



**VISTOS:** el Informe N° 000234-2025-DGPC-VMPCIC/MC de la Dirección General de Patrimonio Cultural, la Hoja de Elevación N° 000092-2025-OGAJ-SG/MC de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 21 de la Constitución Política del Perú señala que los yacimientos y restos arqueológicos, construcciones, monumentos, lugares, documentos bibliográficos y de archivo, objetos artísticos y testimonios de valor histórico, expresamente declarados bienes culturales, y provisionalmente los que se presumen como tales, son Patrimonio Cultural de la Nación, independientemente de su condición de propiedad privada o pública; los cuales se encuentran protegidos por el Estado;

Que, el inciso 1 del artículo 2 de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura – UNESCO*, establece que: (...) *se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial que se transmite de generación en generación es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana;*

Que, el numeral 2 del artículo 1 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación señala que son bienes inmateriales integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y saberes tradicionales, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes a ellos. Comprenden, además, a las lenguas, expresiones orales, música, danzas, fiestas, celebraciones y rituales; asimismo, formas de organización social, manifestaciones artísticas, prácticas medicinales, culinarias, tecnológicas o productivas, entre otras. Este patrimonio es recreado y salvaguardado por las comunidades, grupos e individuos quienes lo transmiten de generación en generación y lo reconocen como parte de su identidad cultural y social;

Que, el literal b) del artículo 7 de la Ley N° 29565, Ley de creación del Ministerio de Cultura, establece que es función exclusiva del Ministerio de Cultura realizar acciones de declaración del Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, el artículo 51 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Cultura (ROF), señala que la Dirección General de Patrimonio Cultural es el órgano de línea encargado de diseñar, proponer y conducir la ejecución de las políticas, planes, estrategias, programas y proyectos para una adecuada gestión, registro, inventario,



investigación, conservación, presentación, puesta en uso social, promoción y difusión del patrimonio cultural, con excepción del patrimonio mueble y patrimonio arqueológico inmueble, para promover el fortalecimiento de la identidad cultural del país. Depende jerárquicamente del Despacho Viceministerial de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales;

Que, el artículo 55 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Cultura (ROF), aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2013-MC, prevé que la Dirección de Patrimonio Inmaterial está encargada de gestionar, identificar, documentar, registrar, inventariar, investigar, preservar, salvaguardar, promover, valorizar, transmitir y revalorizar el patrimonio cultural inmaterial del país, en sus distintos aspectos, promoviendo la participación activa de la comunidad, los grupos o individuos que crean, mantienen y transmiten dicho patrimonio y de asociarlos activamente en la gestión del mismo. Depende jerárquicamente de la Dirección General de Patrimonio Cultural;

Que, mediante la Resolución Viceministerial N° 000057-2025-VMPCIC/MC se declaró los *Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de pisco en los ámbitos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna* como Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, mediante Informe N° 000234-2025-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural —con sustento en lo señalado en el Informe N° 000172-2025-DPI-DGPC-VMPCIC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial— recomienda dejar sin efecto la Resolución Viceministerial N° 000057-2025-VMPCIC/MC con la finalidad de precisar con mayor exactitud lo señalado en la Resolución Directoral N° 072087-DIPI la cual estableció la denominación de origen *pisco*. Asimismo, propone declarar los *Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción del pisco en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna*, como Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, en ese sentido, con la finalidad de tener un acto resolutorio de declaratoria de bien inmaterial integrante del Patrimonio Cultural de la Nación que sea consistente con el acto a través del cual se estableció la denominación de origen *pisco*, resulta procedente dejar sin efecto la Resolución Viceministerial N° 000057-2025-VMPCIC/MC y proceder a declarar los *Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción del pisco en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna*, como Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, según la Denominación de Origen *pisco*, el *pisco* es un aguardiente exclusivamente peruano obtenido por la destilación de mostos frescos de *uvas pisqueras* recientemente fermentadas, utilizando métodos tradicionales y ancestrales de calidad, que dan lugar a un proceso de elaboración puro, exento de aditivos, azúcares, agua y demás elementos distintos de la uva. Es producido únicamente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna;

