

Variedades criollas, una oportunidad para el pisco de Chile

Nativevarieties, an opportunity for Chilean pisco

Philippo Pszczólkowski ¹, Pablo Lacoste ²

Originales: *Recepción*: 02/06/2015 - *Aceptación*: 07/01/2016

RESUMEN

Se realiza un análisis crítico de las variedades de uva usadas en la elaboración del pisco en Chile, realizando algunas comparaciones con la de otros aguardientes sudamericanos, como el pisco de Perú y singani de Bolivia. Se constata, que en el caso chileno, el 99,7% de la superficie corresponde a Moscatel de Alejandría (14,0%) y variedades criollas (85,7%), con escaso porcentaje de variedades asociadas al paradigma francés (0,21%). Se propone definir al pisco chileno como un aguardiente andino elaborado con variedades criollas e históricas de la colonia española, lo cual posicionaría al pisco chileno en el territorio andino por tradición y material genético.

Palabras clave

Chile • pisco • variedades criollas

1 Pontificia Universidad Católica de Chile. Avenida Jaime Guzmán Errázuriz, Santiago, Región Metropolitana, Chile.

2 Universidad de Santiago de Chile. Av. Libertador Bernardo O'Higgins 3363, Santiago, Región Metropolitana, Chile. pablo.lacoste@usach.cl

ABSTRACT

A critical analysis of the varieties used in the production of pisco in Chile is done, making some comparisons with other South American spirits such as pisco of Peru and Bolivia singani. It is found that in the Chilean case, 99.7% of the surface corresponds to Muscat of Alexandria (14.0%) and native varieties (85.7%), with low percentage of varieties associated to the French paradigm (0,21%). It aims to define the Chilean pisco as an Andean spirit made from native and historical varieties of Spanish colony, which would position the Chilean pisco to the Andean territory by traditionally and genetic material.

Keywords

Chile • pisco • native varieties

INTRODUCCIÓN

El papel de las variedades de uva es cada vez más importante en los productos vitivinícolas, tanto vinos como aguardientes. La estrategia de los países del Nuevo Mundo Vitivinícola ha apelado, justamente, a la relevancia de los vinos varietales como eje de su estrategia de producción y comercialización en el mercado mundial.

Mientras los europeos enfatizan sus *terroir* y sus mil años de historia vitivinícola, la industria del Nuevo Mundo se ha centrado en la afirmación de la relevancia de las variedades de uva como base de la identidad de sus productos (21).

El varietal se ha elevado a la estatura de bandera nacional y emblema identitario de la industria, como en el caso de la Malbec para Argentina, la Shiraz para Australia, la Tannat para Uruguay, la Carmenère en Chile, entre otros (20).

En los últimos años, se ha comenzado a detectar estas mismas tendencias en Europa, como el caso de la DO Cahors, que ha redefinido su imagen a partir de la Malbec (11, 18).

El presente artículo tiene como objetivo analizar críticamente las variedades de uvas que se utilizan para la destilación del

pisco, aguardiente de uva elaborado en Chile, delimitado como Denominación de Origen desde 1931 (8).

Las uvas pisqueras están definidas en el Decreto 521, firmado por el presidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle el 27 de mayo de 2000, en el cual se autoriza el empleo de trece variedades como aptas para elaborar el tradicional producto, conforme a los conocimientos entonces disponibles. Pero en los últimos quince años, se han realizado importantes avances científicos, a partir de marcadores de ADN y otros métodos, con lo cual se ha podido conocer con mayor profundidad la identidad y origen de estas variedades. Por lo tanto, el Decreto 521 ha quedado obsoleto y sería conveniente revisarlo (23).

Trayectoria del pisco: identidad y significado

El pisco chileno representa uno de los pocos productos típicos de América Latina que logró mantener su identidad a lo largo de tres siglos. Igual que el pisco, en el período colonial, varios alimentos y bebidas alcanzaron fama y prestigio. Pero la hegemonía del paradigma francés, que pasó a dominar la moda y las pautas de

consumo desde mediados del siglo XIX, hizo que casi todos los productos típicos desaparecieran, al ser sustituidos por bebidas y alimentos importados o sus imitaciones, como el "coñac" hecho en Chile y en Argentina. Este fue el destino, por ejemplo, del aguardiente de San Juan, el más importante destilado del Cono Sur en el siglo XVIII y buena parte del XIX. También desaparecieron otros productos típicos chilenos como el jamón de Chiloé, el queso de Chanco, el vino asoleado de Cauquenes, entre otros (16).

A pesar de este ambiente desfavorable para los productos típicos criollos, el pisco chileno logró resistir esos embates y mantenerse vivo.

Tras fuertes luchas políticas y debates parlamentarios, el pisco fue reconocido, delimitado y protegido por el Estado como Denominación de Origen en 1931, y logró sostenerse como producto emblemático del país hasta la actualidad.

Paralelamente, otros aguardientes históricos siguieron este derrotero, en el sentido de afirmar su identidad regional y erigirse en DO como el tequila mexicano (1974), el singani boliviano (1988) (4, 7) el pisco peruano (1991) y la cachaza de Brasil (23).

