologizando ciertas etapas del proceso. Sin embargo, el proceso mismo se ha mantenido vigente pues es, hasta cierto punto, sencillo y efectivo. Con el paso del tiempo, muchos rasgos que han formado parte de este proceso desde el inicio se han seguido transmitiendo, considerándose fundamentales para obtener un producto de calidad que es orgullo de las familias que lo producen. Es así que la tradicionalidad del *pisco* se hace evidente en algunos factores tales como:

a) Herencia y familia: Se ha podido corroborar el profundo carácter familiar que tiene la elaboración de *pisco* siguiendo sistemas tradicionales de producción. Es a través del núcleo familiar que se transmiten conocimientos como la valoración de la uva y del producto final. Muchas familias cuentan con más de tres generaciones de productores pisqueros y, en varios casos, el arraigo es tal que después de realizar sus propias carreras y vidas profesionales, regresan a sus fundos a retomar la labor. Elaborar *pisco* para ser compartido con familiares, amigos y vecinos es generador de prestigio al interior de la comunidad.

b) Bodegas e infraestructura tradicional: Se ha podido identificar que muchas familias mantienen la infraestructura que sus antepasados utilizaron para elaborar *pisco*, y que se sigue usando hasta el día hoy. Las bodegas con sus lagares y puntayas, así como con sus zonas de fermentación, las tinajas y botijas, y los destiladores con hornos a leña, siguen siendo parte de un modo de producir *pisco* que permite un diálogo con el pasado.

c) Conocimientos tradicionales e identidad local y nacional: Los productores tradicionales valoran los conocimientos y habilidades asociados a los sistemas de producción de *pisco*. En el ámbito agrícola, estos se evidencian en los conocimientos para el cultivo de las uvas, el uso del agua, el mantenimiento de las plantas, entre otros. Asimismo, están presentes en las etapas de elaboración como la vendimia, pisa o exprimido, y la fermentación; y en el proceso de destilado que incluye la manipulación del alambique o falca y los cortes del *pisco*.

También se consideran conocimientos aquellos vinculados al consumo del *pisco* ya sea como bebida, como insumo para macerados y cremas, o como insumo para la preparación de otros cócteles, comidas y postres.² Sobre los últimos cabe señalar, por ejemplo, la «mazamorra de

² En las últimas décadas, se están elaborando cada vez más cócteles que tienen como base o ingrediente importante el *pisco*, siendo, además, el Pisco Sour el cóctel emblema del Perú, declarado Patrimonio. Hoy en día podemos encontrar bebidas como el Pisco punch, cuya base es el *pisco* quebranta, junto con jugo de piña, jarabe, jugo de limón y hielo. El Capitán, cuyo ingrediente es el *pisco* de elección (aunque se sugiere acholado





mosto» y el «arropé» elaboradas con el jugo de uva, o mosto, antes de ser fermentada. Igualmente, dulces tradicionales como la gran diversidad de aquellos preparados en Moquegua entre los que se incluyen los alfajores de penco, los voladores o los rosquetes de maguey que contienen pisco de la zona. Otro ejemplo, es el del maicillo y bizcochuelos propios de los valles de Arequipa, entre otros postres.

Además, una tradición más familiar o desarrollada en el ambiente de la bodega-hacienda era la cata de los destilados, misma que hoy en día se ha extendido a espacios más abiertos tales como bares y restaurantes. Un punto aparte corresponde a la valoración que se tiene desde la comunidad por la destreza sensorial de la que hacen uso los productores de pisco, quienes a lo largo del proceso monitorean constantemente los aromas, el sabor, color y consistencia de la bebida.