Que, en relación con la terminología del *pisco*, según señalan los cronistas del siglo XVI como Cristóbal de Molina (1534) y Pedro Cieza de León (1550), originalmente el término quechua *pisco* hacía referencia a las aves que habitan hasta nuestros días en el litoral colindante a los valles de la costa central, donde estos pájaros son endémicos;



Que, durante la época virreinal, el término adquirió nuevas acepciones. En principio, fue la referencia topográfica a un puerto y una población contigua que fueron establecidos por la temprana administración virreinal en el siglo XVI bajo el nombre de San Clemente de Mancera de Pisco, conocida comúnmente como la Villa o Puerto de Pisco. También en tiempos coloniales se dio por llamar *piscos* a las peruleras o botijas de barro en las que se fermentaba el mosto de la uva, y en las que tanto arrieros como embarcaciones transportaban el destilado para su comercialización;

Que, es importante hacer referencia al certificado otorgado por el Comité Regional de América Latina y el Caribe del Programa Memoria del Mundo de la UNESCO, emitido conforme a la decisión tomada el 27 de noviembre de 2024 en la XXIV Reunión Anual del MOWLAC realizada en Philipsburg, el cual incorpora al *Registro Memoria del Mundo de América Latina y el Caribe* los documentos custodiados por el Archivo General de la Nación bajo la denominación *Los orígenes del pisco, manuscritos del siglo XVI y XVII*, consistentes en escrituras públicas vinculadas con la propiedad de viñedos, la formación de sociedades de producción de vino y aguardiente, así como su comercialización a través de compañías, pulperías y tiendas. Entre estos, el más resaltante es aquel con fecha 8 de noviembre de 1587 que menciona las palabras *aguardiente* y *caldera*, lo que evidencia que hacía dicha época ya se elaboraba esta bebida en el valle de Ica;

Que, los documentos aludidos en el considerando anterior, incorporados en el Registro Memoria del Mundo de América Latina y el Caribe, son los siguiente: "Escritura pública de carta de pago y finiquito entre Manuel de Azante y Jorge Capelo (1587); Escritura de Compañía entre Juan Corzo y Andrea Candia (1589); Escritura pública de testamento de Manuel de Azante (1605); Escritura pública del testamento de Pedro Manuel, el Griego (1613);

Que, tal como evidencian las fuentes documentales e iconográficas de los siglos XVIII y XIX, en el uso cotidiano tanto las botijas que eran embarcadas desde el puerto de Pisco con rumbo a la ciudad de Lima y otros destinos en el extranjero, como la bebida en sí misma, terminaron siendo conocidas por el público como *aguardiente de Pisco* y, más adelante, únicamente como *pisco*;

Que, esto se corrobora en los expedientes ubicados por el embajador Gonzalo Gutiérrez Reinell, en el Archivo General de Indias, que evidencian el uso común del término *aguardientes de Pisco* para referirse a las botijas que contenían esta bebida, tanto en la legislación hispánica como en las transacciones comerciales trasatlánticas, ya en la década de 1720. (Gutiérrez, 2020). De igual manera, en el romance XIII del poema burlesco *Lima por dentro y por fuera* de Esteban de Torralba y Landa (1797), se reconoce la asociación entre la bebida espirituosa y la *uva de Pisco*.

