

Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el pisco

Muscat of Alexandria in Chile and Argentina: origin and relationship with Pisco (Chilean Brandy)

Pablo Lacoste¹, Natalia Soto², Philippo Pszczolkowski³

RESUMEN

Este artículo examina el origen de la variedad Moscatel de Alejandría en Chile y sus vínculos con el pisco, aguardiente típico del Norte Chico, delimitado como Denominación de Origen en 1931. Esta variedad es importante porque su cruce con la Uva País originó nuevos cultivares como Moscatel de Austria, Moscatel Amarilla/Torontel, Moscatel Rosada y "Pedro Jiménez". El estudio se ha realizado a partir de documentos históricos conservados en los archivos. Se descubre que, en Chile, la Moscatel de Alejandría se comenzó a cultivar en La Serena, a comienzos del siglo XVIII. En cambio, en el Valle Central, esta variedad llegó recién medio siglo más tarde. Se detecta también que la Moscatel de Alejandría se vinculó a la industria del pisco casi desde sus primeros pasos en La Serena y este lazo se ha mantenido hasta la actualidad.

Palabras clave: Moscatel de Alejandría, variedades de uva criolla, pisco.

ABSTRACT

This paper explores the origin of the Muscat of Alexandria variety in Chile and its links with Pisco, a brandy typical of the North of Chile, defined as Appellation of Origin in 1931. This variety is important because its crossing with "País" grapes originated new cultivars as Moscatel de Austria, Moscatel Amarillo (also called Torontel), Moscatel Rosado and Pedro Giménez. The study was conducted using historical documents preserved in the archives. It was discovered that, in Chile, Muscat of Alexandria started to be grown in La Serena, in the early eighteenth century. However, in the Central Valley, this variety arrived only half a century later. It was also determined that Muscat of Alexandria became linked to the Pisco (Chilean brandy) industry almost since its origins in La Serena, a relation that has remained until today.

Keywords: Muscat of Alexandria, native grape varieties, Pisco

Introducción

La Moscatel de Alejandría es una variedad de singular interés en la industria vitivinícola de Argentina y Chile. En el plano de la viticultura, la Moscatel de Alejandría, al cruzarse con la Uva País, generó las principales variedades de uva criolla de ambos países: la superficie cultivada de Moscatel de Alejandría y sus sucesores llega actualmente a 70.000 hectáreas en Argentina y 13.000 en Chile. Respecto de la industria, la Moscatel de Alejandría se encuentra fuertemente ligada a la producción de pisco, la más importante Denominación de Origen de América del Sur.

Dentro de América Latina, Chile y Argentina representan las dos mayores potencias vitivinícolas. Argentina cultiva 221.000 hectáreas de viñas, incluyendo 204.000 para vino y 17.000 para uva de mesa y pasas. Por su parte, Chile posee 190.000 hectáreas de viña, comprendiendo 52.000 para uva de mesa, 130.000 para vino y 8.000 para pisco. Sobre esta base, Argentina y Chile elaboran 15 y 13 millones de hectólitros anuales de vino respectivamente, lo cual les permite ocupar el 5° y 6° lugar mundial como productores. En cuanto a las exportaciones, Chile ocupa el cuarto lugar del mundo y Argentina el séptimo (INV, 2012; SAG, 2013).

¹ Universidad de Santiago de Chile, USACH. Santiago, Chile.

² Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza, Argentina.

³ Pontificia Universidad Católica de Chile.

* Autor por correspondencia: pablo.lacoste@usach.cl

La industria del vino en ambos países se encuadra principalmente en el paradigma francés. Desde mediados del siglo XIX ambos países han centrado sus esfuerzos en el cultivo de las variedades de uva francesa como Malbec, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Carmenère, entre otras (Pszczółkowski, 2015). Los métodos de elaboración, conservación y marketing también se han alineado con el paradigma francés.