Estos conocimientos le dan al *pisco* un carácter e identidad local que llena de orgullo a los productores, así como también a la comunidad en general. Ese mismo sentimiento de orgullo es compartido a nivel nacional por lo que se considera al *pisco* una bebida emblemática e identitaria.

d) Sostenibilidad y naturaleza: El productor tradicional de pisco siente un vínculo muy cercano con la naturaleza pues a ella debe su producción. Es por ello que hay una importante valoración de su ámbito geográfico, características climáticas, así como las condiciones y recursos para tener una buena producción de insumos. El viñedo y la bodega son parte de su propia casa, por lo que la elaboración del pisco no es solo un negocio sino también un estilo de vida. En tal sentido, hay una vocación y sensibilidad especial por realizar prácticas sostenibles en el manejo del agua, uso de pesticidas y fertilizantes naturales, y el respeto por los ciclos agrícolas. Todo ello lleva a soluciones creativas y la búsqueda de métodos para mitigar los efectos del cambio climático, procurando así la continuidad y transmisión de la manifestación cultural a las siguientes generaciones. Un ejemplo de esto, es el del "hualpacho", un sistema que se compone de un soporte por lo general es un "árbol de huarango" para que las parras se enreden a medida que van creciendo y permitan darle altura a las plantas, evitando que se vean afectadas por las inundaciones propias de la zona de San Juan Chorunga, en Arequipa.

e) Ritualidad de los procesos: Algo distintivo de los sistemas tradicionales de producción de *pisco* es la ritualización de las etapas del proceso, en lo que se refleja la antigua costumbre prehispánica de la faena festiva que permitía llevar a cabo obras colectivas en un contexto celebratorio. Este puede identificarse en momentos icónicos como en la vendimia, la pisa, la destilación y el consumo. Toda faena festiva es también manifestación del sincretismo religioso de estas zonas.

Este tipo de actividades ritualizadas suele iniciar con un pago a la tierra, dando gracias y rindiendo honor a las deidades católicas y a los apus andinos. Así, las bodegas suelen estar bajo la tutela de un santo o una advocación mariana, así como también «protegidas» por algún cráneo de algún antepasado. De la misma manera, el inicio de procesos como el fermento se suele acompañar con rezos y una cruz de flores como señales de buen augurio. Merece una mención las tinajas coloniales, identificadas en múltiples bodegas en las regiones pisqueras visitadas, en las cuales

o quebranta) con vermut rojo y, de manera opcional, una cereza marrasquino para decorar. El popular chilcano elaborado con pisco, jugo de limón recién exprimido, opcionalmente jarabe de goma o azúcar, Ginger ale, gotas de amargo de angostura, limón y hielo. Tacna sour, cóctel muy apreciado en el departamento de Tacna, se elabora con macerado de pisco con damasco (pisco infusionado con damasco seco), jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura para decorar. El Mercado viejo, un cóctel del departamento de Tacna, contiene pisco acholado, leche evaporada, hielo y un dulce tradicional de la región, la melcocha. El Colca sour, popular en Arequipa, y que contiene pisco, jarabe de goma, jugo fresco de Sancayo, clara de huevo, cubos de hielo.





se ha incluido la firma del autor, año y advocación mariana o de un santo patrono antes de que la arcilla fuese puesta a cocer. Celebraciones como fiestas patronales muchas veces incluyen el uso de pisco como ofrenda a la divinidad, se entiende el pisco así, como un producto agradable e ideal para homenajear al santo patrón.

Por otro lado, se ha identificado a un rango amplio de comunidades de portadores correspondientes a cada uno de los eslabones que integran los sistemas tradicionales de producción de pisco en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. Así, en cuanto a la producción de insumos, se identifica a los productores y agricultores quienes suelen agruparse en asociaciones de productores vitivinícolas. Son estos quienes portan aquellos conocimientos sobre el cultivo de la vid y que, a lo largo de los siglos, han protegido y desarrollado las uvas pisqueras logrando su adaptación al territorio en espacios geográficos, suelos y condiciones climatológicas inéditas para una planta traída del Mediterráneo. La vasta experiencia, habilidad y conocimientos de los agricultores peruanos consiguió que esta adaptación lleve a una producción vitivinícola con características particulares y genéticas que han permitido el desarrollo de especies propias, como es el caso de la uva *Quebranta* y la uva *Negra criolla*, emblemáticas de la costa centro sur y sur, respectivamente.

Asimismo, podemos mencionar a las comunidades de alfareros quienes, desde los primeros años de la producción pisquera en los albores del Virreinato del Perú, participaron a través de la manufactura de tinajas y botijas hechas de barro, arcilla o greda. Este trabajo implicaba un profundo conocimiento del uso de la tierra así como del fuego para lograr enseres de gran capacidad y resistencia, adaptados al ambiente y al contexto geográfico. Los alfareros peruanos plasmaron sus conocimientos previos y los aprendizajes de técnicas europeas, logrando así enseres de calidad que perduran hasta la actualidad, siendo que se ha logrado identificar gran cantidad de estos en las regiones pisqueras y con varios siglos de antigüedad.

