



Pisco: Una historia y tradición centenaria

Registros históricos señalan que ya desde los inicios de la fundación de La Serena comenzó a forjarse la industria vitivinícola en la zona, derivando en la producción de este destilado cuya cultura y elaboración se ha traspasado por generaciones.

La industria del pisco es sin lugar a dudas una de las actividades económicas de mayor antigüedad en la Región de Coquimbo, remontándose su origen incluso a la llegada de los españoles a la zona, luego de que éstos trajeran los primeros esquejes de parras a las tierras colonizadas para asegurar la fabricación de productos habituales para su subsistencia, como el vino, para la realización de la misa.

Sorprendentemente, el clima y las características de la tierra hicieron que la vid se adaptara fácilmente y comenzó a producirse uva de gran calidad y cantidad.

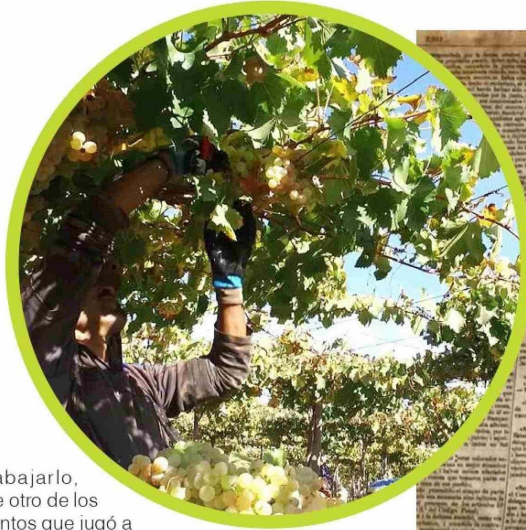
Según datos dados a conocer en el libro "Pisco: Patrimonio de Chile", se estima que en la ciudad de La Serena y sus alrededores

ya en 1549 se comienzan a desarrollar las primeras viñas. "Que luego se extienden a los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elquí, Limarí y Choapa. Las características únicas de estas tierras permitieron la producción de vinos de alta calidad e intenso dulzor", precisa el texto.

Justamente la problemática derivada de esta característica fue determinante, pues este dulce hacía que se deteriorara con facilidad. Por ello, se debió avanzar en nuevas técnicas para el traslado del alcohol. Nace así la destilación, que no solo permitía mantenerlo por más tiempo, sino que además reducir su volumen.

La disponibilidad de cobre y la presencia de "fragüeros", artesanos especialistas en