Dentro del conjunto general de los aguardientes históricos de América Latina, existe un grupo específico formado por los aguardientes andinos: el singani de Bolivia, el pisco de Perú y el pisco de Chile. Se trata de tres productos hermanos, surgidos alrededor del mismo mercado: Potosí. Tras descubrimiento en 1545, el Cerro Rico se convirtió en un excepcional polo minero.

Las vetas eran tan ricas, que se produjo una fiebre de la plata. Decenas de miles de personas se trasladaron a Potosí, que llegó a tener una población de 150.000 habitantes en 1611.

Potosí era entonces la mayor ciudad del Imperio Español. Ubicada a 3.900 m s. n. m. Potosí era una buena plaza de producción minera, pero poco adecuada para producir alimentos. Su enorme población se convirtió entonces, en el principal mercado para los productores agroindustriales de un amplio territorio, que se extendía del Atlántico al Pacífico, desde el Río de la Plata hasta el Valle Central de Chile. Justamente, para abastecer este mercado, se movilizaron los productores vitivinícolas del sur del Perú, el norte de Chile, los valles de Cinti, Cotagaita y otros en Bolivia y los del noroeste de Argentina.

Como el vino era complicado de transportar en viajes tan largos, surgió naturalmente la alternativa del aguardiente que, por su alta graduación alcohólica, es más estable, no se deteriora y llega al mercado con mayor seguridad. Este fue el origen de los tres aguardientes históricos de la región andina.

Desde el punto de vista de la viticultura, los tres aguardientes andinos nacieron asociados a las uvas traídas por los españoles, sobre todo las variedades Uva País y Moscatel de Alejandría (15). De todos modos, con el correr del tiempo, cada uno de estos tres destilados realizaría después su propio itinerario vitícola, como se examina más adelante.

El pisco chileno nació a comienzos del siglo XVIII, asociado a las variedades introducidas por los colonizadores españoles (Uva del País y Moscatel de Alejandría), y a las variedades criollas derivadas del mestizaje natural entre aquellas.

Durante los trescientos años de existencia del pisco, se introdujo otras variedades en la zona de producción y se realizó diversos experimentos, según la intuición comercial de los productores.

Tras la delimitación del pisco como DO, comenzó el proceso de reglamentación del producto para asegurar su identidad. Periódicamente, el Estado se hizo cargo de actualizar las normas que debían cumplir los productores para tener derecho a utilizar la palabra "pisco" para comercializar sus aguardientes, de modo tal de proteger y fortalecer la identidad y calidad del producto.

No puede desconocerse la controversia existente entre Chile y Perú en cuanto a la titularidad de la DO pisco, la cual presenta en ocasiones ribetes de carácter nacionalista. No obstante lo anterior, la Organización Mundial del Comercio (OMC) y antes la Organización Mundial de la Viña y el Vino (OIV) establecieron los derechos de Chile sobre la DO pisco, sin desconocer los que tiene el Perú. Así lo ha entendido el concierto internacional, como por ejemplo, lo demuestra el fallo del Registro de la Propiedad Industrial de Costa Rica, donde se señala que no existe una competencia desleal por parte de Chile, tal como reclamaba Perú, ya que la homonimia garantiza la protección del consumidor, obligando a los productores a especificar en las etiquetas las diferencias entre una denominación y otra. Una situación semejante ya se había dado en El Salvador.

Para Fernando Herrera (2008), Gerente de la Asociación de Productores de Pisco de Chile, la DO Pisco-Chile tiene los atributos históricos-culturales y comerciales que la acreditan como tal y que, por lo tanto, debe ser protegida de acuerdo con las normas jurídico-comerciales que hoy están establecidas en el mundo comercial. El Inapi (Chile) agrega que las DO operan sobre la base de territorialidad, por ende, serán protegidas solo en aquellos países en que se logra obtener la protección.

Tácitamente, el Perú realizó un reconocimiento respecto de este concepto, dentro del Tratado de Libre Comercio que tramitó con Estados Unidos, al señalar que el concepto que les pertenece es Pisco-Perú, y que Estados Unidos reconoce como producto distintivo del Perú.

La norma actualmente vigente en Chile es el Decreto 521, el cual establece las variedades de uva autorizadas. Conviene por lo tanto, examinar críticamente las variedades señaladas en este Decreto desde la perspectiva de la identidad del pisco y a la luz de los últimos descubrimientos científicos sobre cultivares criollos. Se trata de examinar cada una de las variedades de uva consideradas en esta norma, a los efectos de identificar sus fortalezas y debilidades, sobre todo, sus posibles inconsistencias, con vistas a proponer recomendaciones.

Orígenes del pisco y sus variedades fundacionales

La vid (*Vitis vinífera* L.), fue introducida a América en el segundo viaje de Cristóbal Colón, en 1493.

Posteriormente, los colonizadores españoles la establecieron en México (1522), Perú (1542) y Chile (1554). Paralelamente, los colonizadores portugueses la introdujeron en la costa oriental de Sudamérica (1532).

Probablemente, el origen de la vid llegada originalmente a América corresponde a las islas Canarias donde las expediciones se abastecían de agua y víveres, entre los cuales puede nombrarse las pasas. Una de las variedades autóctonas de las islas Canarias es la Listán Prieto (19) y de sus semillas descenderían los múltiples ecotipos encontrados en América, entre los que se puede señalar a Mission (California), Negra Corriente (Perú), Misionera (Bolivia), Uva del País o País (Chile) y Criolla Chica (Argentina) (10, 22).