Que, a lo largo del período republicano, el *pisco* fue denominado de diversos modos, según la variedad de la cepa que se utilizaba para la destilación, o al valle del cual provenía la uva. Así, hasta la primera mitad del siglo XX fue también común el uso de términos como *aguardiente de uva*, *aguardiente puro*, *aguardiente mosto verde*, *aguardiente de Italia*, *puro de uva*, *puro de moscatel*, *puro de Ica*, *aguardiente de Locumba*, *pisco de Locumba*, *aguardiente de Pisco* o *puro de Moquegua*, para referirse a la bebida nacional;

Que, es en 1946, mediante la Resolución Ministerial N° 1206 del Ministerio de Agricultura, que el Estado Peruano oficializa el uso ya extendido de la denominación *pisco*, seguido del nombre del lugar de origen en donde este fue preparado, para



referirse específicamente a los destilados de jugo de uva. Esto constituyó una acción de protección que buscó evitar la confusión, la adulteración y el uso indebido del término *pisco* para hacer referencia a otras bebidas y procedimientos que no correspondían a su origen, autenticidad y calidad;

Que, en 1988, la denominación de origen *pisco* referida al aguardiente producido por el destilado de uva fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura, mediante la Resolución Jefatural N° 179, del 7 de abril de 1988 — posteriormente elevada a rango de ley con Ley N° 30639—. Asimismo, con Resolución Directoral N° 072087-DIPI del entonces Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y Normas Técnicas dada en 1990 —ratificada con Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND de 1991— se estableció la denominación de origen *Pisco*. El reglamento de la denominación de origen *pisco* fue, luego, aprobado por el INDECOPI mediante Resolución N° 002378-2011/DSD-INDECOPI. De la misma manera, se otorgó a la Asociación Nacional de Productores de Pisco la autorización para ejercer como Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco;

Que, a nivel nacional se reconocen ocho cepas de las cuales se produce el *pisco*, de ahí que reciban el nombre de *uvas pisqueras*, y que se diferencian entre aromáticas y no aromáticas. Entre las aromáticas se tiene las variedades *Italia*, *Albilla*, *Moscatel* y *Torontel*; mientras que entre las no aromáticas están la *Quebranta*, *Negra criolla*, *Mollar* y *Uvina*. Por lo general, cada región se ha especializado en producir determinados tipos de uvas;

Que, en el departamento de Ica se concentra la producción de la uva *Quebranta*, producto del cruce entre la de la uva negra y la mollar introducidas en el siglo XVI. Al sur, en los departamentos de Moquegua, Tacna y Arequipa, se aglomera la producción de la uva *Negra criolla*, también una variedad de origen peninsular adaptada al árido clima de la costa peruana. Mientras que en los valles del río Cañete en Lima se produce especialmente la uva *Uvina*, emblemática de la zona. A partir de estas ocho cepas, y según la técnica de fermentación del mosto, se producen tres tipos de *piscos*: *pisco puro*, *pisco mosto verde* y *pisco acholado*;

Que, las uvas pisqueras son el resultado de la adaptación de diversas variedades de vid que fueron introducidas al territorio peruano desde el siglo XVI, para la producción de vinos y aguardientes, y que terminaron adecuándose a las particulares características ecológicas y climáticas de los valles costeros y quebradas yungas. Así, desde la época colonial, un grupo de valles destacaron en el cultivo de la vid al crear y producir nuevas variedades de uva para la elaboración del *pisco*, y que hoy en día se encuentran en los territorios de los cinco departamentos productores de *pisco* del Perú;

Que, es necesario destacar que el éxito de la adaptación y cultivo de la vid fue posible, también, gracias al aporte de las sociedades agrarias prehispánicas y a su extraordinaria capacidad para gestionar los ecosistemas locales, desarrollando un conjunto de técnicas de cultivo y conocimientos vinculados al manejo del agua acorde a las particulares condiciones climáticas y orográficas de los valles peruanos. Esto incluyó desde acueductos y acequias, para canalizar el agua de los ríos, como en el caso de los valles de Tacna, Moquegua y Arequipa, hasta hoyas para aprovechar la humedad de la napa freática, como en el caso de Ica, saberes que se fueron transmitido a los viticultores coloniales y que hoy en día son parte del acervo cultural de los agricultores nacionales;



