



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca

Chile

Cortés Olivares, Hernán F.
EL ORIGEN, PRODUCCIÓN Y COMERCIO DEL PISCO CHILENO 1546-1931
Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 20, 2005, pp. 42-81
Universidad de Talca
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027759005>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica
Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

RESUMEN

Este artículo es parte de un trabajo de investigación sobre la Historia de la Viticultura y el Pisco Chileno y en el cual se analiza el origen, la producción y el comercio del pisco en Chile, considerando la introducción y expansión de los cultivos de las viñas en este país y la formación y desarrollo de la producción de vinos y pisco en los mercados regionales, nacionales e internacional. El estudio culmina en el primer tercio del siglo XX, cuando el gobierno de Chile inscribe en los organismos internacionales la denominación de origen del producto Pisco. Asimismo, se establece la relación entre la industria minera metalúrgica del cobre para fabricar artefactos que se utilizan en la elaboración del producto pisco y el desarrollo de la producción pisquera. Otro tema es el análisis etimológico de la palabra Pisco para establecer su carácter originario o ecuménico.

Palabras clave:

Historia – Viticultura – Pisco – Producción – Comercio – Etimología - Denominación de origen.

ABSTRACT

This article is part of a research project about the Viticulture History of the Chilean Pisco. In it its origin, production and trade are analysed. The analysis includes the introduction and expansion of the vine cultivation in Chile; it also deals with the start, development and wine and pisco production in the regional, national and international markets. The study culminates in the first third of the 20th C., when the Chilean Government registers its name of origin in the International Organisms. The study also establishes the relationships between the copper mining industry to make the objects used to elaborate the pisco and the development of pisco production. Another subject is the etymological analysis of the word Pisco in order to determine its origin and ecumenical character.

Key words:

History - Viticulture. - Pisco - Production - Trade - Ethymological Origin.

El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931
Hernán F. Cortés Olivares
Pp. 42 a 81

EL ORIGEN, PRODUCCIÓN Y COMERCIO DEL PISCO CHILENO 1546-1931

Hernán F. Cortés Olivares (*)

INTRODUCCIÓN

Los factores económicos internos que motivan e incentivan la producción de vinos y aguardientes en la temprana economía de la Conquista de Chile son perfectamente reconocibles, tal es el caso del abastecimiento de los mercados internos del Reino, específicamente la población que trabaja en los yacimientos mineros auríferos, el contingente militar de la frontera de Arauco, como también para la tripulación de los barcos que realizan el transporte de pasajeros y el cabotaje de los productos regionales a lo largo de la costa del Pacífico Sur. En el orden externo, uno de los mercados consumidores más atractivos para los "Señores de Viñas" de Chile, es la villa minera de Potosí, y posteriormente el centro minero de Huancavelica y Huargalló, epicentros dinamizadores de toda la economía colonial del espacio andino y trasandino.

En otras palabras, tempranamente los conquistadores empresarios de Andalucía y Extremadura, constituyen y organizan las estructuras productivas que caracterizarán la economía chilena durante el período colonial, aprovechado al máximo los recursos naturales que proporcionaba cada región del Reino, como

(*) *Profesor de la Universidad de La Serena, Chile.*

Artículo recibido el 30 de noviembre de 2004. Aceptado por el Comité Editorial el 28 de enero de 2005.

Correo electrónico: hcortes@userena.cl

asimismo, dando una respuesta casi inmediata a las crisis que cada cierto tiempo sufrían las economías agrarias vecinas.

Estos diferentes procesos económicos debieron quedar registrados en los protocolos notariales chilenos del siglo XVI, pero lamentablemente sólo se han conservado algunos fragmentos documentales para la región de Santiago, en los años anteriores a 1585; y la serie completa de algunos escribanos entre 1585 y 1600. Es por ello que los mayores problemas que presenta el estudio y la construcción del discurso histórico de la "Historia del Pisco Chileno", es la carencia de documentos correspondientes a la introducción y crecimiento de las viñas en la región de Coquimbo, Santiago y Concepción

La región de la ciudad de La Serena, cuna de la viticultura chilena y de la industria pisquera colonial, desafortunadamente casi no conserva documentación notarial para los siglos XVI y XVII; y muy pocos documentos pertenecientes al archivo de su Cabildo, para el siglo XVIII.

Los factores que causan estas carencias documentales, son el estado de guerra permanente, una gestión administrativa de excepción y semiautónoma que vivió Chile a lo largo de los siglos XVI y XVII. Los efectos de las incursiones de piratas y corsarios que asolaron las costas de Chile a lo largo del siglo XVII. En particular la ciudad de La Serena sufrió en dos ocasiones el incendio y saqueo de sus iglesias y edificios principales, y con ello se hicieron humo los registros documentales de todas sus instituciones de gobierno. En Concepción, los siniestros y las catástrofes naturales unidos a los sucesivos traslados del casco urbano, impactaron negativamente en la conservación de los documentos del período colonial. Chiloé y Valdivia, debido a la permanente y crónica carencia de papel y a la humedad del medio ambiente impidieron conservar los archivos completos, preservándose sólo una parte de ellos.

Durante los siglos XIX y XX, continuó y ha continuado la pérdida de material archivístico, la desidia y la negligencia de las administraciones nacionales y regionales, la acción desaprensiva de algunos particulares coleccionistas, han mermado considerablemente el material histórico, lo cual denuncia una falta de conciencia sobre el patrimonio cultural y documental del país. Este vacío es aún más notorio cuando tratamos de reconstruir los orígenes y el desarrollo de la producción y el comercio de los vinos y aguardientes en Chile, pues la Corona para aliviar la onerosa carga bélica-financiera que pesaba sobre los encomenderos y dueños de las unidades agrarias de producción, suspende permanentemente los impuestos comerciales de alcabala y almojarifazgo.

Este problema que presenta los repositorios archivísticos chilenos se traduce en una paupérrima producción historiográfica sobre los orígenes de la historia de la viticultura chilena. Poco o nada sabemos sobre su impacto en la formación de las fortunas regionales, o en la manutención de los pequeños y medianos propietarios de tierras, menos aún se ha investigado sobre las tecnologías y los diferentes períodos de adaptación y cambio. Aparte de las obras generales sobre la agricultura chilena en que tratan a grosso modo las actividades y producción de aguardiente (Gay, Le Feuvre,

Correa Vergara, etc.), no se han elaborado monografías exclusivas para el tema que nos preocupa, excepto varios trabajos de Tesis escritos por los ingenieros agrónomos de las Universidades de Chile y Católica, en donde invariablemente se repite exactamente lo mismo que han señalado los cronistas e historiadores coloniales para fundamentar los orígenes de la vid o la procedencia de la palabra Pisco: Rosales, Ovalle, Córdoba y Figueroa, Pérez García, Molina, entre otros.

Los historiadores del siglo XIX, al escribir sobre el desarrollo de la agricultura y la industria agropecuaria y en su afán por describir y exaltar la participación histórica de los patricios de la aristocracia, omitieron todo aquello que tuviera relación o procediera del mundo marginal o el bajo pueblo, como es el hecho de la fabricación y consumo de bebidas espirituosas durante las fiestas según las tradiciones ancestrales indígenas o negroides; o bien, creencias, usos, costumbres, modos y formas de comunicar sus vivencias culturales y tecnológicas.

Al intentar establecer los orígenes del vocablo PISCO en el lenguaje de la sociedad chilena, este se encuentra tardíamente en los documentos coloniales oficiales y en el léxico de los grupos aristocráticos pues según los testimonios documentales encontrados, parece ser una palabra de uso más común y corriente entre los sectores populares de la colonia y de la república novocentista. La transferencia y asimilación del vocablo PISCO al lenguaje oficial, se produce en 1927 al zanjar la autoridad de la República el conflicto de intereses entre los productores de vinos y aguardientes de la zona Sur y el Norte. Los primeros son partidarios de la libre producción de piscos artificiales y naturales; y los segundos, comprometidos en la defensa de la tricentenaria tradición de producir PISCOS naturales en los valles del norte chico, especialmente en el valle de Elqui.

A nivel de historiografía hispanoamericana reconocemos dos o tres historiadores importantes que han tocado el tema de la producción de alcoholes y la rentabilidad que le proporcionaba a las arcas fiscales, en esta línea está el estudio del español José Hernández Palomo y su obra "La renta del Pulque en N. España 1663 – 1810". También el historiador Enrique Florescano, quien toca tangencialmente el tema, en sus estudios sobre la Historia Agraria de México. El historiador chileno, Alvaro Jara, paradójicamente analiza un producto alcohólico que no es precisamente originario de Chile, me refiero al artículo "Plata y Pulque en México", en donde establece la relación entre el aumento de la producción de plata con el aumento de la producción y el consumo de alcohol por parte de los trabajadores mineros mexicanos. Últimamente, el trabajo de Kendall Brown, "Bourbons and Brandy. Imperial reform en eighteenth century Arequipa". (1986), nos entrega mayores luces sobre lo que significó la creación, expansión y producción de la industria del vino y el aguardiente de la zona de Arequipa, Ica y Pisco, destacando la influencia que ejerce esta actividad en la Sociedad y la economía peruana.

Para el caso de Chile, la actual generación de historiadores interesados en escribir la Historia del pueblo y del bajo pueblo chileno, como Gabriel Zalazar, Jorge Pinto, Jaime Valenzuela, y otros, han realizado interesantes estudios vinculando la problemática social de los trabajadores con los efectos que produce en ellos el

alcohol: tales como la criminalidad, las enfermedades, la pobreza, la explotación y la marginalidad. Pese a haber revisado las mayores y mejores bibliotecas del país citas en Santiago, no hemos encontrado nada parecido a una historia sobre los alcoholes. Lo que sí hemos encontrado, son varios ensayos, elaborados con mucha imaginación, entusiasmo, prejuicios y suposiciones, pero pese a que algunos venerables poetas han bautizado nuestra tierra, como "la tierra del vino"; del vino o del aguardiente, del pisco o las alojas, de las mistelas o los pajaretos, de la chicha o el chacolí, de la grapa o el anís, poco o casi nada se ha recuperado de la memoria colectiva. Esta carencia tan notoria en la Historiografía Nacional ya fue advertida por un historiador extranjero y tal vez pronto veremos alguna obra en librería, llenando este vacío.

Por nuestra parte, desde el año 1980 hemos venido realizando una revisión acuciosa de los archivos correspondientes a la zona del Norte Chico, tanto en Chile como en el Archivo General de Indias de España, y que a partir del año de 1994, gracias a una invitación hecha por la gerencia del CAPEL, hemos podido acelerar la revisión y recopilación de los datos contenidos en los archivos de Cabildo, Judiciales, Notariales de Vicuña, La Serena y Copiapó; y la de los Ministerios de Agricultura, Hacienda y Economía, para el siglo XX. Falta revisar, para completar el catastro de documentos para la Historia del Vino y el Pisco, los archivos judiciales y notariales de las otras regiones del país, tarea que esperamos realizar más adelante. Este arduo trabajo nos ha permitido reunir un extraordinario Corpus documentario, que nos entrega antecedentes históricos y datos estadísticos bastante importantes y significativos para construir parte de la Historia del Vino, el Aguardiente y el Pisco en Chile.

Es por ello que este estudio se ha propuesto los siguientes objetivos:

- a.) Conocer el proceso histórico que permite integrar el lenguaje cotidiano la palabra PISCO y su origen etimológico.
- b.) Conocer los orígenes de la Viticultura Chilena y su extensión y desarrollo por regiones.
- c.) Identificar la evolución de las distintas unidades agrarias de producción, según el tamaño de la propiedad, los rendimientos y la formación de la riqueza familiar.
- d.) Conocer los métodos y técnicas utilizados en la producción pisquera y las innovaciones para mejorar la calidad y optimizar el rendimiento del pisco.
- e.) Establecer las redes de distribución comercial que articulan los mercados inter y extrarregionales.
- f.) La confrontación de intereses entre los viticultores del Sur y del Norte al comenzar el siglo XX, la fijación por ley de la exclusividad internacional de la denominación de origen.