Otra variedad de amplia distribución en Sudamérica, particularmente en Perú, Bolivia, Chile y Argentina, corresponde a Moscatel de Alejandría, de origen norafricano.

De acuerdo con Lacoste *et al.* (2015) en Chile, la Moscatel de Alejandría se comenzó a cultivar en La Serena, a comienzos del siglo XVIII.

El registro más temprano corresponde a 1720. En cambio, en el Valle Central, esta variedad llegó recién medio siglo más tarde y demoró otros 50 años para cruzar el río Maule. Por lo tanto, los viticultores del Corregimiento de Coquimbo fueron los primeros en Chile en aprender a manejar dos variedades distintas (País y Moscatel de Alejandría); y a través de su trabajo de selección natural y cultural, generaron las condiciones para el fortalecimiento de estas variedades y el surgimiento de otras nuevas, derivadas del mestizaje de ambas, llamadas "uvas criollas" (15, 19).

Surgieron así los nuevos cultivares criollos, tales como la Blanca Redonda Mollar, la Imporeña, la Moscatel de Austria, la Moscatel Rosada, la Pedro Giménez (9), la Quebranta, la Torontel o Torrontés (3) o Moscatel Amarilla (12), la Vicchoqueña y probablemente también la Moscatel Negro.

El pisco nació, justamente, en este ambiente de cepas históricas españolas. Los viticultores de Coquimbo ya elaboraban aguardiente desde el siglo XVII; pero el uso de la palabra "pisco" para denominarlo está documentado a partir de 1733, en la Hacienda la Torre, en el Valle de Elqui.

Por lo tanto, cuando el pisco nació, se apoyó en una viticultura centrada en las dos variedades fundacionales: País y Moscatel de Alejandría; y poco a poco, comenzó a recibir también el influjo de las variedades criollas que comenzaron a surgir del mestizaje natural entre las anteriores.

Los aguardientes hermanos del pisco chileno también se desarrollaron a partir de variedades criollas e históricas. El singani de Bolivia se produce exclusivamente a partir de la Moscatel de Alejandría.

En el caso del pisco de Perú, se elabora a partir de las dos variedades coloniales (País y Moscatel de Alejandría) y de algunas criollas como la Quebranta, la Mollar, la Albilla, la Torontel y probablemente la denominada Moscatel.

También se autoriza a la variedad Uvina, que corresponde a un antiguo híbrido productor directo francés, la variedad Jacquez, obtenida por el cruzamiento de *Vitis aestivalis-cinerea* y *Vitis vinifera*.

Dada las condiciones climáticas subtropicales de altura que poseen los valles productores de pisco en el Perú, particularmente los valles de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga, donde se concentra la mayor superficie de esta variedad no aromática y donde por altura la variedad Quebranta no se puede desarrollar, explican la presencia de este híbrido que, además, presenta alguna menor sensibilidad a plagas como filoxera (*Dactylospheera vitifoliae*) y enfermedades como oidio (*Erysiphe necator*), antracnosis (*Elsinöe ampelina*) y mildiú (*Plasmopara viticola*).

El Decreto 521 y las variedades de uva para pisco

Actualmente, la elaboración del pisco chileno es reglamentada por la Ley 18.455 en su artículo 28 letra a, y el Decreto 521, del 27 de mayo de 2000. En su artículo 2 letra b, este Decreto define al pisco señalando que esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones de Atacama y de Coquimbo, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el Reglamento, plantadas en dichas regiones.

Los vidueños de uva pisquera son definidos también por el Decreto 521, a través de su artículo 5. Allí se enumera las variedades que pueden emplearse para la obtención de alcohol base destinado a la elaboración de pisco.

Las denominadas "uvas pisqueras" que se enumeran son trece: la Moscatel de Alejandría o Italia, la Moscatel Rosada o Pastilla, la Torontel, la Moscatel de Austria, la Pedro Jiménez, la Moscatel Blanca o Temprana, la Chasselas Musque Vrai, la Moscatel Amarilla, la Moscato de Canelli, la Moscatel de Frontignan, la Moscatel de Hamburgo, la Moscatel Negra y la Muscat Orange. Las cinco primeras se reconocen como principales, quedando las ocho restantes como accesorias.

Es importante considerar la situación vitícola de los otros dos aguardientes hermanos del pisco chileno: singani y pisco peruano. Para el caso del singani, la única variedad autorizada por la legislación boliviana es la Moscatel de Alejandría (Decreto Supremo 21.948, de 13 de Mayo de 1988). En cuanto al pisco peruano, esta variedad también está reconocida por la legislación nacional (Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND, de enero de 1991), utilizando su sinonimia de Italia, pero, a diferencia del singani, el pisco peruano también puede elaborarse con otras variedades: la Quebranta, la Negra Corriente, la Mollar, la Moscatel, la Albilla, la Torontel y la Uvina.

Por este motivo, resulta oportuno analizar críticamente el listado de variedades, particularmente las señaladas para Chile, clasificándolas por origen y a la luz de los antecedentes existentes en cuanto a ampelografía clásica y molecular referida a ellas para, en función de lo anterior, analizar su potencial y proponer un modelo de desarrollo de la industria basado en las variedades criollas.