Que, la producción del *pisco*, y los procesos de destilación por gravedad asociados a esta, hicieron necesario el diseño de instalaciones o espacios específicos cuyo desarrollo se dio entre finales del siglo XVI e inicios del siglo XVII. Dichos espacios, y los procesos de producción asociados, se adaptaron a las particularidades de cada región donde fueron instalándose, influyendo sobre ello aspectos como el tipo de uva empleada, el acceso a distintos tipos de materiales de construcción, decisiones arquitectónicas a nivel de estructuras, entre otras vinculadas a la logística y organización de los procesos de elaboración;

Que, de esta forma se configuraron las bodegas, espacios emblemáticos y vigentes para la producción peruana del *pisco* y que en muchos casos cuentan con siglos de experiencia en su elaboración. Es a través de estos espacios que puede apreciarse, hasta hoy en día, la evolución en los procesos de producción de *pisco* y en general de la industria vitivinícola del país, siendo que varias forman parte del Patrimonio Cultural de la Nación. Por lo general, los espacios que componen una bodega incluyen una casa hacienda o fundo de dimensiones variables que funge como vivienda de los propietarios, además de la infraestructura anexa dedicada a la elaboración y almacenaje de vinos y *piscos*. Dicha infraestructura exhibe diversos grados de elaboración que varían en cada región, de hecho, cada valle ha desarrollado su propia tradición constructiva;

Que, cabe mencionar que en 2019 fue inscrito, en la Lista Indicativa de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural de la UNESCO (1972), el bien denominado *Bodegas y viñedos para la producción tradicional de pisco*;

Que, en Moquegua y Tacna, las bodegas tienen una arquitectura tradicional que aprovecha el perfil del suelo. Son emplazadas en laderas de poca pendiente, elaboradas con muros de adobe y quincha con techo tipo mojinete de madera y caña, pisos y carpintería de puertas y ventanas de madera. Poseen amplios ambientes anexos de forma alargada, cerrados y con cubierta a dos vertientes de madera, esteras y torta de barro, donde se ubican los lagares y puntayas en forma escalonada, destinados para la pisa y trituración de las uvas y para el reposo del mosto. Asimismo, ambientes para la fermentación dispuestos de forma transversal al lagar y puntaya y a un nivel inferior, donde se ubican las tinajas enterradas, servidas por un canal longitudinal que conduce el mosto desde la puntaya. Las tinajas se enterraban para asegurar la temperatura de fermentación y mantener controlado este proceso. Contiguamente, se ubicaban los espacios para el destilado del mosto fermentado por medio de falcas o alambiques;

Que, en Arequipa, los sistemas tradicionales de construcción para las bodegas están asociadas a la utilización de materiales propios de los valles de la región Arequipa siendo los principales el carrizo, adobe, tapial, madera de huarango, así como el sillar, entre otros. En las visitas realizadas se observaron bodegas con estructuras tradicionales las cuales se componen de lagares, puntayas, alambiques y/o falcas y tinajas de gran tamaño en las que se recibe el mosto de uva. Las áreas cercanas a los lugares vitivinícolas jugaron un rol primordial en la fabricación de las tinajas, las que aún siguen siendo protagónicas en el proceso de elaboración de este aguardiente. Las tinajas servían para la fermentación en la elaboración del vino y *pisco*, mientras se utilizaban odres de cuero para el transporte de un lugar a otro. Muchas bodegas utilizan, asimismo, la paila aguardientera, una herramienta de destilación muy antigua y que se consolidó en la zona;





Que, en Lima e Ica, las bodegas tienen otra conformación, siendo más frecuente que todo el proceso se realizara en exteriores, contando únicamente con cubiertas livianas sin cerramientos laterales. Es así que los lagares y puntayas se ubican en la parte más alta de la propiedad y, en algunos casos, separadas de las áreas de fermentación las cuales están conformadas por una serie de vasijas denominadas botijas, alineadas sobre el nivel del suelo en dos hileras paralelas contiguas y embutidas en bancos continuos de adobe. La zona de destilado se ubica principalmente en ambientes cerrados o parcialmente cerrados, pero siempre bajo techo. El almacenamiento del *pisco* destilado se realiza en los tradicionales *pischos* de arcilla cocida, los cuales se apilan en posición vertical formando grandes grupos en ambientes abiertos, generalmente sin cubierta alguna;