En síntesis tratamos de estudiar el origen, la producción y el comercio del Pisco en Chile, desde la herencia cultural viñatera hispana, pasando por la

introducción y expansión de los cultivos de las viñas en Chile, hasta la formación y desarrollo de las redes y flujos comerciales internos y externos de la producción pisquera en los mercados regionales, nacional e internacional, entre 1544 – 1930.

Los resultados preliminares de esta investigación han sido presentados en dos reuniones de especialistas en historia económica colonial y en seminarios sobre historiografía y métodos de la historia. La primera presentación se efectuó el 2 de junio del año 1996, en el Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, bajo el título de "Mercantilización de la Producción Agraria en el Norte Chico: El Caso del Pisco en el Siglo XVIII". La segunda presentación fue en el IV Seminario-Taller de Especialidad "Problemas y Perspectivas Metodológicas de la Historia y la Historiografía Colonial", convocatoria efectuada por el Instituto de Historia de la Universidad Católica de Valparaíso el 29 de septiembre de 1998, con la ponencia: "La Historia del Pisco Chileno 1548 – 1930. Una aproximación metodológica".

La realización de esta investigación ha sido posible gracias a la excelente atención dispensada por los funcionarios del Archivo Histórico Nacional de Santiago, de la biblioteca de la P.U.C. de Chile, de la biblioteca del Campus Antumapu de la U. de Chile, pues concedieron toda clase de facilidades para acceder a los libros que guardan en sus dependencias. Agradezco a mis alumnos de la cátedra de Chile, quienes fueron los primeros en conocer los resultados obtenidos en los repositorios documentales y que con sus preguntas e inquietudes nos hicieron repensar algunos temas. Un reconocimiento especial a mis colegas y amigos historiadores, por sus sugerencias y la información entregada sobre expedientes mal registrados en los catálogos y que permitieron acceder a nueva información.

Ha sido un trabajo arduo pero gratificante, pues las dudas, las preguntas fueron poco a poco develándose sin olvidar que el conocimiento histórico no se produce sólo con imaginación y suposiciones: mitos y leyendas; o con "un esquema ideológico preconcebido", sino que es el producto de la reflexión, la paciencia y el rigor científico, que demanda una respuesta a cada pregunta; a una aseveración, los datos que la avalen; a un juicio o conclusión, sólidos argumentos críticos y lógicos y que todo esté avalado por un macizo aparato crítico documental.

I. PISCO DE CHILE: ORIGEN DE UNA TRADICIÓN DE CUATRO SIGLOS

Una moderna denominación del producto PISCO nos dice que:

"Es un aguardiente que se caracteriza por poseer el aroma genuino de la fruta de origen, especialmente del tipo moscatel, producidas en un clima seco y altamente luminoso. El aroma proviene de la fruta misma y no de un proceso de envejecimiento". Esta síntesis económico-literaria es el resultado de un proceso histórico de larga duración que se remonta a los orígenes del descubrimiento del aguardiente y su difusión por el mundo hasta llegar a España y por su intermedio ser transferido a América, arraigando en el espacio geoeconómico que cumpla los requisitos que exige la elaboración de un aguardiente con las características que

darán origen al producto Pisco. En Chile, este espacio geográfico que cumple con tales requisitos es el norte semiárido, específicamente los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa.

Los conquistadores-empresarios: andaluces y extremeños, asentados en el norte del Reino de Chile encontraron un territorio apropiado para desarrollar totalmente su tradición cultural hispano-árabe, referida al cultivo y cosecha de las uvas de las parras y viñas que ingresaron al país antes de 1548. El clima seco del Norte semiárido junto a la alta luminosidad ambiental climática maduraba las uvas con una elevada concentración de azúcar produciendo un vino licoroso, con un sabor dulce apasado y con una graduación alcohólica que superaba al espíritu del vino que se producía entre Santiago y Concepción. Nuevas tierras, nuevo sol: un nuevo producto. La permanencia hasta nuestros días de dos bebidas alcohólicas de origen español, una denominada Pajarete, producida en el valle del río Huasco y valle del río Elqui y, la otra, el chacolí, producto genuino del valle de Copiapó y del valle del Choapa, es un testimonio histórico de la adaptación y recreación de ciertos productos europeos para recrear la vida cotidiana de sus orígenes culturales y telúricos.

El uso del alcohol por los españoles nos lleva a estudiar la aparición del aguardiente en Europa, al respecto podemos decir que el aguardiente nació en el siglo XVI, su desarrollo lo vivió el XVII, y su difusión y consumo masivo lo logra durante el siglo XVIII, este proceso implica una revolución en la dieta y en los usos y costumbres de salubridad e higiene.

Por lo general, la fabricación de aguardiente se obtiene mediante la quema del vino, esta operación exige el dominio de una tecnología apropiada para desarrollarla. La cultura vitivinícola alcanzada por los andaluces y extremeños, -gracias a la herencia árabe-, les permite transferir la tecnología del alambique a la industria de la viticultura chilena (Alambique= **Al** artículo árabe, y *ambicos*, del griego, recipiente de cuello muy largo donde es posible destilar un licor).

Este artefacto es conocido desde los siglos XI –XII en Occidente, y desde el siglo IX en China, pero durante mucho tiempo sólo practicaron la destilación del vino los boticarios. El producto de la primera destilación es el aguardiente, y el resultado de la segunda es el alcohol etílico.

Según la concepción médica de los siglos XI y XII, el aguardiente o *aqua vitae*, realizaba el milagro de conservar la juventud, disipar los humores superfluos, reanimar el corazón, curar el cólico, la hidropesía, la parálisis y la quartana; calmar los dolores de muelas; preservar de la peste, la gota y la afonía. En Chile, se usaba para curar las heridas generadas en la guerra, como remedio para combatir las enfermedades provocadas por el clima húmedo de la frontera, enfrentar las pestes y las tercianas. Estas creencias obligan a los conquistadores a producir tempranamente este medicamento casi milagroso. El cambio que sufre el aguardiente, de medicamento al uso de bebida espirituosa, ocurrió al finalizar el siglo XVI y principios del XVII. Una tarea para los historiadores chileno es levantar una geografía y una cronología de la industria del aguardiente, pues nada sabemos al respecto. ¿Qué personaje es el

primer fabricante de aguardiente?, ¿En qué lugar se usa por vez primera el alambique? ¿Es un morisco esclavo el primer fabricante de un alambique? Sabemos que en el siglo XVII se fabricaban enfriaderas en Santiago y La Serena.

Según nuestro parecer y a la luz de la documentación compulsada, un factor que favorece, extraordinariamente, el uso del alambique en la zona norte es la abundancia de Cobre que se utiliza en su construcción. La explotación de la mina de cobre del cerro El Brillador, cerca de La Serena, por parte de la familia de don Pedro de Cisternas y don Francisco de Aguirre en 1550, dos de los más importantes y connotados vecinos encomenderos de Copiapó, Elqui y Limarí, acelerará la difusión de este artificio.

No está demás recordar que desde Copiapó hasta Cauquenes se cultivaron viñas cuya producción de vinos fue tan generosa que permitió abastecer el mercado interno y llevarlo al mercado insaciable de Potosí y centro América, hasta que la Corona impone la prohibición absoluta de sacarlo más allá del virreinato peruano. Este auge del comercio de vino se enfrentó con algunos problemas de conservación y azucarado, por ello se añadía aguardiente a los vinos para dar cuerpo a los vinos flojos. El aguardiente, de más valor que el vino, exigía menos gastos de transporte, al aumentar la demanda, la destilación de vino se va desarrollando cada vez más, sin embargo los productores de vinos de la zona central y sur se especializarán en la elaboración de aguardientes utilizando las borras de los vinos y los borujos que sobraban del prensado de las uvas. Los borujos originan la presencia de metanol; la presencia de borras implica multiplicar la cantidad de metano, este producto de mala calidad será vendido a los indios, negros, mulatos y castas de color con el nombre de grapa o pitarrilla. El aguardiente elaborado con mosto de uva en el región comprendida entre Choapa y Copiapó, conservará por mas de trescientos años el tradicional arte de producir Pisco o aguardiente de uva. En 1595, los jesuitas ejercen el control de la medicina y es obvio que al elaborar en sus haciendas tan preciado remedio, se constituyen en serios competidores para los productores particulares de vinos y aguardientes, es por ello, que los señores de las viñas de la región de La Serena rechazan el asentamiento y la presencia permanente de los jesuitas en los términos de la ciudad, actitud que perdurara hasta el año 1672, cuando gracias a la generosidad del Juez de Bienes de Difuntos de Lima, Don Antonio de Arrandolaza, a su muerte deja un legado de \$ 73.000 al jesuita padre Procurador don Antonio Alemán, suma que será invertida en la construcción de la residencia, el colegio y las tierras necesarias para la manutención.

A fines del siglo XVII y durante el siglo XVIII, cuando se generaliza entre los españoles del Perú la producción y el consumo de aguardiente en Arequipa, Ica, Nazca y Pisco, el cobre de Coquimbo será enviado a las haciendas de los jesuitas y particulares en artefactos tales como pailas, cañones, serpentines, enfriaderas, embudos, tapas y jarras.

En otros lugares de América, el alambique permitirá la fabricación de ron y alcohol de caña de azúcar, promoviéndose el desarrollo de una industria muy lucrativa para los intereses particulares y de la Corona, pero su consumo

indiscriminado entre las poblaciones indígenas y las castas, generará una nueva y más terrible dependencia: el alcoholismo.

La economía minera aurífera desarrollada en Chile durante todo el siglo XVI, obligará a los encomenderos-empresarios a concentrar casi toda la población indígena en los yacimientos auríferos de Andacollo, el Espíritu Santo, Madre de Dios, las Arenillas, Llampagni, Chigualoco, Marga Marga, el Alamillo, Quilacoya, Villarrica y Valdivia, creará un mercado que demanda grandes cantidades de bebidas alcohólicas: vino y aguardiente. Así como en el cerro de Potosí los empresarios mineros y encomenderos entregaban un estimulante energético a los indios de la mita minera, hojas de Coca, también en Chile, ante la carencia de la coca, a los indios se les entrega alcohol como parte de su dieta alimenticia laboral. Se suma a esta demanda el abastecimiento del ejército vecinal de la frontera y los nuevos consumidores de la frontera: la población mapuche. Esto estimulará la rápida propagación del cultivo de los viñedos en las tierras bajo riego, desplazando los cultivos de los indígenas. Esta acción permite superar muy pronto la dependencia del vino español traído desde el Callao.

Uno de los temas más controvertidos sobre el aguardiente o el pisco es su denominación de origen, es decir, dónde y cuándo se inicia su fabricación, como asimismo dónde y cuándo la sociedad comienza el uso particular de la palabra PISCO. Revisando la bibliografía nacional y el registro de opiniones de particulares queda la impresión que, por una parte en Chile, existe la aceptación tácita y explícita de que la palabra Pisco tiene un origen y una nacionalidad idiomática extraña o diferente a las lenguas que existieron o existen en nuestro propio país. Incluso hace muy poco tiempo atrás un conocido hombre de letras pedía públicamente, a través de El Mercurio, -Decano de la prensa chilena-, que se devolviera el uso de la denominación de origen Pisco al país en controversia con el nuestro. Y por otra, tenemos la postura de los verdaderos involucrados en la producción y comercialización del Pisco chileno: los empresarios, los trabajadores y el Estado quienes, siguiendo las reglas del comercio mundial, registraron la denominación de origen en los organismos internacionales a comienzos del siglo XX.

Por otro lado, desde la perspectiva histórica nacionalista, ésta desconoce la absoluta integración de todos los territorios que están bajo la soberanía de la Corona española, sea bajo la administración política o como un sistema económico articulado por varias regiones. Siguiendo esa lógica, es evidente entonces que el uso de la palabra Pisco pertenece a toda la sociedad colonial asentada en la región andina, -y no es exclusividad absoluta de una nueva entidad política que jamás se imaginó iba a surgir dos siglos más tarde. Este doble error histórico explica que una serie de historiadores chilenos colonialistas al momento de caracterizar la palabra le otorgan una nacionalidad inexistente en el período colonial.