Análisis crítico de las variedades usadas en la elaboración de pisco en Chile

Las trece variedades que el reglamento reconoce como "uvas pisqueras" se dividen en cuatro grupos:

- 1) Las variedades introducidas por los españoles durante el período colonial.
- 2) Los vidueños criollos, nacidos del mestizaje entre las anteriores.
- 3) Las variedades incorporadas después de 1850 en el marco del paradigma francés.
- 4) Otras variedades europeas. Conviene examinar cada uno de estos grupos a la luz de los últimos avances científicos.

Variedades españolas coloniales

Entre las variedades introducidas durante la colonia, la legislación vigente señala a Moscatel de Alejandría.

La Moscatel de Alejandría (llamada también Uva de Italia en Perú y, también en la zona pisquera y el secano sur interior de Chile) comenzó a cultivarse en La Serena a comienzos del siglo XVIII, vinculándose a la industria del pisco casi desde sus primeros pasos y este lazo se ha mantenido hasta la actualidad. Se trata de una variedad de intenso carácter moscatel debido a terpenos como el linalol (5, 13).

Por otra parte, por la importancia que tiene para la comprensión de este escrito y, aun cuando la legislación actualmente vigente no la señala, es necesario nombrar a la Uva País, introducida durante el período de la conquista española.

Anteriormente ella estuvo autorizada para la producción de pisco, pero luego pasó a tener un carácter transitorio, permitiéndose su uso solo hasta la cosecha de 1998. Sin embargo, curiosamente aún hoy aparece como "pisquera" en el Catastro vitivinícola del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Variedades criollas

Las variedades criollas de uva pisquera son descendientes directos de los dos vidueños españoles de la época colonial: la Uva País y la Moscatel de Alejandría. A partir del mestizaje espontáneo entre estas dos variedades, surgieron todas las criollas (3, 9, 19).

Entre las nombradas en el Decreto 521, se encuentra la Moscatel de Austria, conocida como Torrontés Sanjuanino en Argentina, de carácter neutro; la Moscatel Rosada, de intenso carácter moscatel (1, 2, 6) y la Torontel, conocida en Argentina como Torrontés Riojano, ambas sinonimias de Moscatel Amarillo de acuerdo con Haebig y Correa (1975) y de carácter moscatel (1, 2). Probablemente en este grupo también puede incluirse a la Moscatel Negra, la cual difiere ampelográficamente de la variedad Moscatel de Hamburgo, la más conocida de las variedades negras de carácter moscatel. También aparecen las variedades criollas Albilla, Huasquina y San Francisco.

Estos vidueños en algún momento se consideraron como uvas pisqueras; luego tuvieron un carácter de transitorias, permitiéndose su uso hasta la cosecha de 1998, aún cuando todavía aparecen en el catastro del SAG como uvas pisqueras.

Mención aparte corresponde a la variedad criolla Pedro Giménez (8), impropriamente denominada en el Decreto 521 como Pedro Jiménez.

Todavía no se sabe cuándo ni dónde nació esta variedad nueva. Tal como señalan los estudios con marcadores de ADN, se trata de una uva criolla, descendiente del mestizaje entre la Moscatel de Alejandría y la Uva País (8). Por lo tanto, debió nacer entre viñedos donde convivían ambas variedades; y ello pudo ocurrir entre los siglos XVIII y XIX, en el Corregimiento de Coquimbo o en Cuyo.

La variedad española Pedro Jiménez (sinónimo de Pedro Ximénez, Pero Ximénez, Ximénez, PX, entre otras) se diferencia completamente por ampelografía clásica y molecular de la variedad homónima Pedro Giménez, de origen criollo. Cuando en el Decreto 521 se menciona "Pedro Jiménez" en realidad se está haciendo referencia a Pedro Giménez. Esta última variedad es la más plantada en la zona pisquera (3.393 hectáreas) y se utiliza para elaborar pisco.

Sin embargo, se la asocia a la Pedro J(X)iménez de España, sin asumir las evidencias científicas a la luz de los conocimientos actuales.

En Atacama y Coquimbo, regiones en las cuales se produce el pisco, no existen plantaciones de Pedro Jiménez, pero sí en otras regiones de la zona central de Chile, donde alcanza una mínima superficie. Por lo tanto, la variedad española Pedro Jiménez o Ximénez no tiene presencia real en las zonas delimitadas por la Denominación de Origen.

La variedad criolla que efectivamente se cultiva en la zona pisquera, es la que se llama en Argentina Pedro Giménez, nombre adecuado para marcar una diferencia clara con la variedad española Pedro Jiménez o Pedro Ximénez.

Para evitar confusiones, es conveniente mantener para la criolla un nombre claramente distinto de la española, y utilizar la letra "G" en vez de "J".

En este sentido, es adecuado llamar esta variedad Pedro Giménez y no Pedro Jiménez. Es recomendable que el SAG rectifique el Decreto 521 y establezca que la uva tradicionalmente usada para elaborar pisco es Pedro Giménez.