De todos modos, la Moscatel de Alejandría y sus sucesoras mantienen una presencia relevante en ambos países. En Argentina se cultivan 30.000 hectáreas de Cereza, 12.000 de Pedro Giménez, 10.000 de Moscatel de Alejandría, 8.000 de Torrontés Riojano, 7.200 de Moscatel Rosado y 2.000 de Torrontés Sanjuanino. Chile cultiva 5.000 hectáreas de Moscatel de Alejandría, 3.800 de “Pedro Jiménez”, 2.000 de Moscatel de Austria, 1.800 de Moscatel Rosado y 1.000 de Moscatel Amarillo/Torontel (INV, 2012; SAG, 2013).

Es importante aclarar los nombres de las variedades de uva y su sinonimia. La llamada Uva País en Chile equivale a la Criolla Chica de Argentina. La Moscatel de Alejandría se denomina también Uva de Italia en ambos países. La Moscatel de Austria en Chile se conoce como Torrontés Sanjuanino en Argentina. La Pedro Giménez de Argentina es llamada “Pedro Jiménez” en Chile, creando confusión con la verdadera Pedro Ximénez, cuya sinonimia es Pedro Jiménez. Además, el Torrontés Riojano de Argentina se conoce como Torontel o Moscatel Amarillo en Chile (Alcalde, 1989; Gil y Pszczółkowski, 2007).

Un caso particular es la variedad conocida en Chile como “Pedro Jiménez”. Es la misma variedad que la llamada Pedro Giménez en Argentina; pero es muy distinta a la Pedro Ximénez de España, cuya sinonimia es Pedro Jiménez, entre muchas otras. Por este motivo, un grupo de agrónomos chilenos ha propuesto cambiar el nombre de “Pedro Jiménez” por Pedro Giménez, para marcar claramente la diferencia con la variedad europea y afirmar su identidad como uva criolla. El tema se encuentra actualmente a consideración del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG).

En Chile, las variedades criollas están fuertemente vinculadas a la industria del pisco. El pisco es un aguardiente típico del norte de Chile, delimitado como Denominación de Origen en 1931 (Lacoste, 2013; Jiménez, 2014). Según las normas vigentes, el pisco solo se puede elaborar a partir de las trece

uvas “pisqueras”, grupo integrado principalmente por la Moscatel de Alejandría y sus sucesoras. De acuerdo con el catastro 2014 del Servicio Agrícola Ganadero de Chile, el 99,7% de la superficie de viñas cultivadas para pisco está formado por la sumatoria de Moscatel de Alejandría (14,0%) y variedades criollas (85,7%).

Materiales y métodos

Los estudios con marcadores de ADN han demostrado que el cruce de la Moscatel de Alejandría con la Uva País han originado las principales variedades de uva criolla en el Cono Sur de América, como Moscatel Amarillo/Torontel, Moscatel de Austria, Moscatel Rosado, Cereza, Criolla Mediana y “Pedro Jiménez” entre otras (Agüero, 2006; Durán *et al.* 2011; Milla Tapia *et al.*, 2007).

El estudio a partir de marcadores de ADN permite conocer los lazos entre variedades, pero no entrega datos de tiempo, lugar ni circunstancias del surgimiento, extensión y propagación de los cultivares. Para despejar estas incógnitas, el camino más adecuado es el análisis de documentos históricos. El uso del método heurístico crítico, propio de la historia, permite complementar los resultados del trabajo con marcadores de ADN. En este caso, se trata de examinar los inventarios de bienes, tasaciones, testamentos, cartas de dote y demás documentos judiciales y notariales elaborados en Argentina y Chile en los siglos XVII, XVIII y XIX, conservados en los archivos históricos de Mendoza y San Juan, y en el Archivo Nacional de Chile, fondos notariales y judiciales de La Serena, Santiago, San Felipe, San Fernando y Cauquenes. De esta manera, en la presente investigación se han podido conocer los registros de Moscatel de Alejandría en Cuyo, el Norte Chico y buena parte del Valle Central de Chile.