Por parte de los historiadores chilenos del siglo XIX, responsables de escribir la nueva historia de la Nación-Estado, desde su condición de hombres pertenecientes a la clase aristocrática que impone y domina el proyecto de vida nacional republicano, excluye de su análisis el producto Pisco por ser una palabra

de uso común entre los marginados, lo que estigmatiza su uso como algo inculto y bárbaro, pues las costumbres y usos idiomáticos del bajo pueblo se destacan para mostrar la ignorancia y el oscurantismo social a que los había sometido la monarquía española.

De esta manera se ha dado una identidad nacional a una palabra, sin mediar investigación alguna que pretenda establecer la relación entre el vocablo, su significado y su uso con los orígenes y el desarrollo de la cultura vitivinícola pisquera de raigambre chilena. A pesar de haber inspeccionado los catálogos de la Biblioteca Nacional y las bibliotecas de nuestras más prestigiosas universidades, y que tienen la competencia para formar agrónomos y enólogos, no existe una bibliografía histórica que aborde o avale esta supuesta propiedad histórica. Tal vez sin pretenderlo, este vacío historiográfico cuestiona la tradición histórica de una denominación de origen generada en el seno de las castas marginadas, de una sociedad indígena sometida, del bajo pueblo de las villas, asentos mineros y puertos.

II. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PISCO CHILENO

La búsqueda de una respuesta a las variadas interrogantes que surgen sobre el origen y uso de la palabra Pisco en la región andina occidental, nos llevó a la revisión de la mayor parte de los diccionarios de lenguas indígenas de Chile y el Perú; también de la Real Academia Española, y Diccionarios de latín y griego, con el objeto de identificar las posibles características etimológicas de la palabra, como asimismo saber si su uso y pertenencia era exclusiva de una sola lengua. Grande fue nuestra sorpresa al comprobar que Pisco es parte del léxico lingüístico de Europa y América, y que tiene significados distintos, es decir:

1°. Es palabra PANÓNIMA y ANTÓNIMA pues se encuentra en distintos idiomas, sean amerindios o europeos, y además según sea su ubicación espacial tiene diferentes significados.

Fray Félix José de Augusta nos dice que PISHKU en lengua **Mapuche** se traduce como **algo cocido en olla**. Según Rodolfo Lenz en la lengua mapuche no existen los sustantivos, adjetivos y verbos, todos los conceptos de sustancia, cualidad y fenómeno sufren alteraciones morfológicas ¿podemos interpretar o traducir esta idea como **vino quemado o agua que quema**?. Recordamos que el aguardiente para los chinos también es vino quemado.

El cacique Pascual Coña, en "Testimonios de un Cacique Mapuche", (1924) utiliza el vocablo **PISHKU** para denominar el **grano negro** ¿grano de uva?

Los datos que proporciona un expediente de notariales de Vicuña, permite establecer que en el lugar de Pisco Elqui, pueblo del valle de Elqui, está asentado sobre la quebrada de la GREDA, en donde indios y españoles en el siglo XVI extraían el material para fabricar las botijas-pisqueras.

Según el lingüista chileno Rodolfo Lenz, la palabra PISCO se usaba desde Arauco hasta Guatemala y asevera que su origen sería Quechua y su significado: **pájaro**,

que tal vez se dio este nombre **por la abundancia de aves marinas** que hay en las islas y rocas vecinas a la costa de la ciudad peruana de este mismo nombre. En este caso el autor repite lo que dicen los diccionarios peruanos. También R. Lenz, señala que es el aguardiente muy bueno, fabricado en Pisco, puerto vecino a la ciudad de Ica en el Perú, pese a los señalado por este reconocido intelectual, podemos señalar que a la luz de los archivos de la Compañía de Jesús, dueña de las mayores haciendas de la región de Ica, Nazca, y Arequipa, la menor producción de vinos y aguardiente es la de Pisco.

La traducción del vocablo pisco como pájaro no es compartida por el profesor Mario Ferreccio Podesta, uno de los más connotados lingüistas e investigadores chilenos de reconocido prestigio internacional, pues pone en duda esta suposición, siendo partidario de la traducción **botija** dada por la R.A.E.

El Diccionario de la Real Academia Española, por su parte, en la edición más reciente asevera que Pisco es el nombre que se le da a la **botija** en que se exporta el aguardiente desde Chile; que Pisco es el aguardiente superior de **uva moscatel** fabricado originariamente en al ciudad del mismo nombre en Perú y también en varias regiones del norte de Chile, en Elqui especialmente. Y por último agrega que la palabra en cuestión significa **Loma**.

Echeverría, expresa que Pisco es un buen **aguardiente** de uva que se fabrica en Huasco y otros lugares del norte.

En esta controversia lingüística, una de las relaciones semánticas estaría conectada al valle y la villa de Pisco, al respecto la Enciclopedia Espasa-Calpe editada en España, entrega las siguientes referencias históricas: fue **fundada en 1640 por el virrey Pedro Toledo y Leiva Marqués de Mancera**, creándose en 1684 una aduana fiscal para controlar el intercambio comercial de la región, especializada en producir la mayor cantidad de vino para la Villa de Potosí. La villa de Pisco fue reducida a escombros con el terremoto de 1687 y con ello colapsa también la industria vitivinícola. Debemos recordar que mucho antes de ser fundada la villa de Pisco, en Chile, la ciudad de Santiago y La Serena fabricaban aguardiente de uva o Pisco desde 1552. Sobre la villa de Pisco el historiador chileno Sergio Villalobos nos aporta un dato interesante: durante el siglo XVIII el puerto de Pisco es bautizado por marineros, capitanes y dueños de los barcos españoles, franceses, chilenos y peruanos que hacían la ruta entre Valparaíso hacia Arica, El Callao y Guayaquil como "El Degolladero", pues aquí se debían liquidar todas las mercancías que se traían desde Europa.

En el siglo siguiente, el año 1832, las autoridades de la República del Perú cambiaron su nombre por el de Villa Independencia, siendo elevada a la categoría de ciudad en 1989, con su antiguo nombre conservado por la tradición popular.

Nuestra investigación nos llevó a registrar el nombre en el léxico de Venezuela y Colombia, donde se usa comúnmente para nombrar al Pavo, y también para calificar a un individuo de presuntuoso o cursi. En Venezuela la palabra compuesta Piscotero también significa charlatán, indiscreto.

Trasladando nuestra investigación lingüística a Europa y específicamente a

territorio de la península ibérica, nos encontramos con que existe la denominación de **PISCO** para un **Valle y río de Portugal**, en el distrito de Guarda. Este valle nace al NE de Marialva, corre en dirección N., pasa al E. de Longroiva y la oeste de la villa Nova de Foscoa, y después de 40 Km del Duero. Un hallazgo arqueológico llevó este lugar geográfico a las primeras páginas de la prensa mundial pues se encontró una figura humana grabada en piedra en la ribera de **Pisco**; el lítico nos muestra un torso humano con miembros incompletos, una cabeza con boca deforme y un enorme **pene erecto**, y se encuentra sobrepuesto a la imagen de un bovino. Hoy FosCoa es un santuario de arte rupestre. (Mercurio 29/04/95).

En Francia **PISCOP**, es un poblado y municipio ubicado en el departamento del Sena.

En Rumania, se denomina **Piscu**, un poblado y municipio.

El origen etimológico de la palabra Pisco en Europa derivaría del latín: **PISCOSUS**: Abundante de peces. **PISCOR**: Pescar. **PICO**: Sabor a pez; negro, sombrío, oscuro. **PICUS**: pájaro, extraña coincidencia entre el Quechua y el Latín.

2°. El vocablo Pisco también es palabra HIDRÓNIMA.

Hemos podido establecer que el vocablo en cuestión también es una palabra HIDRÓNIMA, pues siempre aparece vinculada a valles y ríos como en el caso de Portugal, Rumania, Francia, Chile, Perú, Colombia y Venezuela. Este último hecho llamó poderosamente la atención del lingüista y filólogo chileno Mario Ferreccio, quien recomendó realizar una investigación especial sobre este punto.

3°. Tiene la característica de ser una METONIMIA, es decir, que el hecho de que la palabra Pisco fuese de uso común en todo el territorio que abarcó el Imperio Inca, -desde Colombia hasta el Maule en Chile-, se produce la integración de un vocablo foráneo a la lengua vernacular de cada región enriqueciendo su léxico. Tal es en nuestro caso cuando la sociedad colonial de Chile, a partir de 1732 y en adelante, empieza a denominar el aguardiente producido en la región del norte chico (valle de Elqui) con la palabra PISCO.

4°. La palabra Pisco también sufre un proceso denominado SINONIMIA. Es decir, en Chile, son los grupos populares urbano-portuario y rural del período colonial quienes inician la integración paulatina de la palabra PISCO al utillaje mental y lingüístico. Este proceso denominado SINONIMIA, consiste en utilizar y traducir la palabra AGUARDIENTE por PISCO. Los testimonios documentales registran este fenómeno. En el ámbito formal de la administración colonial, a partir de la instauración de los navíos de registro por la Corona española en reemplazo de las flotas y galeones, inicios del siglo XVIII, los funcionarios de aduanas y notarios de cada puerto, dejan constancia escrita del lugar geográfico desde donde proceden los productos que salen o ingresan de cada región del Imperio. Así por ejemplo,

en el puerto de Arica se registra el cobre de Coquimbo, la miel del Maule, las tablas de Chiloé, el trigo de Aconcagua, etc. Desde el Perú, los vidrios de la Macacona, el tabaco de Saña, las botijas peruleras de aguardiente de Nazca, Ica y Pisco y el vino de Arequipa. Todos los documentos oficiales de las aduanas del imperio hispanoamericano registran exactamente el producto y su lugar de origen, sólo en los documentos notariales la palabra aguardiente es reemplazada por el vocablo Pisco. En los testamentos registrados en el valle de Elqui, el o la occisa reparte bienes tales "como seis botijas de pisco llenas", se sobreentiende que se refiere a botijas de aguardiente.

Al finalizar el siglo XVIII y durante todo el XIX, en la sociedad chilena es de uso común la palabra Pisco para denominar un aguardiente cuyas características organolépticas, graduación alcohólica y técnicas de producción para procesar requiere de cepas especiales, a diferencia de los aguardientes que se producen de Aconcagua al Sur elaborados con borujo o borras.

Es necesario consignar que los diccionarios lingüísticos anteriores al siglo XX, no incluye la palabra pisco y que el Diccionario Hispanoamericano de 1912, relaciona y define erróneamente el producto Pisco como "un aguardiente parecido al coñac", a pesar de que en la misma fecha la ciudad de La Serena y en el resto del país, se ofertan los mejores **Piscos** elaborados en el valle de Elqui con uva moscatel o Italia.

La prensa de la región de Coquimbo, y los documentos notariales entregan abundantes noticias respecto al uso cotidiano que tiene la palabra pisco en el lenguaje de la población. Los soldados chilenos al pedir Pisco, lo hacen como sinónimo para referirse al aguardiente. (Diario de Marcos Ibarra Díaz). También la propaganda que estimula el consumo de Pisco acompaña la denominación de la cepa y el nombre de la hacienda vitivinícola en donde se fabrica: "Pisco Hernández, Pisco Alba, del valle del Elqui".

Al comenzar el siglo XX, toda la tradición e historia del Pisco del Norte Chico se enfrenta a los intereses de la producción vitivinícola de la zona sur. La gran crisis agraria que viven los hacendados y ganaderos sureños, por la pérdida de los mercados internacionales para su trigo, y, por otra parte, la crisis de la minería salitrera cierra el mayor y mejor mercado consumidor para chichas, chacolés, vinos y aguardientes naturales y artificiales derrumbándose los precios y acumulándose un gran *stock* de producción. Para ampliar y mejorar los precios de todos los aguardientes, los productores del sur, conscientes de que el producto Pisco tenía un mejor precio derivado de su tradición y calidad, buscan generalizar el uso de la palabra Pisco para toda la producción nacional y sin la denominación de origen, que desde hacía dos siglos definía la calidad y precio de este producto del norte, a ello también se agregan las presiones de los aguardientes peruanos.

Sin embargo, la plena conciencia de fabricar un genuino producto regional, con una tradición cultural vitícola de 384 años, el gobierno chileno, dirime la cuestión adjudicando la denominación de origen y exclusividad de la producción pisquera nacional ante los organismos internacionales, el año 1931.