Las variedades del paradigma francés en la viticultura del pisco

El paradigma francés ha sido descrito entre otros artículos por Lacoste *et al.* (2015), fenómeno que afectó a Chile y Latinoamérica en general. En ellos se señala que los "tecnócratas europeos" lideraron la transformación de la viticultura chilena en la segunda mitad del siglo XIX, logrando posicionarse en el centro de la formación de opinión sobre la valoración de los productos del campo y la jerarquía de los alimentos en todo el país.

Realizaron sus acciones en un ambiente sociocultural de admiración ilimitada de las élites chilenas por la cultura europea en general y francesa en particular. En la vitivinicultura, los "tecnócratas europeos" instalaron dos tendencias:

1- La sobrevaloración de las cepas francesas y los vinos y aguardientes de imitación, tipo Burdeos, Borgoña, Champagne, Coñac, Armañac, entre otros. Esta tendencia se vio acompañada con una actitud de desprecio hacia las variedades introducidas por los españoles (País, Moscatel de Alejandría) y uvas criollas (Moscatel de Austria, Moscatel Rosada, Torontel o Moscatel Amarillo, entre otras).

2- El desprecio abarcó también a productos típicos como la chicha, chacolí, vino asoleado, vino pintatani, pajarete y pisco en Chile. El mismo problema afectó las tradicionales bebidas de la actual Argentina, como el aguardiente de San Juan, que alcanzó fama y prestigio desde el siglo XVIII hasta mediados del XIX en toda el área rioplatense; este producto llegó a ser más importante que el singani de Bolivia y el pisco chileno; pero no pudo resistir las modas y el paradigma francés, y se diluyó en el tiempo; nunca pudo consolidarse ni fue reconocido como DO.

Para los "tecnócratas europeos", las variedades españolas y criollas, y

los productos típicos no tenían valor enológico, asegurando que con ellas no era posible elaborar vinos o productos de buena calidad. Instalaron una cultura de la minimización del valor de las variedades criollas, concepto que se transformó en paradigma hegemónico en las ciencias agrarias chilenas, y mantuvo esta posición durante más de un siglo.

Además de despreciar las variedades criollas, los "tecnócratas europeos" despreciaron la viticultura tradicional en su conjunto. En lugar de valorar la diversidad de métodos y estilos, propiciaron que solo fuera aceptable la aplicación de los sistemas franceses. Negaron el valor de las viñas de secano y las cepas de cabeza.

Censuraron el equipamiento y las instalaciones de los viticultores artesanales, como lagares de cuero y fudres de roble chileno. Finalmente, negaron todo valor a los productos típicos. En líneas generales, estos productos eran considerados de mala calidad por provenir de viñas mal cultivadas y usar deficientes métodos de elaboración.

El paradigma de los "tecnócratas europeos" se extendió también a los enólogos y agrónomos chilenos.

Los manuales de estudio y los centros de enseñanza, al tratar los temas de viticultura y vinificación, terminaron por consolidar el paradigma francés propuesto.

Como resultado, en el siglo XX se impuso en la viticultura chilena una tendencia a reproducir el modelo de las viñas centradas en variedades francesas, con métodos franceses, adaptados al estilo de las grandes fábricas de vino, en manos de un reducido número de familias ricas.

Este paradigma francés, recién ha comenzado a revertirse a comienzos del siglo XXI, con exitosos ensayos de vinos secos, vinos espumantes y piscos.

En este nuevo proceso se han comenzado a utilizar y valorar las variedades españolas

históricas (País y Moscatel de Alejandría) y los vidueños criollos, sobre todo Pedro Giménez, y en menor medida las demás: Moscatel Rosada y Torontel o Moscatel Amarilla, entre otras.

En la enumeración de variedades con aptitud pisquera que hace el Decreto 521, se constata que el paradigma francés también permeó su redacción, incorporando a ella a la variedad Moscatel Blanca Temprana, sinonimia de la variedad francesa Muscat Blanc à Petits Grains. Además, esta variedad tiene por sinonimias a otras dos variedades nombradas en el Decreto 521, como son la Moscatel de Frontignan y la Moscato de Canelli.

En consecuencia, las tres no son más que sinonimia de la variedad francesa Muscat Blanc à Petits Grains o como se conoce en España, Moscatel de Grano Picudo.

La Muscat Blanc à Petits Grains corresponde a una de las más finas moscateles francesas. Al menos, la denominación en el Decreto 521 es castiza y, si se decide mantenerla, así debería seguir.

Otras variedades asociadas con el paradigma francés e incluidas en el Decreto 521 son, la Mascat Orange y la Chasselas Musqué Vrai, una mutación de la Chasselas Blanc.

En el caso de esta última, se trata de una curiosidad a nivel mundial, ya que ella estaría presente solo en algunas colecciones ampelográficas del mundo. No debe confundirse con la Chasselas de carácter neutro que es posible encontrar en el secano sur interior de Chile.

Otras variedades de origen europeo

Además de las variedades de origen francés, en el Decreto 521 se señalan otras variedades de origen europeo, como la Moscatel de Hamburgo y la española

Pedro Jiménez. Como se ha señalado, esta última no tiene una existencia real en la industria del pisco.