Quedará pendiente para futuras investigaciones el análisis de los registros en los siglos XVII, XVIII y XIX de las variedades de uva en el resto de Argentina y de Chile, particularmente en el Noroeste Argentino (NOA) y en el sur del Valle Central de Chile. Ambos espacios son relevantes: como se sabe, el mejor nicho ecológico para el desarrollo del Torrontés en Argentina se encuentra en el NOA, en el valle de Calafate, provincia Salta. A su vez en Chile, en la Región del Biobío se encuentran importantes cultivos de Moscatel de Alejandría (3.024 hectáreas). Es posible que el cultivo de la

Uva de Italia en estas regiones (NOA y sur del Valle Central) tenga una importante profundidad histórica. Y será preciso realizar nuevas investigaciones para examinar los archivos respectivos.

Debido a que las variedades criollas principales descienden de la cruce entre Uva País y Moscatel de Alejandría y considerando que la Uva País llegó a Chile y Argentina en el siglo XVI, la incógnita que queda por despejar es cuándo y dónde se produjo el ingreso de la Moscatel de Alejandría en ambos países. En este artículo se va a examinar este proceso en Cuyo, el Norte Chico y en buena parte del Valle Central (desde Cauquenes hacia el norte). Quedará pendiente el estudio de la viticultura en NOA, Chillán y Concepción.

Ese es el objetivo principal del trabajo. En segundo lugar, se examinan los orígenes del lazo entre la Moscatel de Alejandría y la industria del pisco. Se trata de averiguar cuándo se descubrieron las cualidades de la Uva de Italia y se comenzó a utilizar esta uva para destilar el aguardiente típico del Norte Chico.

Resultados y Discusión

Los documentos revelan que en Chile actual, la Moscatel de Alejandría se comenzó a cultivar en La Serena a comienzos del siglo XVIII en la chacra del general Lucas Arquero Ortiz, viticultor, destilador de aguardiente y comercializador de este producto. La evidencia documental es el inventario de bienes levantado después de la muerte del citado empresario. El 20 de diciembre de 1720 se protocolizó un parral de “Uva de Italia” en la chacra “Antonia Maitén”, propiedad del difunto (Archivo Nacional, Fondos Notariales de La Serena, volumen 45, folio 139). El segundo registro de Moscatel de Alejandría corresponde a la estancia de Martín Gabriel de Iribarren, registrada en La Serena, el 1 de octubre de 1725 (Archivo Nacional, Notarios de La Serena, volumen 26 fojas 84-85). En 1767 se registraron 80 cepas en la hacienda de los jesuitas. En 1775 se anotaron 57 plantas en tierras de Javier Rojas. En 1782 se protocolizó un parral de 72 plantas de Uva de Italia Blanca y Negra, y otro parral de 50 cepas de Uva de Italia, propiedad de Eusebio Arquero. En 1790 se registraron 120 cepas de Moscatel de Alejandría Blanca y Negra propiedad de Jerónima de Coello. En 1796 se inventariaron 240 cepas de Uva de Italia Negra, en la hacienda de Manuela Ortiz.

Respecto de la actual Argentina, este vidueño se comenzó a cultivar en Mendoza y San Juan. El registro más antiguo corresponde a la Viña del Colegio de Nuestra Señora del Buen Viaje de Mendoza, propiedad de los jesuitas. Allí había una viña con 1.300 plantas de “Uva de Italia” (Libro del Gasto de los Jesuitas, diciembre de 1703. Archivo Eclesiástico de Mendoza, Colonial, 279: folio 76).