Que, el proceso tradicional para la elaboración de *pisco* sigue un flujo de trabajo bastante claro que asegura la salubridad y calidad del producto. Este proceso se inicia con la poda de las parras, hacia el mes de agosto. Esta acción permite dirigir el crecimiento de los racimos y asegurar su buena salud. Un segundo momento, es el de la vendimia, la acción de cosechar los racimos de uva ya madura y al nivel adecuado de azúcares, la cual suele realizarse entre los meses de febrero, marzo y abril. Entre el primer y segundo momento, también se desarrollan acciones precisas de cuidado y poda, así como de riego, dependiendo de cada agricultor. Un tercer momento es el de la pisa, estrujado o exprimido de la uva para hacer el jugo o mosto, acción que se realiza inmediatamente después de la vendimia. Luego de ello, en un cuarto momento, está la fermentación del mosto. Este último puede tomar varios días dependiendo del producto que se va a destilar: si es un *pisco puro* o un *mosto verde*. Después de la fermentación se realiza el proceso de descube, el cual consiste en separar los sólidos de los líquidos, es decir, el jugo de los hollejos. Por último, la destilación es el punto final del proceso, la cual como hemos visto, se puede hacer en alambique o falca. Una vez destilado, el *pisco* *descansa* algunos meses hasta el momento de ser embotellado y consumido;

Que, los conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción de *pisco* en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna forman parte de lo que se denomina una *cultura del pisco*, y que conjuga elementos que se corresponden a diversos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial conforme la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003). Es el caso del manejo agrícola y los conocimientos asociados al cultivo de la vid, el proceso de elaboración del *pisco*, así como la fabricación de tinajas y botijas, las actividades festivo rituales asociados a la vendimia, el destilado y consumo del *pisco*, entre otras;

Que, es posible identificar los eslabones que conforman el sistema tradicional de producción del *pisco* y que incluyen la producción de insumos, elaboración y consumo. Como producto del análisis de cada eslabón, se pueden identificar aquellas expresiones que configuran la cultura del *pisco* en el país, cada uno de los cuales incluye conocimientos, técnicas y valores que permiten identificar y delimitar un ecosistema de manifestaciones culturales asociadas directamente con nuestra bebida bandera;

Que, dicho ecosistema cultural es muestra de un arraigo profundo en la identidad de las comunidades de portadores, quienes han desarrollado a lo largo de siglos conocimientos y técnicas adaptadas a su realidad climática, geográfica y cultural. Asimismo, han otorgado valores y significados a esta bebida que se han ido configurando como parte fundamental de su tradición y del establecimiento de vínculos sociales dentro y fuera de su comunidad. En ese alcance el *pisco*, además de una bebida, es una manifestación de identidad familiar, local y nacional;



Que, adicionalmente, el proceso de modernización ha ido actualizando los instrumentos y tecnologizando ciertas etapas del proceso. Sin embargo, el proceso mismo se ha mantenido vigente pues es, hasta cierto punto, sencillo y efectivo. Con el paso del tiempo, muchos rasgos que han formado parte de este proceso desde el inicio se han seguido transmitiendo, considerándose fundamentales para obtener un producto de calidad que es orgullo de las familias que lo producen;

Que, la tradicionalidad del *pisco* se hace evidente en algunos factores tales como herencia y familia, bodegas e infraestructura tradicional, conocimientos tradicionales e identidad local y nacional; sostenibilidad y naturaleza, y la ritualidad involucrada en los procesos de producción;