Por lo tanto, conviene eliminarla totalmente del listado oficial. Por su parte, la Moscatel de Hamburgo corresponde a un cruzamiento realizado en 1858, en los invernaderos victorianos de Inglaterra, y propagada por Seward Snow, jardinero del Earl de Grey. Corresponde al cruzamiento mestizo entre la Schiava Grossa (sinonimias, Uva Negro Hamburgo, Frankenthal, Trollinger) con la Moscatel de Alejandría (sinonimias, Zibibbo, entre otras).

En 2003, análisis de ADN confirmaron este cruzamiento. Es la moscatel de color negro de mayor renombre mundial, la cual no está presente en Chile, pero sí en Europa y Uruguay. Dada su coloración es también denominada Moscatel Negra, pero no tiene nada que ver con la Moscatel Negra encontrada en el viñedo chileno, que con alta probabilidad se trata de una variedad criolla, en consecuencia originada en el cruzamiento espontáneo de la Criolla Chica (País) y la Moscatel de Alejandría.

Por lo tanto, igual que la española Pedro Jiménez, la Moscatel de Hamburgo es una variedad que no tiene existencia en la zona productiva del pisco, y conviene suprimirla del listado oficial.

Situación actual de las variedades en la zona pisquera

De las 13 variedades autorizadas por la legislación chilena, solo nueve presentan superficies oficiales en el Catastro vitivinícola 2014 elaborado por el SAG (tabla 1, pág. 248), Moscatel Blanca Temprana (Muscat Blanc à Petits Grains), Moscatel de Alejandría (Italia), Moscatel de Austria, Moscatel de Frontignan (corresponde a una sinonimia de La Moscatel Blanca Temprana o la Muscat

Blanc à Petits Grains, Moscatel Negra, Moscatel Rosada (Pastilla), Torontel (Torrontés Riojano) a la cual debe sumarse superficie de la Moscatel Amarilla que es sinonimia de ella (12) y Pedro Jiménez.

En el caso de esta última, aún cuando en el Decreto 521, como también en el Catastro vitivinícola del SAG, incluyen a la variedad española Pedro Jiménez, tal como se señaló, ella no está presente y la superficie que se le atribuye corresponde a la variedad de origen criollo Pedro Giménez.

En el Catastro se incluyen además, cuatro variedades "transitorias": La Albilla, la Huasquina, la País y la San Francisco, autorizadas para la producción de pisco hasta 1998.

En total, la superficie alcanza a 7.993,7 hectáreas, 5,44% y 94,56% en Atacama y Coquimbo, respectivamente.

Restando las "transitorias" señaladas, la superficie real sería de 7.979,7 hectáreas.

En consecuencia, un altísimo porcentaje de la superficie actual del viñedo pisquero está plantada con:

1- Variedades históricas introducidas por los españoles (Moscatel de Alejandría, 1.120,5 hectáreas, el 14,0%).

2- Variedades criollas (Moscatel Rosada, 1.528,9 hectáreas; Moscatel de Austria, 1.662,1 hectáreas; Moscatel Negra, 4,0 hectáreas; Torontel, 204,7 hectáreas, a la cual debería sumarse la Moscatel Amarilla con sus 49,7 hectáreas, ya que son sinonimias (12) y Pedro Giménez, 3.392,9 hectáreas (impropiamente denominada Pedro Jiménez), con un total de 6.838,3 hectáreas, el 85,7%.

Ambos grupos alcanzan una superficie total de 7.958,8 hectáreas, el 99,7% de la superficie.

Tabla 1. Superficie de variedades pisqueras, en hectáreas, de acuerdo con el Catastro vitivinícola 2014.

Tabla 1. Surface of pisco varieties in hectares, according to the Wine Registry 2014.

	Albilla ¹	Huasquina ¹	Moscatel amarilla	Moscatel blanca o temprana	Moscatel de Alejandría o Italia	Moscatel de Austria	Moscatel de Frontignan	Total
De Atacama	0,1				94,92	91,4		434,9
De Coquimbo		0,39	49,74	15,75	1025,55	1570,7	1,1	7558,8
TOTAL	0,1	0,39	49,74	15,75	1120,5	1662,1	1,1	7993,7

	Moscatel negra	Moscatel rosada (pastilla)	País ¹	Pedro Jimenez	San Francisco ¹	Torontel	Total
De Atacama		29,75	2,35	215,35		1	434,9
DE Coquimbo	4	1499,16	11,08	3177,59	0,05	203,67	7558,8
TOTAL	4	1528,91	13,43	3392,94	0,05	204,67	7993,7

Fuente: Catastro vitivinícola SAG (2014).

¹ Variedades transitorias, autorizadas hasta la vendimia de 1998, pero aún incluidas en las cifras oficiales del Catastro vitivinícola del SAG.

Source: Wine Registry (SAG) Ministry of Agriculture, Republic of Chile (2014).

Transitional varieties, authorized to vintage 1998, but they are still included in the official Cadastre.

1- Variedades correspondientes al paradigma francés, como la Moscatel Blanca Temprana (Muscat Blanc à Petits Grains), más su sinonimia Moscatel de Frontignan, poseen solo 16,85 hectáreas, el 0,21% de la superficie total.