En muchas zonas, no obstante, la labor alfarera para la elaboración de enseres vinculados a los sistemas tradicionales de producción de pisco, se ha perdido y las técnicas utilizadas prácticamente han desaparecido, al punto que no fue posible identificar a personas que elaboren tinajas y botijas o transmitan los conocimientos que permitan elaborar nuevos ejemplares con la resistencia, liviandad y porosidad que las distinguen.

En cuanto al proceso mismo de elaboración del *pisco*, se identifica a otra comunidad plenamente vigente compuesta por los maestros destiladores, quienes asumen el liderazgo del proceso de destilación ya sea en falca o en alambique. Son quienes encienden los artefactos para la destilación, controlan la intensidad del fuego y vigilan el proceso, además de decidir los momentos del corte de la «cabeza», «cuerpo» y «cola» del *pisco* en tanto conocen las características que tiene cada momento de la destilación. Sus conocimientos incluyen la identificación del aspecto, color, aroma y sabor de la bebida a través de sus propios sentidos. Muchos productores pisqueros reconocen la importancia del «paladar» y «olfato» del maestro destilador, su intuición y empirismo. Al maestro destilador, en ciertas regiones se le denomina «falquero» o «sacador». Muchas veces, es el mismo productor pisquero quien asume el rol de destilador y más bien convoca a algunos trabajadores para labores de asistencia.

Siguiendo esta línea, y dadas las características de la producción tradicional del *pisco*, la mayor parte del proceso suele hacerse en el ámbito familiar involucrando también a vecinos y amigos. Es así que, durante la elaboración, el productor está acompañado de miembros de su grupo familiar en una jornada festiva, quienes asumen el liderazgo de algunos roles y apoyan en otros.



La familia es fundamental para la labor del pisquero y un espacio de intercambio simbólico, transmisión de saberes y fortalecimiento de los lazos sociales. Esta faena festiva incluye música, danza, tertulia y poesía, por lo que muchas veces participan conjuntos musicales, percusionistas afroperuanos, declamadores, decimistas, entre otros artistas que acompañan el proceso, y quienes constituyen una comunidad de portadores vinculados a este sistema.

Sobre el «consumo» como eslabón de los sistemas tradicionales de producción del pisco, se ha identificado como integrantes de las comunidades de portadores a catadores, cocteleros, cocineros y reposteros. Estos tienen un rol fundamental en el estudio y difusión del *pisco*, así como de sus derivados como macerados, cremas, platillos y postres, entre otros. Algunas veces, estos productos adquieren una valoración especial como es el caso de bebidas como el macerado de damascos que en Moquegua se bebe y comparte en ocasiones muy especiales como recibir a un invitado importante y muy querido.

La comunidad de catadores, sumiller o sommelier ha trabajado mucho en el estudio de las características sensoriales de este destilado, su conservación y maridaje. Su aporte ha sido primordial para lograr la valoración que ha tenido el *pisco* como una bebida con diversidad de sabores y aromas. Del mismo modo, las comunidades de cocteleros han trabajado con creatividad en la elaboración de llamativos y sabrosos cócteles entre los que destaca el pisco punch, el capitán, el chilcano, el Tacna sour, Colca Sour y por supuesto el Pisco Sour, cóctel emblema del Perú, declarado Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2007. Destacan, a su vez, las comunidades de cocineros y reposteros quienes utilizan el *pisco* como insumo para marinar y saltar sus platos, impregnando sabores y aromas locales a sus recetas. Una bebida que a pesar del tiempo se ha mantenido vigente es la *caspiroleta*, un ponche dulce hecho a base de pisco el cual se toma caliente y al que se le atribuyen propiedades medicinales. Otro ejemplo es el de la *leche de monja*, bebida moqueguana hecha a base de pisco, huevos y limón.