El cultivo de la Moscatel de Alejandría permaneció acotado a la hacienda jesuita de Mendoza por más de dos décadas. La propagación de esta variedad hacia las viñas laicas de Cuyo fue un proceso lento y gradual. En parte, ello se debió a la autarquía con la que habitualmente operaban las haciendas de los monasterios y conventos, que formaban redes dentro de cada orden religiosa. Paralelamente, las élites laicas se resistieron a innovar con la incorporación de este cultivar: optaron por mantener sus viñas exclusivamente con la tradicional Uva Negra. El primer viticultor laico que se atrevió a cultivar la Moscatel de Alejandría fue un mulato, llamado Esteban González Carrillo (1670-1726). En su pequeña propiedad cultivó un parral de Uva de Italia, como se documentó en su testamento (Mendoza, 3 de julio de 1729: Archivo de Mendoza, Protocolo 40 Folio 38v). A partir de la acción del mulato Esteban, la Moscatel de Alejandría se comenzó a propagar por las viñas laicas de Cuyo. En San Juan, la valerosa Juana Carrizo cultivó un parral de Uva de Italia (1731). En Mendoza, don Simón de Videla Pardo, en el terreno que aportó su esposa como dote, plantó un majuelo de 1.500 plantas de Uva de Italia, tal como declaró en su testamento (1733). Paralelamente, para conocer la comercialización del producto se han compulsado los Fondos de Tesorería y Aduana (FTyA) del siglo XIX (AN) y los registros del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).

La evidencia documental permite llegar a las siguientes conclusiones: 1-El primer cultivo de Moscatel de Alejandría registrado en la región corresponde a la viña jesuita de Mendoza en 1703. 2-Durante un tiempo esas plantas quedaron confinadas exclusivamente en la explotación jesuita, sin propagarse hacia el medio. 3-El cultivo de la Moscatel de Alejandría en las propiedades laicas de Cuyo se comenzó a registrar a fines de la década de 1720. 4-Se nota un paralelismo notable entre el Corregimiento de Cuyo y el Corregimiento de Coquimbo: los viticultores laicos de ambas regiones comenzaron a cultivar la Moscatel de Alejandría

en forma casi simultánea en la década de 1720. Esos dos Corregimientos fueron, por lo tanto, los primeros epicentros de cultivo y propagación de la Moscatel de Alejandría en lo que actualmente corresponde a Chile y Argentina.

¿Qué pasó con los otros territorios argentinos y chilenos? En Argentina, hasta el momento, no se ha detectado presencia temprana de Moscatel de Alejandría fuera de Cuyo. En realidad se han elaborado pocos estudios dedicados a estudiar las viñas en el NOA. Se menciona la presencia de viñas, pero no se ha detectado hasta ahora, evidencia de esta variedad (Cruz, 2014). En cuanto a Chile, la Moscatel de Alejandría llegó al Valle Central medio siglo más tarde que a La Serena. Durante cinco décadas, esta variedad no pudo cruzar la cordillera de los Andes ni el desierto ubicado al norte de Santiago. Recién en el último tercio del siglo XVIII llegó la Moscatel de Alejandría a la zona central de Chile, y en cantidades muy acotadas. El rastro más antiguo corresponde a la hacienda jesuita de San Fernando, donde se registraron dos cepas en 1767. Posteriormente se hallaron en Santiago, 13 plantas en 1773; y en San Felipe, 4 parras en 1787. En Cauquenes y Talca, en cambio, no se ha encontrado hasta ahora ningún registro de Moscatel de Alejandría anterior al siglo XIX (Mayorga, 2014; Soto, 2015). El registro más antiguo es de 1804 y corresponde a la Estancia Margarita, propiedad del hacendado viticultor Sebastián Villalobos en Cauquenes, donde se cultivaban 16.000 cepas de uva país y seis plantas de Moscatel de Alejandría.

El presente estudio no ha examinado los documentos de Chillán y Concepción, tema que queda pendiente para futuras investigaciones. De todos modos, las investigaciones realizadas hasta ahora por los especialistas, no han detectado evidencia de Moscatel de Alejandría al sur del Maule (Sánchez Andaur, 2006 y 2011; Stewart, 2015).