2- Por último las variedades transitorias (Albilla, Huasquina, País y San Francisco), aún incluidas en el Catastro del SAG como pisqueras (a diciembre de 2013), poseen una superficie de solo 13,97 hectáreas, el 0,17% del total señalado en el Catastro vitivinícola del SAG de 2014.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

El pisco en Chile se produce en un altísimo porcentaje (85,7%) con variedades criollas. Si a ello se agrega la superficie de la variedad histórica introducida por los españoles, la Moscatel de Alejandría (14,0% de la superficie), se llega a un abrumador porcentaje de variedades tradicionales: 99,7%. Esta es la realidad de la dimensión vitícola de la industria del pisco. Este es un aguardiente elaborado esencialmente a partir de uvas criollas y coloniales.

Se nota una notable inconsistencia entre la realidad del producto y la reglamentación vigente. Esta incluye una serie de variedades de uva que, teóricamente, se pueden utilizar para elaborar el producto, pero en la realidad, su existencia es ínfima o directamente nula.

La diferencia entre el reglamento y la realidad no solo muestra un problema de inconsistencia, sino también debilita la identidad del producto. En la práctica, los viticultores de la zona pisquera han seleccionado, en un 99,7%, las uvas criollas y las históricas coloniales. Han eliminado casi totalmente las variedades francesas y las otras europeas, además de algunas

criollas. Por lo tanto, la normativa oficial, establecida en el Decreto 521 adolece de dos fallas importantes: debilita la identidad y desconoce la realidad del producto.

En este contexto, resulta oportuno impulsar una actualización de la reglamentación de las uvas pisqueras, con vistas a transparentar los criterios y fortalecer la identidad y calidad del producto. En esta renovación reglamentaria, sería conveniente eliminar las siguientes variedades de la uva pisquera:

a- Moscatel Blanca Temprana (Muscat Blanc à Petits Grains) más sus sinonimias Moscatel de Frontignan: 0,21% de la superficie cultivada para pisco y Moscato de Canelli, sin superficie. Ellas representan la presencia del paradigma francés en la industria del pisco. Pero en la práctica, este paradigma no se desarrolló en la zona pisquera.

b- Moscatel de Hamburgo y Pedro Jiménez: ambas con 0,00 % de la superficie cultivada. Por lo tanto, la existencia de estas dos variedades en la zona pisquera no es real.

c- Albilla, Huasquina, País y San Francisco: 0,17% de la superficie. Estas variedades se incluyeron en carácter transitorio hasta 1998 y ya han cumplido su ciclo en la industria. Conviene eliminarlas como pisqueras en el Catastro del SAG e incluirlas en las variedades para elaborar vino.

La nueva reglamentación acotaría las uvas pisqueras a cinco variedades:

- 1) Moscatel de Alejandría o Italia.
- 2) Moscatel Rosada o Pastilla.
- 3) Pedro Giménez.
- 4) Torontel o Moscatel Amarillo.
- 5) Moscatel de Austria.

La lista depurada de variedades de uvas pisqueras, permitirá ganar en consistencia entre el reglamento y la realidad, y a la vez, permitirá fortalecer la identidad del pisco como un aguardiente tradicional andino, asociado a variedades de

uva criollas e históricas. De este modo, se recuperaría la fórmula original del pisco, y se fortalecería su identidad, como producto típico con tres siglos de historia. Esta idea matriz constituye un poderoso elemento de marketing y de posicionamiento del pisco de Chile, como producto andino, asociado a dicho territorio por tradición y material genético. A partir de ello es posible construir un "relato comercial" poderoso para la más antigua de las DO de Chile y Sudamérica.

Este relato propuesto para el pisco de Chile, puede extenderse a otros productos vitivinícolas, los cuales solo se producen o solo se podrían producir en las regiones de Atacama y Coquimbo. Así podría potenciarse la antigua DO Pajarete o la posibilidad de producir vinos secos y vinos espumosos con DO a partir de las variedades criollas y de su progenitora, la variedad Moscatel de Alejandría. En el caso de los vinos secos y vinos espumosos, y muy en particular los elaborados con la variedad criolla Pedro Giménez, ellos quedarían legalmente preservados con carácter exclusivo para las regiones de Atacama y Coquimbo, en un esquema similar a la protección propuesta en la Comisión Asesora del Ministro de Agricultura para las variedades País y Cinsaut con DO Secano Interior, y que

fuera aprobada en 2015 a través de la modificación del artículo 3 bis y otros del Decreto 464, que establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización.

Bajo el raciocinio anterior y tomando en consideración la defensa corporativa de la industria del pisco de Chile, en el sentido de mantener la denominación impropia de Pedro Giménez, para la variedad Pedro Giménez, cabe preguntarse: ¿qué sentido tiene defender una variedad española como la Pedro Giménez?, de otro país, de diferente propósito y contraria a la búsqueda de identidad; ¿qué aporta al relato?, frente al hecho de revalorizar las variedades criollas, como la variedad Pedro Giménez, que debería conducir a aportar autenticidad e identidad, definiendo al pisco como un aguardiente andino elaborado con variedades criollas más una de sus progenitoras, la Moscatel de Alejandría. Esta propuesta, basada en conocimientos constatados y a la luz científica del siglo XXI, no debe considerarse como un problema, es una enorme oportunidad. Serán los dirigentes gremiales del pisco los responsables de asumir esta oportunidad y obtener de ella el provecho comercial que corresponda, bocanada de aire fresco que se propone a la industria del pisco y de los vinos de Atacama y Coquimbo.

