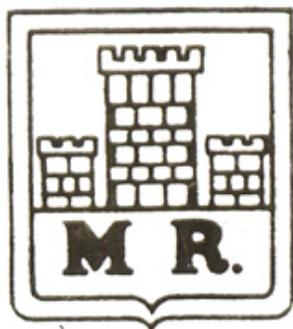


BODEGAS  
*Vista Alegre*

CASA FUNDADA EN 1857  
MÁS DE UN SIGLO DE EXPERIENCIA  
ORGULLO DE NUESTRO PAÍS  
ICA - PERÚ



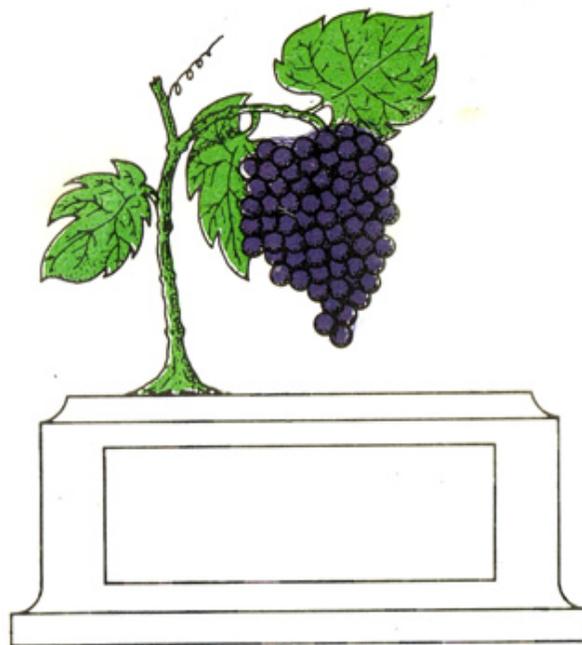
*Dá la bienvenida a todos los participantes del  
I Concurso Nacional de Pisco Puro  
a realizarse en ICA tierra del Sol Eterno*

REGION "LOS LIBERTADORES WARI"  
SUB REGION II - ICA

I CONCURSO NACIONAL DE

*PISCO PURO*

ICA, 15 Y 16 DE MAYO 1993



ORGANIZAN:  
DIRECCION SUB-REGIONAL DE INDUSTRIA, COMERCIO, TURISMO Y ARTESANIA  
CAMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO - ICA



REGION "LOS LIBERTADORES WARI"  
GOBIERNO REGIONAL  
PRESIDENCIA

FIGURA 16-05-91

*Resolución* EJECUTIVA REGIONAL N° 157 -91-ARLW/P

Ayacucho.

El Presidente de la Asamblea Regional "Los Libertadores-Wari".

Vista las conclusiones del Fórum "Problemática y Alternativas de Solución de la Industria Vitivinícola de la Región "Los Libertadores-Wari".

CONSIDERANDO

Que, habiéndose realizado en la ciudad de Ica, entre el 30 de Noviembre y 1º de Diciembre de 1990 el Fórum: "Problemática y Alternativas de Solución de la Industria Vitivinícola de la Región Los Libertadores-Wari", la que contó con la participación de la Dirección Departamental de Industria, Comercio Interior, Turismo e Integración de Ica; del Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industria de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, y principales productores de la Región, teniendo como una de sus conclusiones la propuesta que se constituye como "DÍA DEL PISCO PERUANO", en el Tercer Domingo del mes de Mayo de cada año.

Que, las conclusiones de ese Fórum responde al deber histórico que tiene el Gobierno Regional de relevar a nivel nacional y mundial su ancestral dedicación a la elaboración de ese producto y de reivindicar su verdadero origen peruano, del nombre con el que se le identifique mundialmente de PISCO PERUANO, lo cual es considerado como símbolo de pureza y calidad, debido a que es elaborado con uvas provenientes de Valles Peruanos, que son eminentemente vitivinícolas, por sus condiciones climáticas y geográficas, así como por su tradicional y especial proceso de elaboración.

De conformidad con lo establecido en las Leyes N° 25014 y 24650 y al D.S. N° 071-86-PCM.

SE RESUELVE :

**Artículo Primero.** - Instituir el Tercer Domingo del mes de Mayo de cada año como el DÍA DEL PISCO PERUANO a nivel Regional.