La Ley Chilena define el producto Pisco como "el aguardiente producido y envasado en unidades de consumo en las regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vid que determine el reglamento, plantadas en dichas regiones", destilado vínico con denominación de origen desde 1931, quedado perfectamente definidas las diferencias de producción, calidad y precio entre los aguardientes "artificiales" de la zona sur y los Piscos "naturales" de la zona norte.

Otro aspecto interesante, es que la industria artesanal y las técnicas ancestrales de España para fabricar ODRES y botijas, y que permiten el transporte del Pisco hacia los mercados internos y externos, se mantienen intactas en la región del Norte Chico hasta el día de hoy. El desafío que significó trasladar a grandes distancias – Chiloé, Valdivia, Juan Fernández, Cuyo, Potosí, Arica - también favoreció la crianza del ganado caprino, pues sus cueros eran los mejores para manipularlos e impermeabilizarlos.

A la luz de este recuento histórico-lingüístico-etimológico podemos concluir que la palabra PISCO no es pertenencia exclusiva de un idioma, Estado o un determinado grupo humano, lo que sí pertenece a la tradición de un pueblo es el producto Pisco, que resume hoy usos y costumbres triseculares, originado en una cultura europea que supo adaptar, según la sabiduría popular de una nueva sociedad, un nuevo producto que originariamente llegó como panacea para curar todos los males humanos en el siglo XVI, y que la sociedad chilena lo transformó, por origen y tradición, en un producto auténtico de la tierra del Norte Chico.

III. ORIGEN Y DESARROLLO DE LA VITICULTURA, EL VINO Y EL AGUARDIENTE

Las primeras noticias del cultivo de la vid proceden de la región de Ararat en Armenia, la Transcaucasia, Asia Menor e Irán, pueblos de avanzadas costumbres.

Otras noticias más remotas del cultivo de la vid, corresponden a 2500 años a.C., se cita que en Lagash, una de las antiguas ciudades sumerias, cerca del bajo Tigris, existían huertos artificiales de regadío, donde la viña y los frutales crecían abundantes.

En Egipto durante el Antiguo Imperio (3000-2000 a.C.) se esculpieron escritos jeroglíficos donde con el nombre de Ashep o Shep, se describen los racimos de uvas secados al sol. Las necrópolis de los gobernantes del Nuevo Imperio (1580-1085 a.C.) contienen pinturas que nos informan de las técnicas de cultivo de viñedo, extendidos en los oasis situados al Sur del delta del Nilo, y conducidas formando túneles.

Los caldeos y los hebreos también las cultivaron con éxito. El Éxodo refiere que se necesitaron dos hombres para transportar un solo racimo recolectado en aquel país. Estrabón afirma que los racimos de Siria, alcanzaban hasta dos pies de longitud y que habían cepas tan gruesas que dos hombres no podían abrazar su tronco. Los hebreos celebraban grandes fiestas en la vendimia, fermentando las uvas cultivadas en grandes tinajas de barro.

Los fenicios aprendieron a cultivar la vid de los hebreos y Grecia aprendió la

viticultura de los fenicios. Mercaderes de Biblos, Sidón y Tiro que comerciaban en el mar Egeo y puertos del Mediterráneo, llegando hasta España. A los griegos se debe la ordenación de su cultivo, los cuidados de la tierra y el emparrado del viñedo. Con el asentamiento de la viticultura en Grecia, los colonos griegos la desarrollaron allí donde se establecieron, penetrado en Europa, costas mediterráneas de Italia, Sicilia, sur de Francia y España. Marsella fundada por los focenses en el año 600 a.C., se convirtió en un foco de irradiación de la viticultura hasta las más recónditas regiones, llegando a las Galias, Alsacia, orillas del Mosela, e incluso Inglaterra.

Lucius Junio Moderatus, oriundo de Cádiz escribió hacia el año 42 d.C., los Doce Libros de la Agricultura, de los que el tercero y cuarto se dedican al cultivo de la vid. Con la caída del Imperio la viticultura se ve gravemente afectada, pero permanece durante la Edad Media como un símbolo cristiano, apoyado por una Iglesia que lo eleva a la más alta dignidad como sangre de Cristo. Las órdenes monásticas se convirtieron en las fieles guardianas de la viticultura, manteniéndola y difundiéndola, hasta llegar a identificarse la cultura cristiana con el cultivo de la vid y el vino.

En la península ibérica, las primitivas viñas cultivadas y la elaboración de los primeros vinos llegaron a través de fenicios y griegos. Hacia el siglo VII a.C. el arte de la viticultura debió ser conocida en el área imperial de Tartesos. Durante la dominación romana la vid y el vino se extendió a toda la península.

En Andalucía, tierra originaria de los conquistadores de Chile, los fenicios arribaron a la península hacia el 1100 a.C., fundaron Gadir (Cádiz) e internándose por el Guadalquivir fundaron Xera (Jerez). Con los Ceretenes, podía competir con cualquiera de la Campania. Andalucía abastecía en un 85% del consumo de vino del Imperio. Luego, con la llegada de los árabes, la viticultura sufrió un retroceso pero debido a que las pasas de uva constituían un gran alimento energético para su caballería, fáciles de conservar y transportar-, se incentivó su consumo al igual que el alcohol obtenido por destilación de vino, -Aguardiente-, ya que constituía una estratégica arma de guerra.

El proceso de destilación del vino para transformarlo en alcohol se conoció paralelamente, tanto en la Persia sasánida como en China hacia los siglos IX-X. En la ciudad de Sichuan se menciona en dos poemas de la época Tangs el famoso shao chiu (vino quemado). En chino el aguardiente se llama Araq, de origen árabe. Alambique y alquitara, artefactos con los que se destila el vino son palabras árabes. Jaraiz (Jerez) lagar de vino es palabra árabe.

Según Sánchez Albornoz en El Andalus el fruto de la uva placía de igual modo al pueblo, al Califa y a los príncipes, y era cantado sin reserva por los poetas. La recristianización de Andalucía trajo consigo la recuperación y expansión de la viticultura considerándose que ya en el siglo XV, con vinos tan destacados como el de Pedro Jiménez, célebre a fines de XVI, elaborado con cepas traídas desde el Rhin, Alemania por un soldado de Carlos V; y el vino Torrontez de uva blanca; también el Palomino, cuyo nombre proviene del caballero Fernán Yáñez Palominos de la hueste de Alfonso X El Sabio, rey de Castilla y de León.

Los romanos llamaban a la uva Moscatel o "apiana", la uva de las abejas, por su dulzor y aroma que hace las atraigan con gran intensidad. En la reconquista de Málaga los cristianos no encontrando traducción del nombre con que la denominaban los árabes, la bautizaron con el de Moscatel, por encontrar el olor de la mosqueta, rosal de tallos flexibles y espinosos de olor almizclado.

En Canaria, desde donde supuestamente se trajeron los primeros sarmientos a Perú y Chile, la vid fue introducida a finales del siglo XV, tras su conquista. Con anterioridad se tiene la certeza de que la población guanche no tenía conocimiento de la vid. En Tenerife la vid data de 1498 y en la isla de Hierro en 1526, sólo a mediados del siglo XVI, empezó a tener importancia el cultivo de la vid posibilitándose su expansión al ocurrir una grave crisis en la industria azucarera, favorecida porque sus habitantes incorporados a Castilla gozaban de un régimen de excepción dentro del comercio hispanoamericano, principalmente vino a Indias, siendo el más famoso el de Malvasia.

IV. TRANSFERENCIA DE LA VITICULTURA A CHILE

En América la transferencia de los variados productos de la dieta mediterránea, -una de las grandes articulaciones de la vida económica en los espacios del Nuevo Mundo y especialmente de Chile-, se produjo al mismo tiempo que la fundación de las ciudades, pues el español traía en el arzón y alforjas de su silla los tres productos básicos de su dieta alimentaria: el olivo para el aceite, el trigo para el pan y la vid para el vino que mezclado con agua eliminaba los humores malsanos contenidos en el vital líquido.

Así por ejemplo, don Pedro de Valdivia distribuyó, en 1544, semilla de trigo a los caciques del valle de los Mapochoes con el propósito de propagar rápidamente su cultivo para abastecer la población. Trece años más tarde, en 1557, la feracidad del suelo permitía el cultivo en gran escala del trigo y la cebada.

Al mismo tiempo otro tanto ocurría con la introducción de los árboles frutales, que seguramente llegaron con la expedición de Diego de Almagro, quien pensaba en una colonización más que en una conquista. Los hombres que componían la hueste de las indias a donde iban, trataban de reproducir lo más fielmente el entorno, usos y costumbres de su tierra natal. El olivo, los albaricoques, los granados, el peral, la parra y la vid eran parte de su paisaje doméstico y si faltan datos precisos para fijar la fecha original, se debe considerar que en las huertas y fincas de los pueblos de España era común y corriente su cultivo. Hasta la década de 1970, la mayor parte de las casas chilenas cuentan con su huerto familiar y el parrón solariego para librarse del calor en los meses de verano.

La más antigua referencia documental en Chile, sobre este punto se encuentra en una concesión otorgada por Valdivia a Juan Bautista Pastene, el 4 de enero de 1546, en la cual, además del solar para construir su morada, le concede en el valle de Quintil (Valparaíso):

“Cincuenta varas en cuadro para huerto en el mismo valle, abajo, una quebradilla que está allí cerca de los puertos, que vos me pediste para traer plantas de España y plantarlas allí”.

Es la primera referencia documental sobre la introducción de la vid en Chile, sin embargo no existe unanimidad en la historiografía para establecer una fecha fija. Según algunos cronistas de la época colonial, sería el sacerdote don Francisco de Carabantes quien trajo a Chile las primeras plantas en 1548. Por su parte el Abate Ignacio Molina, en el siglo XVIII, afirma que encontró viñas en sitios deshabitados en la región cordillerana frente a Curicó, lo que demuestra que las ciudades del Sur la cultivaron muy tempranamente, pero debido a la sublevación de 1575, las tierras y solares con las viñas continuaron creciendo de manera silvestre.

La presencia u origen de la vid en América tiene tres hipótesis: la primera, es que las cepas serían originarias de las Islas Canarias; la segunda, que fueron introducidas directamente por los conquistadores de Andalucía y Extremadura, región vitivinícola por excelencia. Y la tercera, es la que señala que ante la escasez de vino para celebrar la Santa Misa, los sacerdotes hicieron germinar las pepas de las pasas o por una estaca de vid, dando lugar a la variedad “País”.

Cronistas e Historiadores coloniales de los siglos XVII y XVIII, señalan que el cultivo de la vid en Chile por estas fechas, abarca desde Copiapó hasta Los Confines; y desde La Imperial al sur en donde los frutos y vinos se dan muy mal. (Agustín de Zárate, Fernández del Pulgar, López de Velasco).

La tradición cultural viñatera de andaluces y extremeños se proyectó en tierras de Chile desde los albores de la conquista. Poco se sabe de las variedades de vitis vinífera transferidas por los primeros conquistadores y las subsiguientes renovaciones. La vid más abundante es la llamada PAÍS, de encepamiento tinto muy rústico, que al decir de algunos investigadores procede de semillas de pasas. En la colonia las cepas más conocidas eran: DEDOS DE DAMA, COCOS DE GALLO, ITALIA NEGRA, MOSCATEL, ITALIA BLANCA, SAN FRANCISCO, UVA DE GALLO, UVA ACEITUNA, CRISTALINA BLANCA, UVA DEL HUASCO, ROSADA COMÚN Y ROSADA MOSCATEL DE CURACAÍ

El famoso historiador francés Fernand Braudel señala que a partir del año 1541, la vid brota en los solares de las primeras manzanas de casas de la naciente ciudad de Santiago y se desarrolla mejor que en ningún otro lugar de América, pues se encuentra favorecida por la tierra y el clima.

Según el científico francés, Claudio Gay, las primeras plantaciones se realizarían en 1548, en la ciudad de La Serena (valle de Elqui) en donde se cosecharían las primeras uvas por el año de 1551, sin entregar mayores detalles. Seguro es que el 20 de diciembre de 1550, Valdivia concedió en Concepción cuatro cuadras a Diego de Oro para plantar viñas, señalándole un año de plazo para hacerlo, so pena de caducidad de la concesión.