BIBLIOGRAFÍA

1. Agosin, E.; Belancic, A.; Ibacache, A.; Bordeu, E.; Boursiquot, J. M.; Bayonove, C. 1995. Potencial aromático de variedades moscatelizadas de *Vitis vinifera*. Aconex. 48: 19-24.
2. Agosin, E.; Belancic, A.; Ibacache, A.; Baumes, R.; Bordeu, E.; Crawford, A.; Bayonove, C. 2000. Aromatic potential of certain Muscat grape varieties important for Pisco production in Chile. Am. J. Enol. Vitic. 51(4): 404-408.
3. Agüero, C.; Rodríguez, J.; Martínez, L.; Dangl, G.; Meredith, C. 2003. Identity and Parentage of Torrontés Cultivars in Argentina. Am. J. Enol. Vitic. 54: 318-321.
4. Aillón, E.; Kirigin, M. A. (editoras), 2013. San Pedro: testigo de los tiempos. Por la ruta del singani en Bolivia siglos XVI-XXI. La Paz, Archivo y Biblioteca Nacional de Bolivia. 797 p.
5. Bayonove, C.; Cordonnier, R. 1970. Recherches sur l'arôme du muscat. Evolution des constituents volatiles au cours de la maturation du muscat d'Alexandria. Annales de Technologie Agricole. 19: 79-93.

6. Belancic, A.; Agosín, E.; Ibacache, A.; Bordeu, E.; Baumes, R.; Razungles, A.; Bayonove, C. 1997. Influence of sun exposure on the aromatic composition of Chilean muscat grape cultivars Moscatel de Alejandría and Moscatel Rosada. *Am. J. Enol. Vitic.* 48: 181-186.
7. Buitrago, A. 2014. La viticultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el singani. *RIVAR.* 1(2): 87-101.
8. Diaz Osorio, J.; Valdes, R.; Hernandez, N. 2015. Chilean wine in the european market. A positioning mapping approach from Germany. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina.* 47(1): 159-171.
9. Durán, M.; Agüero, C.; Martínez, L. 2011. Assessing the identity of the variety 'Pedro Gimenez' grown in Argentina through the use of microsatellite markers. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias.* 43(2): 193-202.
10. Gil, G. ; Pszczółkowski, Ph. 2015. *Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad. Ampliada y actualizada.* Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile.
11. Griset, P. et L. Laborie, 2016. *Historiographie et réinvention du vignoble de Cahors, XXe-XXIe siècles.* *RIVAR.* 3(7): 81-102.
12. Haebig, O.; Correa, A. 1975. Descripción ampelográfica de las principales variedades de vid que se cultivan para la elaboración de vinos en la provincia de Santiago. Editor Raúl Torres Ramos, SAG. 180 p.
13. Hardy, P. J. 1970. Changes in volatiles of Muscat grapes during ripening. *Phytochemistry.* 9: 709-715.
14. Herrera, F. 2008. Chile podría inscribir la denominación de origen Pisco (Chile) en Costa Rica. Disponible en: <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=40027> (Consultado: 30 diciembre, 2015).
15. Lacoste, P.; Yuri, J. A.; Aranda, M.; Castro, A.; Quinteros, K.; Solar, M.; Soto, N.; Gaete, J.; Rivas, J. 2010. Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): genealogía del torrontés. *Mundo Agrario.* 10(20): 1-37.
16. Lacoste, P.; Jiménez, D. I.; Briones, F. M.; Castro, A.; Rendón, B. M.; Jeffs, J. G. 2014. Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile. *Mundo Agrario.* 15(28): 1-25.
17. Lacoste, P.; Pszczółkowski, Ph.; Soto, N. 2015. Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el pisco. *Idesia.* 33(3): 79-86.
18. Lacoste, P.; Pszczółkowski, Ph.; Aguilera, P.; Mujica, F. 2015. La chicha de uva: genealogía de un producto típico en Chile. *Idesia.* 33(2): 87-96.
19. Milla Tapia, A.; Cabezas, J. A.; Cabello, F.; Lacombe, T.; Martinez-Zapater, J. M.; Hinrichsen, P.; Cervera, M. T. 2007. Determining the spanish origin of representative American grape vine ancient varieties. *Am. J. Enol. Vitic.* 58: 242-251.
20. Pszczółkowski, Ph. 2004. La invención del cv. Carmenère (*Vitis vinifera* L.) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores. *Universum.* 19(2): 150-165.
21. Pszczółkowski, Ph. 2014. Terroir y climats: ¿realidad o quimera?. *RIVAR.* 1(1): 13-19.
22. Pszczółkowski, Ph. 2015. Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile. *RIVAR.* 2(4): 1-16.
23. Schnettler, B.; Pihán, R.; Valdevenito, A.; Miranda, H.; Lobos, G.; Grunert, K. G. 2015. Acceptance of a vegetable with designation of origin in two cities in southern Chile. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina.* 47(1): 173-191.
24. Souza, A. L. 2015 Denominaciones de origen en Brasil: situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores. *RIVAR.* 2(5): 1-21.