

Pablo Lacoste ante el nuevo capítulo que sumó la eterna disputa por el nombre del destilado

Historiador del pisco: “Perú está usando a la Unesco con fines comerciales”

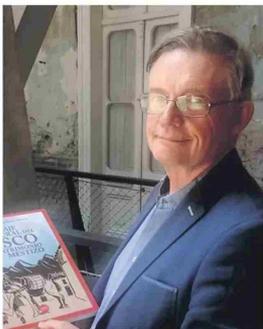
Chile contraatacó la maniobra del vecino país y ahora pedirá que ingresen a nuestra zona pisquera al listado de patrimonio mundial.

MAURICIO RUIZ

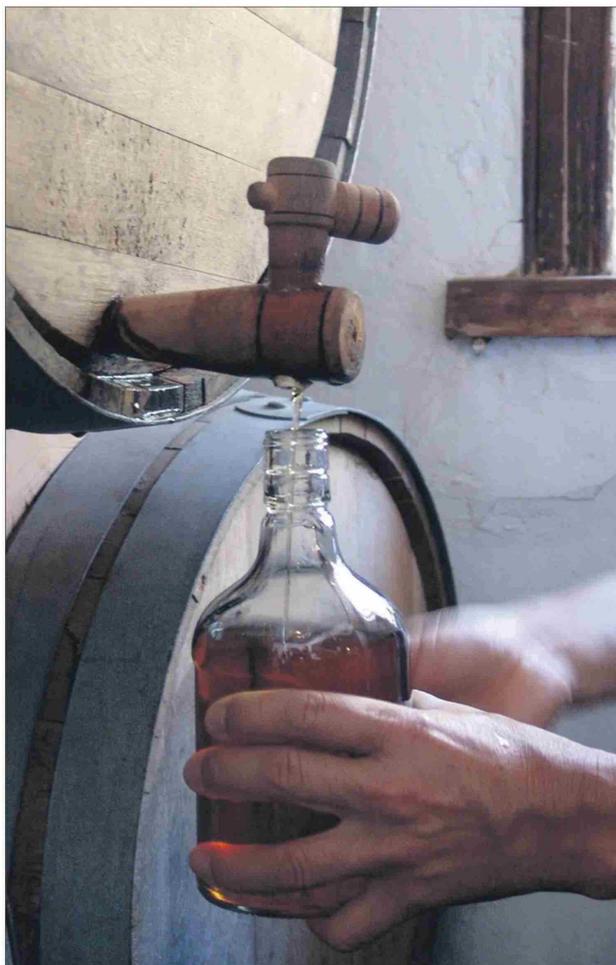
Este lunes se escribió otra historia más de la eterna guerra por el nombre de pisco entre Perú y Chile. Los vecinos, por un lado, recibieron un registro regional para América Latina y el Caribe del Programa Memoria del Mundo de la Unesco donde comprueban con escritos que había viñas a finales del siglo XVI e inicios XVII para producir aguardiente en ese país.

Esa estrategia agitó las aguas en Chile que, tras la reunión del Consejo Asesor del Pisco, integrado por autoridades de gobierno, parlamentarios y productores, contraatacó con el anuncio de sumar a la Lista de Patrimonio Mundial de la Unesco a los paisajes de la zona pisquera, que se encuentra en las regiones de Coquimbo y Atacama.

La presentación la realizará Pisco de Chile, apoyado por el gobierno en la gestión ante el organismo internacional, antes del 1 de febrero próximo. “Esta presentación es mucho más que documentos históricos. Vamos a presentar un patrimonio inmaterial; la cultura que hay detrás del pisco, las actividades productivas, los oficios, los sabores, en el fondo la cultura que hay detrás de esta industria”, dice Francisco Mu-



Pablo Lacoste estuvo en la reunión del Consejo Asesor del Pisco.



Los alambiques existen primero en Chile y luego en Perú, dato clave para el historiador Pablo Lacoste.

nizaga, presidente de la entidad gremial de un mercado que exporta cerca del 5% de la producción con ventas de casi 5,5 millones de dólares anuales fuera del país.

Pablo Lacoste, doctor en historia de la Universidad de Buenos Aires y coautor

del libro “El paisaje cultural del pisco y su patrimonio mestizo”, cree que Chile “se está poniendo las pilas” con responder “a las reiteradas acciones comunicacionales que ha usado Perú” para apropiarse del nombre pisco: “Nunca lo ha podido demos-

trar”, dice.

¿Ni con los escritos presentados a la Unesco?

“Esos documentos dicen que en esa época había viñas en Perú, pero también existían en México, en Mendoza, en San Juan y en Cauquenes. Lo que no dicen esos escritos es que en ese tiempo no tenían alambiques, que son los aparatos para destilar, vital para fabricar pisco. Pero sí habían alambiques en Chile en el Siglo XVI y Perú sólo los tuvo recién después de la independencia.

¿Por qué en Chile había alambiques antes que los peruanos?

“Porque Chile tiene cobre. Muy tempranamente se empezó a generar y a producir cobre. Y surgieron los talleres de los fragüeros de cobre en el Huasco y en La Serena y empezaron a hacer los cobres labrados para equipar el hogar, las bodegas y los viñedos. Desde ahí salían alambiques exportados a Santiago, Cauquenes, a San Juan, Mendoza y, posteriormente, después de la Independencia, se exportaron a Perú y a Bolivia. La uva Moscatel ingresa a Chile desde San Juan por los jesuitas y se empieza a hacer pisco desde el norte chico hasta Alhué”.

¿Cómo calificaría la presentación de Perú ante la Unesco?

“Siempre ha querido apropiarse del pisco. Es una maniobra comunicacional engañosa más. Está usando a la Unesco con fines comerciales”.

Desde el Ministerio de Relaciones Exteriores aclaran que los escritos presentados por Perú tienen solo un carácter de fomento de la conservación de la memoria y no establece derechos de propiedad intelectual ni exclusividad comercial sobre denominación de origen.

La subsecretaria de Relaciones Internacionales, Claudia Sanhueza, dice que han reconocido al pisco chileno en numerosos tratados internacionales, como la Unión Europea y China, pero que también nuestro país ha promovido una estrategia de coexistencia de denominaciones de origen homónimas como una solución práctica y respetuosa de las normas internacionales de propiedad intelectual. Esto permite que en varios mercados, como en Europa, ingresan botellas con las marcas pisco chileno y pisco peruano para ser comercializadas.