

**Lacoste, Pablo, El pisco nació en Chile. *Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago de Chile: Ril Editores, 2016, 435 páginas.**

Marcela Sandra Molina\*

Este libro de 435 páginas examina el origen y desarrollo del aguardiente de uva producido en Coquimbo y su designación “pisco”. Propone como hipótesis que el pisco nació en Chile hace 300 años, estableciendo el lugar y fecha precisa en que se usó por primera vez para indicar un tipo de producto. Con ello, pretende poner fin a la confusión sobre el origen del pisco chileno y su identidad quebrando la idea fogoneada por intelectuales chilenos sobre el origen extranjero del producto.

Este libro meticuloso y de gran seriedad científica se sustenta en una gran cantidad de fuentes primarias y secundarias relevadas por el equipo de investigación interdisciplinario dirigido por el autor, especialmente documentos inéditos relevados durante años en el Archivo Nacional y en los repositorios del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). El texto muestra un alto nivel de rigurosidad en su formulación (gráficos, tablas y estadísticas de elaboración propia a partir de la compulsas de los archivos consultados, 226 documentos inéditos citados, etiquetas antiguas archivadas en el INPAI, ilustraciones antiguas), como así también la solidez de sus conclusiones que prueba la veracidad de la hipótesis propuesta *ab initio*.

El hilo conductor del trabajo es el Pisco chileno como producto típico, antecedente para su reconocimiento como Denominación de Origen (delimitación y protección legal). Primero, se refiere al aspecto real del producto típico, esto es, al Pisco como aguardiente de uvas pisqueras. Inicialmente se cultivó la Uva País; a comienzos del siglo XVIII la Moscatel de Alejandría (o Uva Italia). A partir de la convivencia de estas dos variedades, surgieron las uvas criollas, entre ellas, la Moscatel Rosada. Segundo, menciona el aspecto nominal del producto típico, el nombre pisco. En Chile hubo una continuidad en el uso de la designación «pisco» al aguardiente de uva destilado en el norte. Esta tradición comenzó, al menos, en 1733, en la hacienda La Torre, en el Valle de Elqui, en la localidad de

---

\* Facultad de Ciencias Económicas y Jurídicas, Universidad Católica Argentina, sede Mendoza (Argentina). Correo electrónico: marcelasandramolina@uca.edu.ar.

Las Gredas. Tercero, el lugar donde se elabora el pisco chileno, su clima, suelo y recursos naturales. Cuarto, describe el proceso de reconocimiento en el mercado y la formación de la fama. Quinto, identifica el aspecto cultural del producto típico (conjunto de saberes acumulados por la comunidad local a lo largo del tiempo). En el Pisco: la cultura del uso del agua en el desierto y economía del oasis; tradición de cultivo de pequeños viñedos y parrones, las modalidades de transporte y comercialización.

El autor presenta los resultados de la investigación, de un modo interesante y atrayente para el lector y de fácil lectura, organizándolo en dos partes. La Primera Parte se titula: “Orígenes del Pisco chileno” (1545-1860) se apoya en documentos originales inéditos del Archivo Nacional de Santiago de Chile, los fondos Notarios, Judiciales, Capitanía General, Real Audiencia y Municipales de La Serena, el Fondo Contaduría Mayor (registros de aduana). El trabajo parte de la descripción de los polos vitivinícolas sudamericanos del siglo XVIII, que enmarcan el nacimiento del Pisco como producto típico (capítulo I). Luego define el producto típico (capítulo II), describe las circunstancias de tiempo, lugar y condiciones en que surgió el uso de la designación de Pisco para identificar aguardientes de uva del valle del Elqui (capítulo III), y la identificación del origen de las uvas pisqueras (capítulo V). También, considera el papel de diversos sujetos históricos: viticultores, destiladores, botijeros, fragüeros de cobre, caldereros, arrieros en las rutas terrestres y comerciantes (capítulos IV, VI, VII, X), los puertos y rutas marítimas para exportación del pisco (capítulo XI).