**Artículo Segundo.** - Los Centros Vitivinícolas de la Región "Los Libertadores-Wari" y los productores de Pisco Peruano, en coordinación con la Dirección Departamental de Industria, Comercio Interior, Turismo e Integración de Ica, del Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industria de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, programarán en ese día una serie de actividades, con el fin de difundir las cualidades y calidad de ese producto y reafirmar el verdadero origen peruano de su denominación.

**Artículo Tercero.** - Recomendar al Poder Ejecutivo, para que mediante Decreto Supremo, dicha festividad se instituya a nivel Nacional.

REGISTRESE Y COMUNIQUESE.



REGION LOS LIBERTADORES WARI  
GOBIERNO REGIONAL  
PRESIDENCIA

## PRESENTACION

La Dirección Sub-Regional de Industria, Comercio, Turismo y Artesanía, y la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, conscientes del rol protagónico que enmarca la actividad vitivinícola, nos hemos propuesto la tarea de secundar la labor constante y tesonera de quienes luchan por la legitimidad del origen del Pisco, cuyo vocablo enmarca todo el bagaje histórico, que ha dado nombre a un valle, nombre a un puerto y nombre al afamado aguardiente de uva del Perú, conjugado con la vasta y compleja confluencia de factores que dieron origen al Pisco peruano como fueron el clima propicio de nuestra costa, las condiciones favorables de sus suelos, la experiencia secular de los agricultores yungas, convirtiéndose este aguardiente de uva en uno de los símbolos de nuestro mestizaje.

Estas y muchas más son las razones que nos invitan a consolidar el esfuerzo en la búsqueda por el crecimiento y despegue de esta gran actividad vitivinícola.



REGION "LOS LIBERTADORES WARI"  
GOBIERNO REGIONAL  
PRESIDENCIA

Platón 10-05-91

### *Resolución* RESOLUCIÓN REGIONAL Nº 197 -91-ARLW/P

Ayacucho,

El Presidente de la Asamblea Regional "Los Libertadores-Wari".

Vista las conclusiones del Fórum "Problemática y Alternativas de Solución de la Industria Vitivinícola de la Región "Los Libertadores-Wari".

CONSIDERANDO

Que, habiéndose realizado en la ciudad de Ica, entre el 30 de Noviembre y 1º de Diciembre de 1990 el Fórum: "Problemática y Alternativas de Solución de la Industria Vitivinícola de la Región Los Libertadores-Wari", la que contó con la participación de la Dirección Departamental de Industria, Comercio Interior, Turismo e Integración de Ica; del Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industria de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, y principales productores de la Región, teniendo como una de sus conclusiones la propuesta que se constituya como "DÍA DEL PISCO PERUANO", en el Tercer Domingo del mes de Mayo de cada año.

Que, las conclusiones de ese Fórum responde al deber histórico que tiene el Gobierno Regional de relevar a nivel nacional y mundial su ancestral dedicación a la elaboración de ese producto y de reivindicar su verdadero origen peruano, del nombre con el que se le identifique mundialmente de PISCO PERUANO, lo cual es considerado como símbolo de pureza y calidad, debido a que es elaborado con uvas provenientes de Valles Peruanos, que son eminentemente vitivinícolas, por sus condiciones climáticas y geográficas, así como por su tradicional y especial proceso de elaboración.

De conformidad con lo establecido en las Leyes Nº 25014 y 24650 y al D.S. Nº 071-88-PCM.

SE RESUELVE :

Artículo Primero.- Instituir el Tercer Domingo del mes de Mayo de cada año como el "DÍA DEL PISCO PERUANO" a nivel Regional.

Artículo Segundo.- Los Centros Vitivinícolas de la Región "Los Libertadores-Wari" y los productores de PiscoPeruano, en coordinación con la Dirección Departamental de Industria, Comercio Interior, Turismo e Integración de Ica, del Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industria de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, programarán en ese día una serie de actividades, con el fin de difundir las cualidades y calidad de ese producto y reafirmar el verdadero origen peruano de su denominación.

Artículo Tercero.- Recomendar al Poder Ejecutivo, para que mediante Decreto Supremo, dicha festividad se instituya a nivel Nacional.

REGISTRESE Y COMUNIQUESE.