En la zona central el conquistador Juan Jufré, se dice que en 1554 poseía importantes viñas en los terrenos de los indios de Ñuñoa.

Don Tomás Thayer Ojeda, historiador especializado en el estudio de la formación de la sociedad chilena durante el siglo XVI, cree que la primera viña que se plantó en Santiago es la de Diego García de Cáceres, en 1554, pero que la plantación de parrones es de 1541.

Otros historiadores como don Carlos María Sayago y Luis Silva Lezaeta, advierten que donde primero se plantaron viñas fue en el valle de Elqui, y se plantaron en las posesiones de don Francisco de Aguirre, y de don Juan Jufre, su yerno; en las de don Diego Sánchez de Morales y de don Juan de Cisternas, y desde esta región se extendieron a los valles vecinos de Huasco, Copiapó, Limarí y Choapa. Aguirre se ufana, en 1553, de haber logrado su primera cosecha y vendimia.

En 1556 los ediles de la ciudad de La Serena realizaron un catastro de todas las unidades agrarias de producción quedando anotadas dos grandes viñas, la del Conquistador y Teniente de Gobernador don Francisco de Aguirre y la del Capitán don Pedro de Cisternas. En estas primeras décadas de la conquista de Chile los vinos y aguardientes de Copiapó, Elqui y Limarí adquirieron fama y llegaron a ser ramos de exportación al Perú. En el siglo XVI, los viñedos más extensos fueron los de Aguirre, el de Bodega, el del Fuerte y el de Chamonate, en Copiapó. El gran interés comercial por este producto se debe a que la arroba de vino en 1557 tenía un precio de \$21,4 tomines oro.

En el valle de Aconcagua, Antonio Núñez obtiene, en 1557, un pedazo de tierra de 60 varas de cabecera por 100 de largo: "En el camino donde están los navíos (Valparaíso), comenzando desde el camino y solar del capitán Juan Bautista Pastene con tal que plante mucha planta de viña".

Cuando Jerónimo de Villegas pobló por tercera vez Concepción, el 5 de enero de 1558, replantó en la ciudad viñas y otros árboles frutales.

Durante la visita del Licenciado Hernando de Santillán, en 1558, la región y Obispado de Santiago, registra un total de 48 vecinos y encomenderos españoles dueños de viñas, esto nos indica que la producción de vinos y aguardientes se inició en épocas muy tempranas y anteriores incluso a otras regiones circunvecinas.

En el año 1558, en la región de La Serena en las tierras del capitán, vecino y encomendero don Pedro de Herrera se registran 12 indios dedicados, exclusivamente, a cuidar y beneficiar la viña que poseía.

Lo mismo ocurre con don Pedro de Cisternas, encomendero de los indios Diaguitas en el valle de Elqui, y dueño de extensas tierras aledañas quien asigna 12 indios para las tareas que demanda el cuidado de los viñedos y la elaboración del vino y el aguardiente.

El encomendero Juan González, distribuye 5 indios para beneficiar la viña, coger, desyerbar y arar.

Don Luis Ternero, quien ejerce como notario en el primer Cabildo de La Serena, tiene el mismo número de indios para cultivar su viñedo.

Don Diego Sánchez de Morales, con propiedades en el valle del Huasco, aún no tiene viñas.

El conquistador Francisco de Aguirre, en sus pueblos del valle de Copiapó,

Payatelme y Chañar, distribuye 23 indios de su servicio en sus viñedos y lagares. Otro tanto ocurre en el valle de Elqui, en las tierras de Paihuano, Meldata y Marquesa. En su testamento dispuso que a su nieto Juan le entregaran \$100,0 pesos de oro o 18 arrobas de vino.

En sus tierras don Alonso de Torres, cuenta con 8 indios para cultivar sus viñas.

En el valle de Choapa, don Luis de Cartagena sólo tiene sementeras de trigo y ganados.

En Santiago Juan Jufre, yerno de Aguirre, tiene 32 indios para las labores agrarias y beneficiar las viñas, y uno especialista en aderezar el vino.

El capitán y posterior gobernador de Chile don Rodrigo de Quiroga, en sus tierras de Melipilla, Peomo y Perquilauquén, tiene 38 indios especializados en labores agrarias y en hacer producir sus viñedos.

Doña Esperanza de Rueda, dueña de viñas en Apalta, tiene 8 indios para beneficiarlas.

Don Alonso de Escobar tiene viña con 4 indios.

El capitán Alonso de Riberos tiene 4 indios para la viña en sus tierras de Malloca.

El repartimiento de Pedro de Miranda debe dar 24 indios para trabajar la viña en Doñigue.

Alonso de Córdova asigna 2 indios para su viña.

Rodrigo de Araya con tierras en Maipo, tiene 14 indios para la viña.

En el valle del Poangue el Capitán Juan Bautista Pastene tiene 6 indios para guardar la viña y 8 indios para coger y desyerbarla.

El repartimiento de don Francisco de Riberos tiene distribuidos en los trabajos agrícolas y sus viñas, 26 indios.

Don Diego García de Cáceres aparece en este censo con sólo 1 indio para atender la viña la cual debía ser muy pequeña.

Bartolomé Flores en Talagante, tiene 6 indios para servir en las viñas.

Don Pedro Gómez de Don Benito tiene 10 indios para el servicio de su viña.

El encomendero Don Diego Gonzalo de Cáceres, aparte de los indios que trabajan la viña, tiene uno para guardarla y otro para cuidar el vino.

A la luz de este Censo podemos concluir que la región con mayor concentración de tierras e indios dedicados al cultivo de viñedos y elaboración de vinos y aguardientes se encuentran en el valle de Copiapó, Elqui y el Limarí. En el resto de los valles ubicados entre el Choapa y el Maule, las viñas son mucho más escasas, concentrándose de preferencia entre Santiago y el Maipo.

Suma importancia alcanza la posesión de los viñedos, que aparte de darle un valor a la tierra permite a los pobladores acumular un significativo capital debido a la alta demanda de vino en el mercado interno y externo. Esto se aprecia en el criterio económico de Francisco de Aguirre quien el 20 de diciembre de 1576 solicita al gobernador Rodrigo de Quiroga:

“Una estancia para sus ganados en el valle de Copiapó de su encomienda, desde donde se acaban las sementeras de los indios que eran desde el pueblo de la cacica doña Ana María Che, difunta, hasta el puerto de la Mar

y con el mismo puerto se la podrá hacer merced de la dicha estancia pues era sin perjuicio alguno y donde nunca se hacía sembrado ni era tierra para ello, que tenga de ancho una lengua”.

Al año siguiente el 24 de abril toma posesión el apoderado de Aguirre, Joan de Dueñas en nombre del gobernador. Esta estancia la donará Aguirre en vida, el 3 de mayo de 1579, a su hijo el capitán Marco Antonio:

“Pues me habéis siempre muy bien servido de muchos y particulares servicios administrando todos mis bienes y granjerías, demás por el amor que os tengo, os hago gracia y donación...”

Don Marco Antonio, en 1596, presenta un escrito ante la Real Audiencia de Lima manifestando que su padre le donó la estancia de la Mar y que él posee otras tierras que compró en el valle de Copiapó a doña Ana Quiemahí, cacica principal de él, y la ha disfrutado quieta y pacíficamente y suplica de la justicia una Real Provisión de amparo.

Después de la muerte de Marco Antonio, hereda esta estancia su hijo natural, don Pedro de Aguirre quien la da en venta para siempre jamás al capitán Francisco Rivero Figueroa vecino de Copiapó. La merced de tierras concedida al gobernador Aguirre, se convirtió entre 1576 y 1596, en una fructífera unidad de producción agropecuaria, siendo su principal giro económico:

“Una viña con sus aderezos de bodega, casa y tierras y más las yeguas y potros”. El registro de inventario que avala el precio de venta de \$ 612,0 de buen oro, es el siguiente:

- 52 botijas de vino puesta en Copiapó a \$ 1,1/2 de buen oro cada botija.
- 29 botijas de vino para el capitán Dionisio de Arraño.
- 23 botijas para Fernando Xavier, las cuales se han de pagar de la cosecha de 1609.
- 246 cordobanes a 10 tomines de buen oro c/uno.
- 12 qq de cobre a \$5,0 de buen oro c/q.
- 50 arrobas de todo a \$ 1,1/2 de buen oro c/ar.

El comprador, capitán Francisco de Riveros y Figueroa acrecienta de esta manera la merced de tierras que le había hecho el gobernador Alonso García Ramón el 6 de julio de 1606, ubicadas desde el manantial y cerro Mole hasta la aguada y el cerro Cole separación de 20 cuadras, y las tierras que corren hasta el cerro Pominto, más 500 cuadras en la parte de arriba (del valle) donde se declare y señalare. Todas estas tierras a los pocos años están en plena producción de vino.

En 1576, la zona norte abastece con su vino las campañas del gobernador de Chile don Rodrigo de Quiroga; y en 1578, Drake se apodera, en el puerto de

Valparaíso, de un barco cargado de vino chileno que iba hacia la villa minera de Potosí en el Alto Perú, vía puerto de Arica. Muy atrás quedaban los lamentos del conquistador Pedro de Valdivia, dirigidos al rey, cuando clamaba por una pinta de vino para que los sacerdotes celebraran misa, luego que ocurriera el incendio y destrucción de Santiago por los indígenas.

Los múltiples factores internos y externos que influyen en esta temprana especialización de los espacios agrarios del Norte Chico y que hoy mantienen esta larga tradición son a no dudar el suelo, el microclima y el agua para el cultivo; el cobre de la mina de Brillador para hacer los artefactos utilizados en el proceso de fabricación del vino y del aguardiente; greda en abundancia para instalar en cada hacienda un horno para confeccionar las pisqueras y botijas; mano de obra indígena autóctona, de la región de Arauco y trasandina para cultivar las heredades viñateras.

El conocimiento y desarrollo de una tecnología española-indígena de cerámica permitió instalar en cada hacienda una industria para fabricar pisqueras o bien enseñar a los indios la técnica para curtir los cueros de caprino y fabricar los odres disminuyendo las pérdidas por quebrazón de las pisqueras durante su transporte. La cultura indígena a su vez proporciona el conocimiento para elaborar la brea que permitía impermeabilizar las botijas y quitar el sabor desagradable que tomaba el vino por la resina bituminosa usada en el sur. Debe recordarse que la Corona favoreció el monopolio que ejercían los pueblos de indios tributarios del norte chico sobre la industria de la cera de brea, como una regalía para favorecer el pago de tributo y la independencia del indio encomendado. La importancia económica de la brea se refleja en que las regiones de Copiapó y Coquimbo exportan en el siglo XVIII esta materia prima a las grandes haciendas y estancias peruanas de los Jesuitas ubicadas en Nazca, Ica, Arequipa, etc.

Para satisfacer las exigencias del consumidor, adicto a los vinos con alto grado alcohólico, los comerciantes y productores deben fabricar el aguardiente de borujos y borras que sirve para elevar el espíritu de los vinos flojos y también para mantener los precios altos. Como también el vino se conservaba mal, se picaba de un año para otro y las técnicas de trasiego, de embotellado, así como el uso regular de tapones de corcho no se conocían en el siglo XVI ni en el XVII, el agregarle aguardiente aumentaba un poco más el proceso de conservación.

Por otra parte la existencia de una temprana demanda interna y externa en el siglo XVI aceleran el interés por expandir la industria de los vinos y aguardientes en la región de Elqui, Coquimbo, Copiapó, Huasco y los valles de Limarí y Choapa. Un mercado interno creado por la minería aurífera de Andacollo y la explotación cuprífera de Brillador, desde 1545; el abastecimiento de la población de Santiago y de la hueste conquistadora en la frontera. A este incipiente mercado se suma el del mineral de plata de Potosí descubierto en 1545 y más tarde el de Huancavelica ubicados en el virreinato peruano.

En torno a esta situación, hacia el año 1629-1636, la región de La Serena, se ve afectada por dos problemas, el primero, el poder político y económico que logran constituir las familias dueñas de viñedos y, el segundo, las consecuencias

que derivan del colapso de la viticultura arequipeña.