Además de informar que La Serena fue el primer lugar de Chile donde se cultivó la Moscatel de Alejandría, los documentos entregan otro elemento de interés: esta variedad estuvo asociada desde el principio a la industria del pisco. En efecto, el primer viticultor que se interesó por esta variedad era un conocido productor y exportador de los famosos aguardientes del norte chileno. La citada chacra “Antonia Maitén”, propiedad del general Lucas Arquero, además del parral de Uva de Italia, tenía bodega con capacidad de vasija de 1.200 arrobas (43.200 litros) y una “aguardientera”, es decir, las

instalaciones y equipamiento necesarios para destilar aguardiente. Esta era la base productiva en la cual se apoyaba el general Arquero para elaborar vinos y destilar los aguardientes que luego comercializaba en Chile y Perú. La evidencia documental muestra que a fines del siglo XVII, el general Arqueros vendió 100 arrobas de vino al sargento mayor Melchor de Freites, según reconoció este en su testamento de noviembre de 1698 (Archivo Nacional, Fondos Notariales de La Serena, volumen 14 folio 100v.). Poco después, el 12 de enero de 1711 firmó un contrato con don Manuel Vásquez Osorio y Agustino Niño de Zepeda, por el que el general Arquero vendió 100 arrobas de aguardiente envasado en botijas de cerámica, de buena calidad, puestas en el puerto de Coquimbo, para su exportación al puerto de Arica, al precio de \$10 por arroba de aguardiente más el valor de los envases (Contrato de compraventa. Archivo Nacional de Chile, Fondo Notarios de La Serena, volumen 8, folios 307-307 v).

Los documentos históricos muestran evidencia de las actividades agrícolas, industriales y comerciales del general Lucas Arquero Ortiz: cultivada la viña, incluyendo la Moscatel de Alejandría; elaboraba el vino y destilaba el aguardiente en sus propias instalaciones. Luego lo envasaba en botijas y lo vendía a los mercados de Chile y Perú. Estas actividades se realizaron a fines del siglo XVII y comienzos del XVIII.

En efecto, en el primer tercio del siglo XVIII ya se usaba en La Serena la palabra “pisco” para denominar el aguardiente de uva criolla. La evidencia documental demuestra que uno de los pioneros en esta costumbre fue el sargento mayor Marcelino Rodríguez Guerrero. Después de su muerte se levantó un inventario en el cual se consignó que, en su hacienda la Torre, situada en el valle del Elqui, junto con sus bodegas, viñedos e instalaciones para destilar aguardiente, tenía botijas de pisco (Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle del Elqui, 23 de mayo de 1733. Archivo Nacional de Santiago, Fondos Notariales de La Serena, volumen, 30 folio 267). Pocos años después se registraron nuevos documentos que muestran la difusión del uso de la palabra “pisco” para denominar el aguardiente en la región.

La elaboración de aguardientes generales y piscos en particular, a partir de Moscatel de Alejandría y variedades criollas, se reflejó en las fuentes dedicadas a temas comerciales. En 1842 el bergantín *Castro* viajó de Coquimbo a Valparaíso

y de allí a Ankud (Chiloé) con un cargamento que, entre otros productos, incluía “una cuarterola de aguardiente de uva de Italia” (Comprobantes 1842, FTyA Chiloé, AN, vol 50 p.21). Cinco años después ingresaron dos barcos con pisco de moscatel de Alejandría: la barca *Nieves Martínez* llevaba “un pisco de Italia con tres galones” y el bergantín *Valparaíso*, “un pisco aguardiente de Italia con cinco galones” (Ankud, 7 de mayo y 14 de enero de 1847; Comprobantes FTyA, Chiloé, AN, vol 61, pp. 133-134 y 410). Una década más tarde ingresó la *Carmen Dolores* con “dos piscos de Italia de tres galones cada uno” (Valparaíso, 23 de enero de 1858. FTyA, caja 3 legajo 3, 1858 pp. 90-91).

Con el avance de la modernización del país y el desarrollo de creación y registro de marcas, los productores comenzaron a diseñar las etiquetas para facilitar la comercialización de sus piscos de moscatel de Alejandría. Los archivos del INAPI han permitido registrar esas primeras etiquetas, las que se muestran en el Anexo de este artículo.

Conclusión

El análisis de los documentos históricos ha permitido detectar tres elementos importantes para la historia de la Moscatel de Alejandría en Argentina y Chile. Se trata de un proceso que se inició a comienzos del siglo XVIII, se consolidó con el tiempo y ha llegado hasta la actualidad.