REGION "LOS LIBERTADORES WARI"  
GOBIERNO REGIONAL  
PRESIDENCIA

**ORGANIZADORES:**

- *Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica.*  
**Dr. GUILLERMO ARGUEDAS SCHIANTARELLI.**
- *Dirección Sub - Regional de Industria, Comercio, Turismo y Artesanía de Ica.*  
**Econ. CELY MERCADO ZEDANO.**
- *Dirección de Industria y Artesanía.*  
**Econ. JULIO VALENZUELA PELAYO.**  
**Econ. REYNALDO VALENCIA ANCHANTE.**

**AUSPICIADORES**

- HOTEL MOSSONE S.A.
- BODEGAS VISTA ALEGRE S.A.
- SUB - REGION II - ICA - *Región Los Libertradores Warf.*
- BODEGA "EL CATADOR"
- BANCO LATINO.
- BANCO DE LIMA.
- BANCO CONTINENTAL.
- NEGOCIACION INDUSTRIAL VITIVINICOLA TACAMA S.A.

## DENOMINACION DE ORIGEN

La técnica tradicional de la producción del "Pisco", constituye hoy elemento esencial para la Denominación de Origen. Se trata casi siempre de las mismas uvas criollas, descendientes directas de las importadas de las Islas Canarias por Don Francisco de Carabantes, en el año 1563, que primero sirvieron para elaborar los primeros vinos, y algunos años más tarde se destilan los mostos obteniéndose el aguardiente, que pronto como veremos, fué denominado Pisco.

La práctica que se desarrolla es conocida en el mundo, pero el Pisco conjuga su tierra, su clima, su cultura, la calidad de sus uvas y sus métodos de destilación, para crear un producto único y distinto de los similares que se producen en el mundo.

El Pisco peruano, es un licor de aspecto transparente y limpio al momento del consumo; incoloro, con un ligero tono ambarino y con un olor y sabor característico inimitable. El grado alcohólico que debe tener todo buen Pisco, no debe ser inferior a 42°, ni superior de 52°, con una pequeña tolerancia de más menos 0.3.

En el Perú, a diferencia de otros países, el Pisco es bebido puro como licor, o también como el popular coctel "Pisco Sour", creados a principios de siglo por un conocido barman del Hotel Maury de Lima, como una variación del "Whisky Sour".

Desde entonces hasta nuestros tiempos el "Pisco Sour" se ha convertido en un aperitivo insustituible en las comidas de los peruanos, extendiéndose luego a otros países.

Finalmente, frente a los esfuerzos por internacionalizar la denominación peruana del "Pisco" referida al aguardiente de uva, tal término ha sido declarado Patrimonio Cultural de la Nación por Resolución Jefatural N° 179 de fecha 7 de Abril de 1988, expendida por el Instituto Nacional

de Cultura y existe una importante base legal que reconoce el Pisco como "Denominación de Origen Peruano" y protege y controla su elaboración, algunos equivocadamente, se han opuesto a que el Perú adhiera a los tratados sobre protección de propiedad industrial y denominación de origen, sin embargo la peruanidad del Pisco es irrefutable y consustancial a nuestra propia nacionalidad.

En verdad no requiere prueba alguna su origen peruano, porque no se trata de ofrecer vanos alegatos lacrimosos en defensa de sus fueros. Pero sí es necesario reafirmar que cuando se pretende sin base alguna tomar una denominación histórica y legendaria peruana, debemos aclarar simplemente que esas pretensiones son infantiles y absurdas.

La auténtica peruanidad del Pisco se demuestra a través de pruebas lexicográficas, históricas y folklóricas. Quienes conozcan un mínimo de historia y lexicografía peruana, saben que el vocablo Pisco, es genuinamente peruano; con este vocablo históricamente se denominó al aguardiente de uva destilada en los prodigiosos valles iqueños, desde la alborada del siglo XVII; numerosas y heterogéneas pruebas patentizan como fundamento de lo que aseveramos, respecto a la peruanidad del Pisco.

El Coronel **Antonio de Alcedo**, a fines del siglo XVII, decía refiriéndose a Ica: Es abundantísimo de uvas, cuyas cepas crecen y dan frutos en muchas partes sólo con la humedad de la tierra, los vinos y aguardientes se llevan a Lima, Panamá y Guayaquil.

De su lado **Robert Levey**, afirma con criterios ampliatorios, que habla de la fama ultramarina de nuestro Pisco.