En los capítulos VIII y IX efectúa una depuración terminológica y conceptual de la designación Pisco como aguardiente de uva de origen chileno. El capítulo VIII se refiere al pisco como contenedor multiuso (envase de greda para transportar alimentos y bebidas en los barcos en los siglos XVIII Y XIX), con la finalidad rebatir la tesis que identificaba el aguardiente pisco con el recipiente. En el capítulo IX, describe el pisco peruano primitivo como aguardiente de caña para diferenciarlo del pisco chileno (aguardiente de uva).

La primera parte del libro (capítulo XII), termina con el análisis de un aspecto central para el reconocimiento de la DO Pisco: la toponimia pisquera (Caldera, Pisco Elqui, Tres cruces). En el marco de los tratados internacionales, la DO es un signo distintivo que identifica un producto típico, originario de un lugar geográfico determinado. Por tanto, el origen y significado de la toponimia pisquera descripta por el autor, es uno de los factores relevantes para la defensa de la DO Pisco.

El autor señala que el proceso histórico de selección o imposición de nombres a pueblos y ciudades fue complejo y accidentado, sometido a una serie de factores políticos, sociales, económicos y culturales. En algunos casos, los cambios de nombres surgieron por decisiones impuestas desde el poder. En otros casos se

impuso el nombre nativo y en otros, la denominación española o republicana. Dentro de este marco histórico, analiza la conformación del nombre del lugar geográfico donde se elaboró primitivamente el Pisco chileno (Las Gredas, Tres Cruces, Caldera, Valle del Elqui que a partir de 1936 se llama Pisco Elqui).

En la Parte II del libro, titulada: “Pisco, etiquetas y exposiciones universales (1872-1930)” (capítulos 13-19), efectúa un exhaustivo análisis de las etiquetas del Pisco chileno y peruano registrados en el INAPI. Aún cuando no se propuso un análisis jurídico del marbete, normas de etiquetado, el régimen jurídico de las marcas y lealtad comercial; sin embargo, estructura esta segunda parte del libro en torno a la función identificatoria de la marca y la utilidad del marbete dentro del régimen de competencia desleal. Dedicó distintos capítulos al tipo de producto (Pisco como aguardiente de uvas pisqueras (capítulo XVI), lugar de producción (capítulo XV), expresiones tradicionales (capítulo XVII), medallas monogramas y viñetas (capítulo XVIII), señalando las diferencias con las etiquetas del pisco peruano (capítulo XIV). También, menciona las exposiciones universales del Pisco chileno (capítulo XIII), mostrando la importancia de la función publicitaria de todo signo distintivo y su necesidad en la formación de la fama y prestigio del producto.

Finalmente, dedica el último capítulo a los debates parlamentarios en el Congreso de la República sobre los primeros proyectos legislativos donde se mencionó el pisco (1899) hasta la emisión del Decreto N°181 de 1931 que delimitó el área geográfica. Este estudio muestra las tensiones y conflictos entre distintas áreas geográficas que luchaban por el uso de la designación pisco, poniendo de manifiesto la necesidad de la protección legal para prevenir la competencia desleal.

Los aportes de este libro son numerosos, siendo los más significativos los siguientes. Primero, es un documento relevante para la defensa de los productores del Pisco chileno frente a la pretensión peruana de exclusividad del uso de la designación Pisco, en razón de la profusa documentación original, inédita y antigua que justifican la antigüedad del uso de esta designación geográfica. Segundo, el contenido del trabajo tendiente a demostrar la antigüedad del uso de la designación pisco, es un aporte para el régimen de la propiedad intelectual por cuanto justifica la existencia de algunos principios propios para las DO (como el principio de veracidad) y la admisión de casos de coexistencia de DO homónimas.

En definitiva, es una obra esencial para el historiador, politólogo, abogados y en general para todo lector interesado en los vinos y aguardientes con denominación de origen, especialmente para quienes asuman la defensa de la DO Pisco chileno frente a los reclamos por el uso de la DO Pisco peruano.