Dentro del territorio actual de Chile, la Moscatel de Alejandría se comenzó en el valle del Elqui. El documento más antiguo detectado hasta ahora corresponde al inventario de bienes de la hacienda del general Arquero (1720). Este protocolo se realizó después de su muerte, de lo que se infiere que estas plantas fueron cultivadas por el propietario, con anterioridad a esa fecha, es decir, en las primeras décadas del siglo XVIII.

A partir de allí, la Moscatel de Alejandría se propagó por las viñas y haciendas del valle del Elqui. En los años siguientes se registraron nuevos cultivos de esta planta en diversas propiedades del Corregimiento de Coquimbo. La Moscatel de Alejandría llegó al Valle Central en el último tercio del siglo XVIII. Como alternativa es importante

considerar que esta variedad también pudo llegar al centro de Chile desde las viñas de Mendoza donde los viticultores laicos comenzaron a cultivarla en forma simultánea a sus pares de La Serena. Futuras investigaciones permitirán conocer la ruta de propagación.

Es importante aclarar que esta hipótesis se puede falsear a partir del estudio de los archivos del NOA, Chillán y Concepción de los siglos XVII y XVIII. El relevamiento de los documentos originales de esas jurisdicciones permitirá ratificar o rectificar la actual hipótesis. De todos modos, hasta el momento, los estudios realizados sobre viñas en esos territorios en ese periodo no han encontrado evidencia de Moscatel de Alejandría (Sánchez Andaur, 2006 y 2011; Cruz, 2014; Stewart, 2015).

El segundo tema relevante es el temprano vínculo de la Moscatel de Alejandría con la industria del pisco. La prueba más evidente es la trayectoria del general Arquero Ortiz quien, además de liderar el cultivo de la Uva de Italia, fue a la vez, pionero de las exportaciones de aguardiente local hacia el Perú, producto que para esa época comenzó a llamarse “pisco”.

Resulta notable la persistencia del lazo entre la Moscatel de Alejandría y el pisco. Esta variedad y este aguardiente típico se vincularon a comienzos del siglo XVIII. En el siglo XIX los piscos de esta variedad se distribuían por todo el país, llegando incluso a los remotos mercados de Chiloé. Al comenzar el siglo XX, con la estandarización del uso de marcas, se diseñaron diversas etiquetas para comercializar el pisco, en las que se destacaba la Moscatel de Alejandría como base. Posteriormente, en 1931 el presidente de Chile, Carlos Ibáñez del Campo, delimitó la Denominación de Origen Pisco en el Norte Chico de Chile. Y un siglo después, la industria del pisco sigue girando en torno a estas plantas: el 99,7% de las uvas pisqueras actuales corresponden a la Moscatel de Alejandría y sus sucesores.

Agradecimientos

Los autores agradecen al proyecto Fondecyt 1130096.