El primer acontecimiento, da lugar a una larga disputa entre los "señores dueños de viñas heredadas de sus padres", -que a su vez eran los alcaldes, regidores y procuradores del Cabildo-, con el Corregidor, las justicias y los moradores de toda la jurisdicción territorial administrativa de la ciudad de La Serena.

En 1629, la Audiencia de Santiago recibe la siguiente denuncia:

"De ordinario los Alcaldes y la mayor parte de los regidores de dicha ciudad de La Serena y sus parientes y allegados tienen viñas suyas heredadas de sus padres y que como gente poderosa en la república venden el vino y muchas veces sin estar hecho ni poderse vende, al precio que ellos quieren ponerlo, o hacer que se ponga de manera que siendo vino mosto sale la arroba a cuatro patacones (17 reales) de que se siguen muy grandes daños hacia la salud como al bien público, sin que haya quien lo remedie y particularmente quien lo recibe mayores son los pobres que de ordinario cargan sobre ellos semejantes agravios".

La autoridad real establece como fecha prudente de venta y remate el mes de agosto mandando que sean los Corregidores y Justicias los únicos que pueden participar en los remates de vinos y bastimentos, fijándose en veintiún reales la arroba y no en 68 reales.

La parte denunciante solicita que la autoridad judicial no consienta que el vino nuevo hecho de un mes se venda, ni a los españoles ni a los indios ya que las consecuencias son lamentar muchas enfermedades y muertes entre la gente. Para regular el negocio del vino, se solicita también que el vino nuevo se venda por junto o por pequeñas cantidades en las pulperías al precio fijo de 21 reales la arroba. La actitud de los señores de las viñas es dejar de abastecer el mercado por considerar que el precio es excesivamente bajo, los precios que alcanza el vino y sus derivados atrae a los comerciantes de Santiago quienes junto al Corregidor de La Serena coordina el envío de barcos con vino añejo producido en Santiago para salvar el desabastecimiento de la ciudad.

Este litis entre productores y el Corregidor apoyado por los moradores continúa y se agrava en el año 1636, debido a la sequía que afecta los campos y viñedos, alcanzando la arroba el precio de 75 reales el vino hecho, y 41 reales el vino nuevo.

Los poderosos hermanos del maestro de Campo don Fernando, el Capitán don Diego y don Agustín de Roxas, Alguacil Mayor, venden la arroba de vino nuevo a tres patacones. El enojo de los denunciantes va en aumento y piden un Cabildo Abierto para que todos los señores de viñas que tienen cargos en el Cabildo renuncien o que la autoridad superior los exonere, enumerando las consecuencias de su conducta negligente y abusiva:

"Ya que siendo los padres de la república y que deben mirar y atender al bien y a la utilidad pública de ella, no lo han hecho ni lo hacen pues no hay

molinos en la ciudad, y la acequia principal no trae el agua necesaria para el abasto de ella; y hay escasez de pan, de velas y pescado; que como encomenderos y productores lo venden a precios excesivos". La especulación de los encomenderos es notoria.

La situación cambia cuando llegan las lluvias, los años buenos permiten una abundante cosecha y el normal abastecimiento del mercado interno y externo, terminando con la especulación de los encomenderos, denominados por la población como los "verdaderos señores de Viñas".

BIBLIOGRAFÍA PARA LA HISTORIA DEL PISCO CHILENO

1. General

- | | |
|------------------------------------|---|
| Acosta, Fray Joseph de | Historia natural y moral de las Indias. C.H.Ch. J.T.M. Tomo II. 1894. |
| Ampuero Brito, Gonzalo | Notas para el estudio de la Cultura Diaguita Chilena. En Chungará. Antofagasta. |
| Amunátegui Solar, Domingo | El Cabildo de La Serena 1680 – 1800. Stgo de Chile. 1928. |
| Ascuí M., Patricio y Otros autores | Provincia de Coquimbo. Dirección I Zona. 1961. |
| Barros Arana, Diego | Historia General de Chile. Tomos III y VII. Stgo. Imprenta Cervantes. 1908. |
| Beno, Mariano B. | La Agricultura Colonial. 1975. Uruguay. |
| Bibar, Gerónimo | Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile. F.J.T.M. Tomo II. 1968. |
| Braudel, Fernand | Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV – XVIII. Tomo I. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible. Alianza Editorial 1984. España. |

- Broll Charlin, Julio
Pinto Rodríguez, Jorge
- Copiapó en el Siglo XVIII.
Editorial Instituto de Estudios Humanísticos.
Universidad de Valparaíso. 1988.
- Casas, Bartolomé de Las
- Opúsculos, cartas y memoriales. Vol. V.
Madrid 1957.
- Casas, Bartolomé de Las
- Historia de las Indias. Tomos I y II.
B.A.E. Madrid 1961.
- Carmagnani, Marcelo
- El salariado minero en Chile colonial.
Su desarrollo en una sociedad provincial:
el norte chico 1690 – 1800. Univ. de Chile.
Centro de Historia colonial 1963.
- Carmagnani, Marcelo
- Les mecanismes de la vie economique dans
una societe coloniale: le Chili 1680 – 1830.
Ecole pratique des hautes etudes. VI section
centre de recherches historiques. Moneda,
Precios, Coyunturas. Paris 1973.
- Carmagnani, Marcelo
- Formación de un mercado compulsivo y el
papel de los mercaderes: La región de
Santiago de Chile 1559 – 1600.
En, Jahrbuch Fur Geschichte... Band 12. 1975.
- Carvallo y Goyeneche, Vicente
- Descripción histórica geográfica del reino
de Chile.
C.H.Ch. J.T.M. Tomo VIII y Tomo IX.
Santiago. 1875.
- Cavieres Figueroa, Eduardo
- La Serena en el siglo XVIII.
Las dimensiones del poder local en una
sociedad regional.
Edic. Universitarias de Valparaíso. U.C.V. 1993.
- Cieza de León, Pedro
- La Crónica del Perú.
Espasa Calpe. 1945.
- Concha, Manuel
- Crónica de La Serena. Desde su fundación
hasta nuestros días. 1549 – 1870. Univ. de
Chile. 1979. La Serena.

Coña, Pascual	Testimonio de un Cacique mapuche 1920. Pehuén Editores. 4ª Edición. 1984.
Correa Vergara, Luis	Agricultura Chilena Tomos I y II. Imprenta Nascimento. Stgo. de Chile 1938.
Cortés Olivares, Hernán	Historia Regional y estructuras socioeconómicas tradicionales.
Cavieres Figueroa, Eduardo	La sociedad agrícola minera de La Serena en el siglo XVIII. En el Agro Colonial. Instituto de Historia. USACH. 1992.
Cortés Olivares, Hernán	Campaña de la Sierra. La Concepción una aventura.
Ferreccio Podestá, Mario	Diario de vida del soldado Marcos Ibarra Díaz. Universidad de La Serena. 1985.
Chouteau, Eugenio	Informe sobre la provincia de Coquimbo. Patrocinado por el Supremo Gobierno. 1897.
De Augusta, Fray Félix	Diccionario Mapuche-Español. Ediciones Séneca. 1989.
Encina, Francisco A.	Historia de Chile. Desde la prehistoria hasta 1891. Tomo I, II, IV, III y V. Edit. Nascimento 1970.
Espasa Calpe Editores	Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo americana. Tomos III, IX, XXXIX, XLV y LXI.
Fernández del Pulgar	Relaciones de Chile sacada de los antiguos cronistas de Indias y otros autores. C.H.Ch. J.T.M. Tomo XXIX.
Frezier, Amadeus	Relación de viajes por el mar del sur a las costas de Chile y el Perú. 1712 – 1714. Santiago 1902.

Gay, Claudio	Historia Física y Política de Chile. Agricultura Chilena. Tomo II. ICIRA. 1973.
Glave, Luis Miguel	Trajinantes. Caminos indígenas en la sociedad colonial siglo XVI y XVII. Instituto de apoyo agrario. Lima 1989.
Gómez de Vidaurre, Felipe	Historia geográfica, natural y civil del reino de Chile. C.H.Ch. J.T.M. Tomos XIV, XV. 1889.
Gómez, Sergio	Agricultura Chilena. Las dos caras de la modernización. 1988.
Haenke, Thadeus Peregrinus	Descripción del Reino de Chile. 1761 – 1817. Edit. Nascimento. 1942. Stgo. de Chile.
Haring, Clarence	El Imperio Hispánico en América. Edit. Solar Hachette. Buenos Aires. 1972.
I.N.E.	Agricultura e Industria Agropecuaria. 1971 – 1973.
Jara, Alvaro	Plata y Pulque en el siglo XVIII mexicano. En Estudios Homenaje a Eugenio Pereira Salas U. de Chile. Facultad de Ciencias Humanas. 1975.
Jara, Alvaro	Tres Ensayos sobre Economía Minera Hispanoamericana. Universidad de Chile. Centro de Investigaciones de Historia Americana. 1966.
Kaplan C., Oscar	Geografía de Chile. 1948.
Keller, Carlos R.	Revolución en la Agricultura. Edit. Universitaria. 1956.
Larrea Redondo, Antonio	Viticultura, Enología y frontera. Barcelona. 1970.

- Latcham, Ricardo E. La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos. Editorial de la Univ. de Chile. 1936.
- Le Feubre, René F. La Agricultura Chilena en 1890. Santiago de Chile. 1891.
- Lenz, Rodolfo Diccionario Etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Universidad de Chile. Seminario de Filología Hispánica.
- Lizama, Elías Colección de documentos históricos del archivo del arzobispado de Santiago. Tomo II. Stgo. 1920.
- Lizárraga Reyes, José
Armas A., Eduardo Reseña sobre los suelos, capacidad de uso y agricultura del desierto costero peruano. En ONERN. Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales. Lima. Perú 1967.
- Lobera, Pedro Mariño Crónica del reino de Chile. C.H.Ch. J.T.M. Tomos V y VI. 1865.
- López de Velasco, Juan Geografía y descripción universal de las Indias. C.H.Ch. J.T.M. Tomo XXVII. 1901.
- Madariaga, Salvador de El auge y ocaso del Imperio Español en América. Tomos I y II. Edit. Sudamericana. Buenos Aires. 1955.
- Márquez Eyzaguirre, Luis La intromisión de la lengua Quichua en Chile. Anales de la Universidad Católica de Valparaíso N° 3. Año 1956.
- Medina, José Toribio Cosas de la Colonia. Santiago. Impr. Elzeviriana. 1952.
- Mellafe Rojas, Rolando. Las primeras crisis coloniales, formas de asentamiento y el origen de la sociedad chilena: siglos XVI y XVII. Pp 117 – 135. En 7 estudios. Homenaje de la Facultad de Ciencias Humanas a Eugenio Pereira Salas. Univ. de Chile 1975.

Mellafe Rojas, Rolando	Introducción a la Esclavitud Negra en Chile. Tráfico y Rutas Edit. Universitaria. 1984.
Molina, Juan Ignacio	Compendio de la Historia Natural de Chile. C.H.Ch. J.T.M. Tomo XXVI. 1878.
Morales Pettorino, Félix	Diccionario Ejemplificado de Chilenismos. Tomo IV. Per-Z. Universidad de Playa Ancha. Valparaíso 1987.
Olivares, Miguel de	Historia de la Compañía de Jesús en Chile 1593 – 1736. C.H.Ch. J.T.M. Tomo VII. 1874.
Olivares, Miguel de	Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile. C.H.Ch. J.T.M. Tomo IV. 1874.
Orellana Muermann, Marcela Muñoz Correa, Juan Gmo.	Mundo Minero. Chile siglo XIX y XX. Depto. Historia. USACH. 1992.
Ovalle, Alonso de	Histórica Relación del Reino de Chile y de las Misiones. Edit. Universitaria. 1969.
Perry L., David	El Departamento de Ovalle. El suelo, la raza, el porvenir. Ovalle. 1931.
Pinto Rodríguez, Jorge	La población del Norte Chico en el siglo XVIII. Coquimbo, 1981.
Pinto Rodríguez, Jorge	Las minas de Azogue de Punitaqui. Coquimbo. 1981.
Retamal Avila, Julio	La producción de la viña de Quilacoya entre 1676 – 1682. En Cuadernos de Historia N° 5. Depto. Ciencias Históricas Univ. de Chile. pp 25 – 36. 1985.