Ponches y mezclas de pisco con vino y azúcar, fueron atractivos especiales de la lista de comidas de algunas de las más elegantes cantinas del puerto de San Francisco, a mediados del siglo pasado.

El pisco peruano cobró fama extraordinaria en numerosas exposiciones internacionales, bastemos citar algunas:

- En 1862, la primera exposición universal celebrada en Londres, Cristal Palace, presentó en el catálogo bajo el Nº 33: "**Aguardiente Italia**", fabricado en Ica, de uva moscatel.

- **Aurelio Miroquesada Sosa**, en su ingenioso libro "**Costa, Sierra y Montaña**", especifica con relación al asunto de exposiciones, lo siguiente:

Los iqueños recuerdan otra consagración internacional cuando los productos de la viñas de don **Domingo Elías**, se presentaron en la exposición de París en 1867. Se cuenta que el propio Emperador **Napoleón III**, paladeó sus finos aguardientes y tuvo para el rotundo "**Moscatel**" sus más vivos elogios.

- En 1875 durante la exposición de Santiago de Chile; certamen internacional, el Perú envió entre los productos iqueños, los Piscos provenientes de las haciendas de José María Pando y Algorta, premiado con medalla de primera clase.

Sol de Ica, es ya conocido en los Estados Unidos, pues en el famoso Restaurant "Rockefeller Center", se sirve el Pisco Sour, hecho a base de Pisco que se produce en la Bodega Vista Alegre de Ica.

Este es un resumen de la historia del Pisco, bebida genuinamente peruana, manifestación de nuestra cultura y sentir popular.

Bajo este mismo propósito, la Presidencia de la Región "Los Libertadores Wart", instituye bajo R/E/ R. Nº 157-91

- R.L.W./P. declarando: El tercer domingo del mes de Mayo de cada año, como "Día del Pisco Peruano" a nivel regional.

Aunado al esfuerzo de autenticar la originalidad del Pisco, la Dirección Sub - Regional de Industria, Comercio, Turismo y Artesanía y la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica, organizarán y desarrollarán el I Forum Nacional: "Control de Calidad Vitivinícola" y el "I Concurso Nacional de Pisco Puro" en la Ciudad del Sol Eterno: ICA.

### COMITE DE HONOR

- **Ing. ALFONSO BUSTAMANTE Y BUSTAMANTE.**  
*Ministro de Industria, Turismo, Integración y  
Negociaciones Comerciales Internacionales.*

- **Ing. VICTOR FEBRES CASTILLO.**  
*Presidente de la Región "Los Libertadores Wari".*

- **Ing. LUIS VEGA MONTEFERRI.**  
*Presidente de la Sociedad Nacional de Industrias.*

- **Sr. JORGE PICASSO PERATA.**  
*Presidente del Comité Vitivinícola de la Sociedad  
Nacional de Industrias.*

- **Econ. JORGE FALLA FIGUEROA.**  
*Director Nacional de Industria - MITINCI - LIMA.*

### CATADORES

- **Sr. MATIAS GRADOS FERREYRA.**

- **Sr. JOSE BUSTAMANTE W.**

- **Sr. ROBERTO ORELLANA.**

- **Sr. RONALD WILSON.**

**REGLAMENTO DEL I CONCURSO  
NACIONAL DE PISCO PURO**

**JURADO CALIFICADOR:**

- **Ing. LUIS E. CABIESES.**  
Gerente del Comité de la Industria Vitivinícola de la  
Sociedad Nacional de Industria.

- **Econ. ABEL CARO MOLINA.**  
Director de la Sub - Región II - Ica.

- **Ing. RAUL VERA TUDELA.**  
Presidente de la Asociación PRO - ICA.

- **Econ. CELY MERCADO ZEDANO.**  
Directora Sub - Regional ICTA - ICA.

**DE LOS PARTICIPANTES:**

**Artículo 3º.-** La participación está dirigida a los  
productores de Pisco puro a nivel nacional.

**Artículo 4º.-** Los participantes de provincias al  
momento de su inscripción en este concurso, deben  
adjuntar el boletín de análisis de su Pisco. La  
inscripción debe hacerse en la Dirección Sub Regional  
ICTA - ICA, situada en Av. Grau Nº 150 - Telf. 034 -  
233416.