Los sistemas tradicionales de producción de pisco son una expresión cultural cuyo espacio principal de transmisión es el hogar o la bodega familiar. Es en el hogar, a través de la interacción familiar y con amigos, donde se transmiten los conocimientos, técnicas y valores de esta expresión. De otro lado, la vinculación de las familias con la expresión es intensa por lo que es muy usual que los niños y niñas que crecieron viendo todo el proceso de este sistema y aprendieron los conocimientos, técnicas y valores asociados, mantengan vigente la expresión. Incluso se han visto casos en los que después de estudiar y hacer carreras en ámbitos muy diferentes, regresan siendo adultos a retomar las riendas de las destilerías familiares. El pisco no es solo un negocio, sino una pasión y un motivo de orgullo familiar.

Con la modernidad, se han desarrollado espacios más formales de transmisión. Escuelas, institutos y universidades tienen en su oferta académica carreras vinculadas con estos sistemas tradicionales. De este modo, carreras como agronomía, ingeniería vitivinícola, enología, ingeniería industrial, biología, química, así como gastronomía, coctelería, cata, entre otras, figuran entre las más importantes en el desarrollo la industria pisquera, así como también en el soporte a los sistemas tradicionales de producción.

A lo largo del proceso de elaboración del expediente, se han identificado una serie de valores y significados vinculados con esta bebida. Probablemente el que más resalta es aquel que los portadores han definido como orgullo local y orgullo nacional. De este modo, el pisco es una bebida que representa a su lugar de origen, el terruño, la infancia; pero también es un elemento que identifica al país de origen. La peruanidad del *pisco* tiene, por lo tanto, ese doble carácter: local y



nacional, siendo que la diversidad de uvas, sabores y aromas enriquece la cultura peruana del *pisco*.

En esa línea, los portadores reconocen una épica en la elaboración de *pisco*, la cual se pone de manifiesto en la esforzada labor agrícola y la pasión que mueve a los agricultores vitivinícolas. Es así que esta vocación por las uvas se expresa también en el proceso de destilado, de modo tal que cada botella de *pisco* es considerada un sello de la bodega y, en consecuencia, un sello familiar. Así, los productores se ven movidos siempre por una pasión y un amor especial por su producto que, muchas veces, hace que este sea tratado como un "hijo" y un legado que debe mantenerse siempre vigente.

De otro lado, al considerarse una bebida que es producto del jugo de las uvas y de un proceso de destilado al que no se le hace ningún agregado químico externo, se le atribuye a la bebida los valores de pureza, y se la describe como un destilado saludable, enérgico y amable, aromático y con carácter. Adicionalmente, se menciona siempre el brillo del *pisco*, caracterizándolo como una joya siendo llamado "diamante líquido", así como "el espíritu de la uva" por la pureza que se le atribuye.

Esto trae a colación, la importante producción artística de canciones, poemas, décimas y relatos orales vinculados a esta bebida, siempre celebrando sus aromas y sabores y reconociendo su importancia en la cultura peruana. Destacan autores como César Ángeles Caballero, Elena Espejo de Echegaray, Mercedes Tinoco Obregón, Francisco Rotondo Dónola, Juan Arguedas, Joaquín Sabina, Nicomedes Santa Cruz, Darío Mejía, Rodolfo Samamé Sánchez, entre otros.

Asimismo, se ha dicho en varias oportunidades que el pisco es también "memoria y tradición", pues su proceso vincula a los actuales portadores con sus antepasados, a sus recuerdos de infancia, y a la memoria familiar. Por tanto, la salvaguardia de los sistemas tradicionales de producción de pisco es vital no sólo para mantener la diversidad de nuestra bebida bandera, sino también para fortalecer los extensos lazos sociales y sentidos de identidad que se construyen alrededor de la misma.

Es por todo lo expuesto que se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de los *conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de pisco en los ámbitos del territorio nacional reconocidos por la denominación de origen pisco ubicados en las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna*, al tratarse de una expresión que da cuenta del profundo conocimiento productivo vigente, tanto en la parte agrícola, así como en el destilado, la elaboración misma de la bebida y su consumo, siendo que cada localidad establece con el pisco una relación muy íntima y familiar, herencia de un proceso que combina lo tradicional y lo ancestral, y que configura, en su compleja diversidad, una cultura del pisco arraigada en cada valle productor.

Es todo cuanto se informa para su conocimiento y fines que se sirva determinar, salvo mejor parecer.