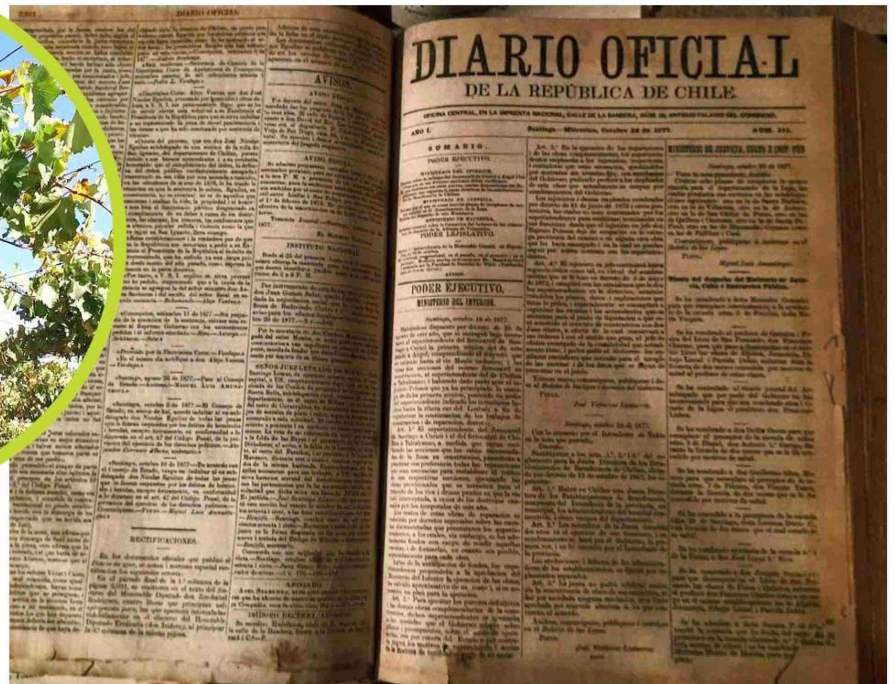




trabajarlo, fue otro de los puntos que jugó a favor, pues ellos lograron crear el alambique de cobre, instrumento que hasta hoy se utiliza en la producción de pisco. De acuerdo a datos de la industria, en el año 1553 se registra en Santiago el primer alambique del cono sur de América. "El comercio de cobre labrado era importante ya en el siglo XVII. Los cobres labrados de Coquimbo se exportaban a distintas ciudades de los actuales países de Perú, Bolivia, Argentina, y por supuesto Chile", relató el historiador y académico, Pablo Lacoste, en su libro "El Pisco Nació en Chile".

Se dice también que, tras los constantes ataques de los piratas a la capital regional, muchos de los colonos decidieron trasladarse a los valles interiores por mayor seguridad, forjando grandes haciendas que serían posteriormente las que se especializarían en la producción de vinos y este centenario destilado, principalmente con uvas moscatel.

De esta forma, elaboraban este aguardiente de uva que con el paso del tiempo fue "exportado", teniendo como principal destino la zona minera de Potosí. Estos destilados eran almacenados y transportados en vasijas de



greda alargadas, que recibían el nombre de "piscos", lo que explicaría el nombre con el que es conocido hasta la actualidad.

Es en el valle de Elqui también donde se documenta el registro más antiguo de la utilización de la palabra "pisco" para denominar al aguardiente de uva. Fue en la Hacienda La Torre. Aquí la historia cuenta que se levantó el primer horno de tinajas del norte de Chile y se instaló el primer alambique registrado en el norte de Chile, tecnología que luego se expandió al resto de los valles de producción vitivinícola de la zona.

En 1733, al morir Marcelino Rodríguez

Guerrero, quien llevaba la administración del recinto, se levantó un inventario de bienes en el que se indicaba que en dichos terrenos se cultivaba una viña de 11 mil plantas, además de la existencia de bodegas con lagares, 50 tinajas para elaborar y conservar vinos, así como equipamiento de cobre para destilar.

Lo que confirma esta información es que se indica además que, entre las existencias registradas formalmente en el protocolo labrado por el escribano del Imperio Español, se contabilizan "tres botijas de pisco", siendo éste el registro más antiguo existente sobre la utilización de esta palabra para denominar al aguardiente de uva.

Con el paso de los años, la producción de este destilado se convirtió en una de las actividades más importantes del territorio, tomando fuerza y expandiéndose. En 1882, se abrió el registro oficial de marcas de pisco chileno en la Sociedad de Agricultura, tras lo cual se inscribió la primera marca llamada simplemente "Pisco G", a nombre del viticultor José María Goyenechea. Un año después, Juan de Dios Pérez inscribió la marca de pisco Condor.

Otro hecho histórico relevante que marca la industria fue la creación de las Cooperativas que continúan su trabajo hasta hoy. En 1931 nace la Cooperativa Control Pisquero, mientras que en 1938 se crea la Cooperativa Agrícola Pisquera del Elqui Limitada (CAPEL). A la fecha, el 90% de productores de uva están asociados al modelo cooperativo.

En la actualidad en la zona pisquera existen más de 6 mil 500 hectáreas de uva plantadas, con más de 2 mil productores que llevan adelante esta actividad que genera más de 3.500 empleos directos y cerca de 40.000 empleos indirectos.

En nuestro país se producen en promedio 35 millones de litros por año, principalmente para el consumo nacional. No obstante, hoy ha ampliado sus fronteras para llegar a diversos mercados en el mundo.