**Artículo 5º.-** Los participantes serán invitados a través  
de un oficio, en el que se adjuntará el reglamento  
elaborado para este concurso. Se debe indicar que los  
participantes serán separados de acuerdo al método de  
elaboración, es decir: Productores Industriales y  
Productores Artesanales.

**DE LA CALIFICACION:**

**Artículo 11º.-** Para la calificación de los productores,  
se procederá de la siguiente manera:

a).- La apreciación de los degustadores indicará la calidad  
organoléptica del producto, de acuerdo al siguiente puntaje:

- Aspecto y color : 4 puntos.
- Olor : 8 puntos
- Sabor : 8 puntos

b).- De acuerdo al boletín de análisis de los Piscos Puros, se medirán químicamente de acuerdo al siguiente puntaje:

**PARA IMPUREZAS:**

Teniendo en cuenta la norma técnica ITINTEC N° 211.001, para Pisco, ha desdoblado las equivalencias de impurezas para cada uno de los componentes, considerándose un máximo y un mínimo de alcohol a 100°, estableciéndose bajo este criterio el siguiente puntaje:

**PUNTAJE POR GRADO ALCOHOLICO:**

42° á 43.9° (por destilación) : 3 puntos  
44° A 45.9° (por destilación) : 5 puntos.  
46° á 50° (por destilación) : 4 puntos.

**PUNTAJE PARA ACIDOS TOTAL ACIDO ACETICO**

1000 á 1500 mlgs/H. ácido acético : 2 puntos.  
900 á 1000 mlgs/lt. ácido acético : 3 puntos.  
500 á 699 mlgs/lt. ácido acético : 5 puntos.  
700 á 899 mlgs/lt. ácido acético : 4 puntos.

**Artículo 12°.-** Los catadores serán seleccionados por la Comisión Organizadora del Concurso de Pisco Puro a través de la Dirección Sub - Regional ICTA - ICA.

**Artículo 13°.-** Los catadores deberán estar en buen estado de salud ( no estar resfriado y no sufrir perturbaciones que disminuyan su sensibilidad como el uso del cigarro).

La catación debe ejecutarse en un lugar tranquilo, permitiendo que el catador pueda concentrarse en su labor.

**Artículo 14°.-** Antes de iniciarse el concurso se procederá al sorteo de las muestras que participan en la reunión, debiéndose empezar por las muestras de los productores artesanales, y luego los productores industriales.

**Artículo 15°.-** Luego se procederá a ubicar a los catadores en los lugares correspondientes y se colocará en las mesas asignadas, los boletos para su calificación, debiendo colocar la clave respectiva y serán devueltas debidamente firmadas una vez terminada la degustación.

**Artículo 16°.-** En caso de empate para cualquiera de los tres primeros puestos, el Jurado Calificador, llevará a cabo una nueva catación de dirimencia para así obtener finalmente a los ganadores absolutos.

**Artículo 17°.-** Los términos legales no contenidos en el presente reglamento, serán determinados por el Jurado Calificador.

## **PROGRAMA**

### **SABADO 15 DE MAYO**

- 9 a.m. á 10 a.m.: Inauguración.  
10 a.m. á 11 a.m.: Exposición de catadores  
(características organolépticas).  
11 a.m. á 12 m.: Exposición de representantes de la  
Asociación Civil Pro-Ica:  
"Características químicas del Pisco,  
formas de evitar y consecuencias.  
12 m. á 2 p.m.: Intermedio  
2 p.m. á 3 p.m.: Exposición de representantes de la  
Sociedad Nacional de Industrias:  
"Problemática y Alternativas de la  
Industria Vitivinícola".  
3 p.m. á 4 p.m.: Exposición de representantes de la  
Asociación de Exportadores: "Nuevos  
Mercados y Proyecciones Exportadoras"  
4 p.m. : City Tour.

### **DOMINGO 16 DE MAYO**

- 9 a.m. á 1 p.m.: I Concurso Nacional de Pisco Puro.  
1 p.m. : Premiación a los ganadores del XXII  
Concurso de Pisco Puro y XIII Concurso  
de Cachina, llevada a cabo en el XXIX  
Festival Internac. de la Vendimia.  
Premiación a los ganadores del  
I Concurso Nacional de Pisco Puro.  
-Clausura.