- Rosales, Diego de Historia General del Reino de Chile. Flandes Indiano.
C.H.Ch. J.T.M. 3 Tomos. 1878.
- Sayago, Carlos María Historia de Copiapó
Edit. Francisco de Aguirre. 1973.
- Sempat Assadourian, Carlos El sistema de economía colonial. El mercado interior regiones y espacio económico.
Editorial Nueva Imagen. Serie Historia. 1983.
- Silva Lezaeta, Luis El Conquistador Francisco de Aguirre.
Tomo I y II.
Fondo Histórico y Bibliográfico. J.T.M. 1953.
- Trelles Arestegui, Efraín Lucas Martínez Vegazo. Funcionamiento de una encomienda peruana inicial.
- Valdivia, Pedro de Cartas.
Edición Facsimilar. C.H.Ch. 1862
- Vicuña Mackena, Benjamín Historia de Santiago. Tomos I y II.
Edit. Nascimento. 1924 y 1926.
- Vicuña Mackena, Benjamín Historia de Valparaíso. Tomos I y II.
Universidad de Chile. 1933.
- Vicuña Mackena, Benjamín El clima de Chile.
Edit. Fco. de Aguirre. 1970.
- Villalobos Rivera, Sergio El comercio y la crisis colonial un mito de la Independencia.
Ediciones de la Univ. de Chile. 1968.
- Villalobos Rivera, Sergio Historia del Pueblo Chileno.
Tomos 1, 2, y 3. Colección Historia de Chile Zig-Zag. Instituto Chileno de Estudios Humanísticos. 1980, 1983 y 1986.
Santiago de Chile.
- Villalobos Rivera, Sergio Economía de un Desierto.
Edic. Nuevas Universidades de Chile. 1979.

Bulnes Ovalle, Leonardo	Bases para la autenticidad del Pisco Chileno. 1983.
Carbonell, M.	Aguardientes, licores y aperitivos. Su formulación actual. Editorial Sientes. 1965.
Celedón, M.	Estudios de impurezas en alcoholes pisqueros. Zona SAG. Ministerio Agricultura. Boletín DAV. 2. 1972.
Cerda Larraín, José M.	Análisis de las técnicas de producción pisquera nacional. 1967.
Claro de La Maza, Daniel	Fabricación de Aguardiente. 1927.
Cooperativa Agrícola Control Pisquero Elqui. Ltda.	Un poco de historia. Septiembre 1984. Mimeografiado.
Cooperativa Agrícola Control Pisquero Elqui. Ltda.	Un poco de historia. Marzo de 1987. (EMR. FHH)
CORFO	Bibliografía Frutícola Chilena. 1989.
CORFO	Estadísticas básicas de la actividad vitivinícola. División de desarrollo agrícola. 1978.
CORFO-INIA	Determinación de la madurez de uvas destinadas a la elaboración de Pisco. 1970.
Daneri Solano, Danilo	Destilación de vinos gota y prensa. 1980.
Dremer Johanssen, Juan	Fabricación de Pisco en el Valle de Elqui. 1944.

Droguett Mege, Marianne	Evolución del cobre y otras impurezas en el transcurso de la producción de Pisco. P.U.C.Ch. 1987.
Diario Oficial de la República de Chile	Leyes, Estatutos, etc. Alcoholes, bebidas alcohólicas. 1972.
Espinoza Alvares, Luis	Dos sistemas comparativos de vinificación. 1981.
García, Antonio	Las Cooperativas Pisqueras del Valle de Elqui. 1968.
GEMINES	Estudio Sectorial de Vinos y Licores. Santiago de Chile. 1981.
Hernández, A.	Análisis de la situación vitivinícola actual. 3as Jornadas Vitivinícolas. 1985.
Hernández Palomo, José	La renta del pulque en Nueva España. 1663 - 1810. Escuela de Estudios Hispanoamericanos. C.S.I.C. Sevilla. España. 1979.
Herrera Henríquez, Fernando	Comparación de los efectos ecológicos de tres sectores del valle del río Elqui sobre la calidad pisquera de tres variedades de Vid. 1969.
Herrera Henríquez, Fernando	Proposición para una organización de la denominación de origen Pisco. I Symposium Internacional sobre denominación de origen. 1984.
Hidalgo, Luis	Tratado de Viticultura General. Ediciones Mundi Prensa. Madrid. España. 1993.
INIA-SOCOAGRO	Antecedentes generales sobre la producción pisquera nacional. IV Conferencia de la ALAVV. México.
Lara, Sergio	Desarrollo vitivinícola. CORFO.

Larrea Redondo, Antonio	Viticultura Enológica y Frontera. Barcelona. 1970.
Magistocchi, Gaudencio	Tratado de Enología. El Ateneo Edit. Buenos Aires. 1955.
Marcilla Arragola, Juan	Tratado Práctico de Viticultura y Enología Española. Tomos I y III. Madrid 1944 y 1954.
Marín, H.	Estudio comparativo de los sistemas de destilación charentes y directo de vino torontel en la zona central Univ. de Chile. 1972.
Marín Spring, María Luz	Uso de las enzimas pectolíticas. 1973.
Matta Vial, Enrique	Una tentativa para destruir el cultivo de las viñas de Chile. Revista de Historia y Geografía N° 47. 1942. Santiago de Chile.
Mercurio	El Pisco vuelve a brindar. Panorama Económico. 27/05/1985.
Mercurio	El Pisco en su Hora Cero. En Revista del Campo N° 358. 21/03/1983.
Migone Repetto, Orietta	Estudio sobre la destilación de diversas substancias aromáticas de vinos. 1986.
Mitjans, Juan José	Análisis por la demanda por Pisco. P.U.C.Ch. 1987.
Munizaga Rodríguez, Eugenio	Marco histórico del desarrollo denominación de origen Pisco. Presentación I Simposio O.I.V. Noviembre 1987.

Muñoz Neder, Sergio	Estudio del Contenido de Cobre en Piscos y Aguardientes. 1983.
Muñoz Rojas, Luis Iván	De la industria vitivinícola y su tributación. Editorial Jurídica de Chile. 1968.
ODEPA	Superficie plantada y producción de Pisco. 1969 – 1978. Santiago de Chile.
Oliveros de Castro, María Teresa	La agricultura de los reinos españoles. Siglo XVI. 1968.
Oreglia, Francisco	Enología Teórico práctica. Volumen 2. Buenos Aires. 1979.
O.I.V.	Informe Técnico. El Pisco Chileno. P.U.C. de Chile. 1986.
O.I.V.	La viña y el vino en Chile. En el XIX Congreso Internacional de la Viña y el Vino. P.U.C. de Chile. 1986.
Oviedo Muñoz, Irma	Situación actual y perspectivas de la industria pisquera en el Valle de Huasco. 1986.
Porcille, C.	Estudio de la industria pisquera nacional. P.U.C.Ch. 1965.
Quezada Riveros, María Elena	Estudio de los sistemas de destilación directo y charante en vinos provenientes de tres variedades de vid en el Valle de Elqui. U. de Ch. 1973.
Rojas, Manuel L.	Viticultura y Vinificación. 4ª Edición. 1934. Edit. Nascimento. Stgo. de Chile.
Rojas Camus, Paulina	Estudio de algunas impurezas en los piscos. P.U.C.Ch. 1984.

Sáens Rodríguez, Jorge	Destilación del vino con alcoholes impuros. 1974.
Sannino, F.A.	Tratado de Enología. Gustavo Jili Editor Barcelona. 1925.
Stefanelli, Franco	Antecedentes generales sobre la producción de pisco nacional. CORFO.
Sociedad Agronómica de Chile.	Resúmenes de las Jornadas de 1966, 1976, 1981, 1983, 1984.
Symposio Internacional	Denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. 22 al 27 de noviembre 1987. Tomo II. La Serena.
Tejos, Adriana	Vinos de Chile S.A. INACAP. 1974.
Ureta, F.	Algunos antecedentes del cultivo de la vid en el secano sur. 1976.
Ureta, F.	Manual de análisis de vinos. P.U.C.Ch. 1984.
Valenzuela, B.	Efectos de la altitud y latitud en la calidad pisco de 4 cultivos de vid. Boletín Técnico. I.N.A. N° 11. 1978.
Vodanovic, Antonio	El Vino Santiago de Chile. 1976.
Winkler, A.J.	Viticultura. Compañía Edit. Continental S.A. 4ª edic. 1974.
Xandri, J.	Elaboración de aguardientes simples, compuestos y licores. Salvat. Barcelona 1958.

DOCUMENTOS PARA LA HISTORIA DEL PISCO CHILENO

I. Archivo Histórico Nacional.

1. Fondo Capitanía General de Chile.

Vol.	1 P.	8 Parronal P. del Maule 1754	fs. 484 – 499.
Vol.	4 P.	4 Colegio Jesuita de Chillán. 50 a. vino 1769.	fs. 35 – 44.
Vol.	13 P.	17 Venta vinos Renca 1761	fs. 87 – 90.
Vol.	27 P.	10 Mina El Bronce. Licencia venta vinos y aguardientes 1756	fs. 94 – 97.v
Vol.	27 P.	25 Expulsión de mujeres m. Talca. 1756	fs. 163 – 167.
Vol.	27 P.	26 Venta vinos y aguardientes. Poangue 1760	fs. 168 – 210.v
Vol.	37 P.	3 Daños a viña en Tango por ganado 1782	fs. 21 – 46.
Vol.	52 P.	133 Lic. Pasar vinos a Plaza Arauco 1768.	fs. 410 – 410.v
Vol.	53 P.	25 Entrega viñas Concepción 1690	fs. 188 – 192.
Vol.	54 P.	21 Cobro impuesto mayor a cosecha viñas. Quillota	fs. 181 – 182.
Vol.	55 P.	11 Suspende embargo 5 tinajas vino. San Felipe 1817	fs. 299 – 302.
Vol.	70 P.	39 Labrar enfriaderas. Stgo. 1786	fs. 290 – 292.
Vol.	77 P.	16 Arriendo viñas tinajas. Mendoza 1776	fs. 265 – 270.
Vol.	77 P.	21 Posesión plantas viña San Fdo. 1767	fs. 364 – 388.
Vol.	84 P.	30 Entrega tinajas Stgo. 1712	fs. 356 – 365.v
Vol.	132 P.	32 Recaudador licores P. Rangagua 1817	fs. 336 – 337.
Vol.	137 P.	34 Lic. Transportar 1500 a. vino Concepción 1766	fs. 148 – 152.
Vol.	146 P.	30 Entrega a vino Stgo. 1772	fs. 226 – 229.v
Vol.	159 P.	64 Bota de borras aguardiente a acequias. Stgo. 1781	fs. 151 – 151.v
Vol.	180 P.	46 Venta viña Stgo. 1737	fs. 190 – 190.v
Vol.	180 P.	63 Sobre plantío viñas 1821	fs. 245 – 245.v
Vol.	223 P.	26 Produc. Aguard. Melipilla 1777	fs. 171 – 182.v
Vol.	227 P.	4 Derecho botija. Mendoza. 1748 (1696)	fs. 256 – 277.
Vol.	245 P.	11 Prohib. Venta licores Illapel 1774	fs. 154 – 155.v
Vol.	247 P.	1 Amolanas venta licores 1760	fs. 1 – 120.
Vol.	265 P.	15 Prohib. Venta licores minerales. 1774	fs. 338 – 362.
Vol.	269 P.	56 Venta licores Alhué. 1767	fs. 331 – 378.
Vol.	340	Comercio. Barcos. 1796. Huasco	fs. 48 – 306.v
Vol.	341	Cobro y remate alcabalas. Comercio	fs. 1 – 253.
Vol.	342	El comercio de los barcos 1774	fs. 17 – 19.
Vol.	342 P.	6 Impuesto caldos y vinos Obispado Stgo. 1789	fs. 23 – 83.
Vol.	344	Alcabalas	fs. 1 – 297.
Vol.	345	Alcabalas	fs. 1 – 250.v
Vol.	346	Alcabalas	fs. 1 – 300.
Vol.	349	Alcabalas 1780	fs. 1 – 308.
Vol.	350	Alcabalas 1744	fs. 70 – 113.

