

## C Columna



Carlos Reyes Medel, director  
de [www.viajealsabor.cl](http://www.viajealsabor.cl)

# Preguntas por el pisco

**Y**a con la tranquilidad que aportan varias semanas de distancia, se puede aquilatar el alcance de las últimas acciones acontecidas en torno al pisco. La celebración con bombos y platillos tanto de productores como por algunas reparticiones públicas del inicio del camino para que el paisaje cultural de esta bebida alcance el estatus de Patrimonio de la Humanidad otorgado por Unesco, es sin duda llamativo. Se abre la puerta a que un producto con más de tres siglos de vigencia posea un reconocimiento de talla mundial, desde lo simbólico y material, para los valles transversales chilenos.

Es meritorio, pero también abre una serie de precisiones en torno al producto y sus andares. Hay que poner la pelota (o la botella) en el piso, en tanto se trata de un proceso de largo aliento, en el que en el mejor de los casos se llegará al destino patrimonial de entre cinco a diez años. Entrega del expediente, revisiones constantes, validaciones del material por técnicos internacionales en lo que a patrimonio cultural material e inmaterial se refiere, son algunos de los pasos que abren preguntas: ¿Cómo sostener una postulación en el tiempo, si ya el proceso que dio este primer paso estuvo a punto de verse frustrado por un deficiente trabajo en la presentación inicial (a cargo de la Fundación Paisaje Cultural que trabajó dos años en aquello), sólo salvada por la intervención de la Dirección Nacional del Patrimonio y de un equi-

po de académicos independientes convocados por Corfo, que enmendaron la plana desde los contenidos y la forma?

Hay otras interrogantes, además. ¿Qué tan viable en el mediano plazo es la producción misma del destilado nacional de cara al cambio climático que presiona de manera crítica la agricultura donde se elabora esta bebida? ¿Cómo sostener una industria con algunos matices artesanos, pero que también es un monocultivo en las zonas donde se produce? ¿Por qué no se cubrió todo el territorio pisquero nacional, dejando de lado los valles de Copiapó y Choapa?

¿Cómo conseguir ampliar el prestigio del pisco fuera de nuestras fronteras, naturalmente una de las razones para postular el paisaje cultural como Patrimonio de la Humanidad, si bastante más del 90% de lo elaborado se consume dentro de Chile? ¿Cómo dignificar las ocasiones de consumo, sea como bajativo o acompañante de la comida, o bien avanzar en la sofisticación por medio de la coctelería, si la gran mayoría de las botellas va a parar al piscoleo de fin de semana? ¿Cómo proyectar hitos prácticamente desconocidos como el aporte inmigrante -de mallorquines, expertos en destilar desde el siglo XIII- en el refinamiento del proceso pisquero desde hace ya más de una centuria?

El primer paso patrimonial está dado. Sin embargo, queda mucho por reflexionar, copa en mano.