Literatura Citada

- Agüero, C.; Rodríguez, J.; Martínez, L.; Dangel, G.; Meredith, C.P. 2003. Identity and Parentage of Torrontés cultivars in Argentina. *Am. J. Enol. Vitic.*, 54(4): 318-321.
- Alcalde, A. J. 1989. Cultivares vitícolas argentinas. Asociación Cooperadora de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza INTA. 133 p.
- Banfi Piazza, S. 2010. Pisco: producción y mercado. Santiago, ODEPA. Disponible en: <http://www.odepa.gob.cl/odepaweb/publicaciones/doc/2439.pdf>. Consultado: 13/Oct/2014.
- Cruz, E. N. 2014. Los vinos del marqués. El mercantilismo en una frontera del virreinato del Río de la Plata (siglo XVIII). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 1(2): 1-20
- 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.
- Gil, G.; Pszczółkowski, P. 2007. Viticultura. Fundamentos para optimizar producción y calidad. Primera Edición. Edic. Univ. Católica de Chile. Santiago Chile. 535 p.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). 2014. Superficie de Viñedos. Anuario 2012. Disponible en: http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/estadisticas/anuarios/2012/superficie/Registro.pdf Consultado: 4/ nov/ 2014.
- Jiménez, D. 2014. La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 1 (2): 71-86.
- Lacoste, P.; Jiménez, D.; Cruz, E.; Rendón Zapata, B.; Soto, N.; Polanco, C.; Solar, M. 2014. Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX) Antecedentes de la Denominación de Origen Pisco. *Idesia*, 32 (3): 43-50.
- Lacoste, P.; Jiménez, D.; Aguilera, P.; Castro, A.; Soto, N. 2014. The Awakening of Pisco in Chile. *Ciencia e Investigación Agraria Revista Latinoamericana en Ciencias de la Agricultura y Ambientales*, 41 (1): 107-114.
- Lacoste, P.; Jiménez, D.; Castro, A.; Rendón, B.; Soto, N. 2013. A binational Appellation of Origin: Pisco in Chile and Peru. *Chilean journal of agricultural research*, 73(4): 424-429.
- Milla-Tapia, A.; Cabezas, J. A.; Cabello, F.; Lacombe, T.; Martínez Zapater, J.M.; Hinrichsen, P. 2007. Determining the Spanish Origin of Representative Ancient American Grapevine Varieties. *American Journal Enology and Viticulture*, 58 (2): 242-251.
- Mayorga, M. 2014. La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 1 (2): 55-70.
- Pszczółkowski, P. 2015. Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2 (4): 1-16.
- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 2013. *Catastro Vitícola Nacional 2013*. Disponible en: <http://www.sag.cl/noticias/sag-presenta-informe-del-catastro-viticola-nacional-2013> Consultado: 4 / nov/ 2014.
- Sánchez Andaur, R. 2006. Viticultores jesuitas en el obispado de Concepción, Chile. *Universum*, 21 (1): 92-103.
- Sánchez Andaur, R. 2011. La empresa económica jesuita en el obispado de Concepción: el caso de los colegios San Bartolomé de Chillán y Buena Esperanza. *Universum*, 26 (6): 215-243.
- Soto, N. 2015. La construcción del paisaje del vino en el Valle Central de Chile: Cauquenes, 1700-1850. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2 (4): 71-87.
- Stewart, D. 2015. Las viñas de Concepción: distribución, tamaño y comercialización de su producción durante el siglo XVII. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2 (4): 106-124.

Anexo I. Etiquetas de principio del siglo XX



Etiqueta de pisco elaborado con Moscatel de Alejandría (INAPI) 1922.



Pisco de Moscatel Rosada (INAPI, 1932).



Pisco de Moscatel Rosada (INAPI, 1922).



Pisco de Moscatel de Alejandría (INAPI, 1933).



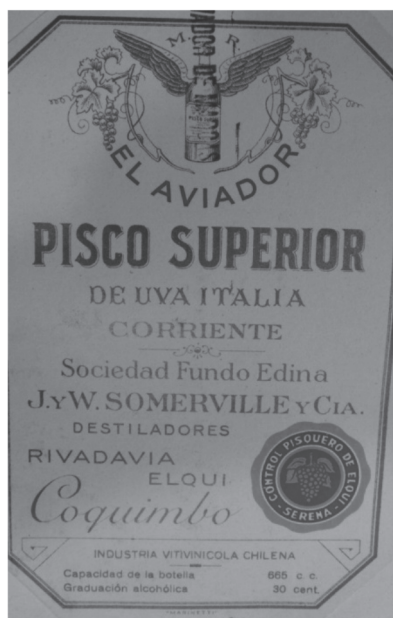
Aguardiente de Moscatel de Alejandría (INAPI, 1930).



Pisco de Moscatel Rosada (INAPI, 1933).



Pisco de Moscatel de Alejandría (INAPI, 1935).



Pisco de Moscatel de Alejandría (INAPI, 1936).



Pisco de Moscatel de Alejandría (INAPI, 1935).



Pisco de Moscatel Rosada (INAPI, 1935).