Vol.	351 P.	10	Nuevo imp. Caldos. P. Colchagua. 1817	fs.	67 – 67.v
Vol.	351 P.	11	Remate licores P. Andes 1817	fs.	68 – 70.
Vol.	352		Alcabalas 1767 - 1813		
Vol.	353		Padrones de viñas y cantidades de vinos y aguardientes que produce los diversos Partidos del Reino de Chile 1779	fs.	40 – 165.
Vol.	354		Alcabalas y pesos en el reino 1765 - 1818		
Vol.	355		Liberación de derechos 1767 - 1811		
Vol.	356		Comercio 1765 – 1808		
Vol.	357		Alcabalas Colchagua 1790		
Vol.	358		Registro de entrada y salida de barcos 1759 – 1797	fs.	1 – 520.v
Vol.	359		Idem	fs.	1 – 300.
Vol.	360		Idem 1798	fs.	1 – 719.
Vol.	361		Idem	fs.	1 – 370.
Vol.	362		Idem	fs.	1 – 480.
Vol.	364		Registro salidas al Callao		
Vol.	365		Idem		
Vol.	366		Idem		
Vol.	367		Idem		
Vol.	368		Registro al Pto. Pisco 1761		
Vol.	369		Idem		
Vol.	370		Idem		
Vol.	373		Idem Callao 1768	fs.	158
Vol.	374		Idem Jesuitas 1768	fs.	118
Vol.	376		Comercio ilícito 1808		
Vol.	377		Comercio Bergantín Aguila Coquimbo. Carga 1817		
Vol.	384 P.	16	Las aguardienteras no boten desechos a las calles. Stgo. 1766	fs.	241 – 242.v
Vol.	397 P.	19	Evitar venta vinos y aguardientes L.S. 1789	fs.	153 – 157.
Vol.	405 P.	3	Cantidad botijas y odres de vino. S. J. Mendoza 1773	fs.	51 – 73.
Vol.	422 P.	19	Internación licores por cordillera. 1767	fs.	179 – 184.
Vol.	437 P.	3	Solic. Vasijas para fabricación vinos. 1768	fs.	48 – 48.v
Vol.	458 P.	5	Venta vinos y aguard. Hda Elqui. 1775	fs.	250 – 299.
Vol.	465 P.	16	Contribución 50 a. vino a Cía. S. Carlos. 1755	fs.	198 – 242.
Vol.	553 P.		Fabricación de botijas. Coquimbo. 1759	fs.	157 – 172.
Vol.	598 P.	13	Remate licores Linares. 1818	fs.	141 – 153.
Vol.	639 P.	5	Solic. Pago 40 a. vino. Stgo. 1775	fs.	97 – 102.v
Vol.	643 P.	16	Remate vinos y víveres Parlamento 1792	fs.	152 – 172.
Vol.	671 P.	3	Impuesto a los aguardientes 1777	fs.	68 – 95.v
Vol.	677 P.	11	Aforo vinos y aguard. Mendoza. 1772	fs.	57 – 91.v
Vol.	688 P.	9	Suspenden impuestos licores. Illapel 1794	fs.	161 – 164.v
Vol.	697 P.	14	Fábrica botijas. Santiago 1784	fs.	231 – 236.v

Vol.	702 P.	25 Transporte vinos H. Ranaguesa. Stgo. 1817	fs. 226 – 237.
Vol.	720 P.	156 Prohibe fabric. Aguard. caña. 1714	fs. 361 – 367.v
Vol.	724 P.	96 Registro vinos y aguard. S. Juan. Medoza. 1764	fs. 257 – 258.v
Vol.	744 P.	33 Cía. de Aguardiente J. Marticorena. 1795	fs. 84 – 85.
Vol.	750 P.	20 Reglament. Uso vasijas cobre 1802	fs. 27 – 32.
Vol.	761 P.	73 Establecimiento sisa licores 1801	fs. 149 – 156.v
Vol.	764 P.	Imp. Sisa a los licores 1802	fs. 149 – 156.v
Vol.	768 P.	50 Eximir a Arequipa contribución 12% cada botija aguardiente. 10 Dic. 1791	fs. 123 – 123.v
Vol.	771 P.	Perjuicios uso vasijas Cu. 1802	fs. 143 – 143.v
Vol.	772 P.	146 Comercio Tomás O’Gorman. Perú 1806	fs. 275 – 276.v
Vol.	772 P.	181 Permiso comercio a Tomás O’Gorman. Perú 1807	fs. 322 – 323.v
Vol.	828 P.	9 Vasijas para escuadra del Sur. 1782	fs. 204 – 270.
Vol.	881 P.	9 Real derecho de botija. 1764	fs. 166 – 175.
Vol.	888 P.	2 Impuesto licores en Quillota 1818	fs. 51 – 73.
Vol.	888 P.	4 Impuesto licores Talca 1816	fs. 95 – 163.
Vol.	902 P.	14 Sobre derecho 1 licor. Lima 1792	fs. 335 – 337.
Vol.	929 P.	4 Prohibe venta licores Illapel 1809	fs. 18 – 33.
Vol.	929 P.	16 Prohibe venta licores Illapel 1765	fs. 87 – 87.v
Vol.	931 P.	12 Cuenta derecho de botija y odre. 1760	fs. 89 – 127.v
Vol.	972 P.	11 Impuesto de caldos 1816	fs. 100 – 101.v
Vol.	993 P.	15 Remate caldos. Quillota 1817	fs. 152 – 171.
Vol.	997 P.	23 Derecho botijas. Mendoza 1767	fs. 417 – 431.
Vol.	998 P.	2 Imp. 1 real por botija vino. Stgo. 17620	fs. 17 – 128.
Vol.	1004 P.	19 A. vino Santiago 1775	fs. 281 – 300.v
Vol.	1037 P.	19 Sobre fabricación aguardientes 1826	fs. 77 – 77.v
Vol.	1050 P.	Licencia para sacar aguardientes 1819	fs. 379 – 388.v

2 Fondo Claudio Gay.

Vol.	19 P.	7 Vendimias inquilinos	fs. 23 – 25.
	P.	8 Viñas	fs. 27 – 35.
	P.	25 Destilación aguardientes	fs. 159 – 160.
	P.	36 Viña de Concepción	fs. 191 – 193.
Vol.	26 P.	16 Resumen exportaciones e importaciones de Cuzco. Aguardientes de Arequipa y Bnos. Aires. 1788	fs. 74 – 74.v
Vol.	29 P.	41 Impuesto a licores Concepción	fs. 169.
Vol.	33 P.	16 Productos exportados por Coquimbo 1807 – 1809	fs. 118 – 120.
Vol.	39 P.	9 Viñas	fs. 95 – 98.
Vol.	P.	14 Exportación productos Concepción	fs. 108v – 109.
Vol.	P.	29 Viñas Concepción, Copiapó	fs. 251 – 264.
Vol.	P.	34 Comercio Chile – Perú	fs. 285 – 286.
Vol.	46 P.	32 Viñas	fs. 51.

3. Fondo Antiguo.

- Vol. 24 P. 12 Comercio aguardiente al Perú. 1795 Pisco de Ica.
Aguardiente a Valdivia. Aranceles que pagan.
- Vol. 34 P. 2 Visita al Obispado de Santiago. Fernández Campino fs. 41 – 144.
- Vol. 34 P. 9 Sinopsis estadística de Concepción 1793.

4. Fondos Varios.

- Vol. 555 P. 6 Aguardiente de caña de azúcar. Prohibición por R.C.8
Junio 1693 en Santa Fe fs. 63.
- Vol. 270 P. 85 Impuesto a las viñas y aguardientes 1794.
- Vol. 91 P. 27 Venta 183 botijas de vinos y viña de Concón 1624 fs. 275 – 279.

5. Fondo Jesuitas de Chile.

5.1. Sección Jesuitas del Perú.

- Vol. 344 P. 5 Inventario hda. Viñatera S. Fco. Javier. Nazca. Ica.
1767 – 1772 fs. 69 – 83.
- P. 6 Inventario Colegio Ica. 1767 fs. 84 – 102.
- P. 7 Inventario hda. Belén 1767 fs. 103 – 120.
- P. 8 Inventario hda. S. Jerónimo. Ica. 1767 fs. 121 – 134.
- P. 9 Inv. Hda. Sta. Teresa. Macacona. Ica. fs. 135 – 143.
- P. 10 Inv. Chacaile. Ica. 1767 fs. 144 – 148.
- Vol. 345 Ica. Arequipa. Arica. Viña Vitor fs. 1 – 372.
- Vol. 348 Viña S. Jerónimo. Ica. 1772 fs. 1 – 281.
- Vol. 349 P. 6 Pisco. Botijambre 1767 fs. 62 – 74.
- P. 14 Botijas aguardiente 1772 fs. 177 – 196.
- P. 16 Hda. Juan Bautista. Villa Pisco. Ica. fs. 197 – 206.
- P. 18 Hda. Viña San José. Pisco. Ica.
- Vol. 351 P. 4 Hda. La Calera 1767
- P. 11 Caldos depositados en Lima. 1784 fs. 148 – 179.
- Vol. 353 P. 4 Aguardientes jesuitas en Huancavelica. 1767 – 1772 fs. 46 – 148.
- Vol. 359 P. 8 Fundación, relaciones y economía. Ica. 1767 – 1788.
- Vol. 360 P. 2 Informe Colegios. Ica. Pisco. 1771 – 1792 fs. 21 – 40.
- Vol. 361 P. 1 Orígenes Colegios de Ica. 1693 fs. 1 – 158.
- Vol. 361 P. 4 Hda. Macacona. Ica. 1792 fs. 177 – 179.
- Vol. 362 P. 4 Cuentas de Chile 1771 – 1772 fs. 31 – 76.
- Obras Pías en Chile 1798 fs. 144 – 274.
- Vol. 368 P. 19 Botijas aguardiente 1786 fs. 316 – 324.
- Vol. 371 P. 2 Embargo hdas. Pisco 1734
- Vol. 373 P. 14 Hda. Chuchanga. Pisco. Ica. 1769

Vol. 375 P.	15	Fundación Colegio Ica.	s/f.	
Vol. 377 P.4 y P.5		Deuda Colegio de Ica	9 y 27 h.	
Vol. 378 P.	2	Cajones de aguardientes. Pisco	1769.7f	
Vol. 378 P.	3	Déficit venta azúcar	1770	fs. 16 – 25.
	P.	6 Embargo 82 botijas vino. Ica.	12 h 1767	fs. 142 – 154.
Vol. 382 P.	8	Tasación y mensura. Hda. S. Fco. Ica.	1771	fs. 303 – 312.
Vol. 400 P.		Fundación monasterio Ica.	1769	fs. 1 – 184.
Vol. 401 P.		Idem.		fs. 1 – 367.
Vol. 402 P.		Idem.		fs. 1 – 410.
Vol. 413		Hdas. Ica. Pisco.	1767 – 1785	fs. 161.
Vol. 417		Origen Colegio Ica y Pisco.	1794	fs. 300.
Vol. 459		Idem.	1792 – 1803	fs. 344.

6. Fondo Contaduría Mayor Primera Serie.

6.1. Colección Aduanas.

Copiapó	Tomos	1673 al 1708	años	1819 – 1840.
Coquimbo	Tomos	1715 al 1746	años	1778 – 1880.
Huasco	Tomos	1757 al 1771	años	1776 – 1836.
La Serena	Tomos	2198 al 2248	años	1634 – 1853.
Vallenar	Tomo	3519		

7. Notariales de La Serena.

Volúmenes 1 al 44.

8. Notariales de Vicuña.

Volúmenes 1 al 16.

II. Archivo Nacional Siglo XX.

2.1. Volúmenes del Ministerio OO.PP.	1900 – 1950.
2.2. Volúmenes del Ministerio Agricultura.	1900 – 1960.
2.3. Volúmenes del Ministerio Economía.	1900 – 1960.
2.4. Volúmenes del Ministerio de Hacienda.	1900 – 1960