Que, se ha corroborado el profundo carácter familiar que tiene la elaboración de *pisco* siguiendo sistemas tradicionales de producción. Es a través del núcleo familiar que se transmiten conocimientos como la valoración de la uva y del producto final. Muchas familias cuentan con más de tres generaciones de productores pisqueros y, en varios casos, el arraigo es tal que después de realizar sus propias carreras y vidas profesionales, regresan a sus fundos a retomar la labor. Elaborar *pisco* para ser compartido con familiares, amigos y vecinos es generador de prestigio al interior de la comunidad;

Que, sobre las bodegas e infraestructura tradicional, se ha podido identificar que muchas familias mantienen la infraestructura que sus antepasados utilizaron para elaborar *pisco*, y que se sigue usando hasta el día hoy. Las bodegas con sus lagares y puntayas, así como con sus zonas de fermentación, las tinajas y botijas, y los destiladores con hornos a leña, siguen siendo parte de un modo de producir *pisco* que permite un diálogo con el pasado;

Que, sobre los conocimientos tradicionales e identidad local y nacional, los productores tradicionales valoran los conocimientos y habilidades asociados a los sistemas de producción de *pisco*. En el ámbito agrícola, estos se evidencian en los conocimientos para el cultivo de las uvas, el uso del agua, el mantenimiento de las plantas, entre otros. Asimismo, están presentes en las etapas de elaboración como la vendimia, pisa o exprimido, y la fermentación; y en el proceso de destilado que incluye la manipulación del alambique o falca y los cortes del *pisco*;

Que, también se consideran aquellos vinculados con el consumo del *pisco* ya sea como bebida, como insumo para macerados y cremas, o como insumo para la preparación de otros cócteles, comidas y postres. Sobre los últimos cabe señalar, por ejemplo, la *mazamorra de mosto* y el *arropo* elaboradas con el jugo de uva, o mosto, antes de ser fermentada. Igualmente, dulces tradicionales como la gran diversidad de aquellos preparados en Moquegua entre los que se incluyen los alfajores de penco, los voladores o los rosquetes de maguey que contienen *pisco* de la zona. Otro ejemplo, es el del maicillo y bizcochuelos propios de los valles de Arequipa, entre otros postres;

Que, además, una tradición más familiar o desarrollada en el ambiente de la bodega-hacienda era la cata de los destilados, misma que hoy en día se ha extendido a espacios más abiertos tales como bares y restaurantes. Un punto aparte corresponde a la valoración que se tiene desde la comunidad por la destreza sensorial de la que hacen uso los productores de *pisco*, quienes a lo largo del proceso monitorean constantemente los aromas, el sabor, color y consistencia de la bebida;



Que, estos conocimientos le dan al *pisco* un carácter e identidad local que llena de orgullo a los productores, así como también a la comunidad en general. Ese mismo sentimiento de orgullo es compartido a nivel nacional por lo que se considera al *pisco* una bebida emblemática e identitaria;

Que, sobre la sostenibilidad y naturaleza, el productor tradicional de *pisco* siente un vínculo muy cercano con la naturaleza pues a ella debe su producción. Es por ello que hay una importante valoración de su ámbito geográfico, características climáticas, así como las condiciones y recursos para tener una buena producción de insumos. El viñedo y la bodega son parte de su propia casa, por lo que la elaboración del *pisco* no es solo un negocio sino también un estilo de vida. En tal sentido, hay una vocación y sensibilidad especial por realizar prácticas sostenibles en el manejo del agua, uso de pesticidas y fertilizantes naturales, y el respeto por los ciclos agrícolas. Todo ello lleva a soluciones creativas y la búsqueda de métodos para mitigar los efectos del cambio climático, procurando así la continuidad y transmisión de la manifestación cultural a las siguientes generaciones. Un ejemplo de esto, es el del *hualpacho*, un sistema que se compone de un soporte por lo general es un *árbol de huarango* para que las parras se enreden a medida que van creciendo y permitan darles altura a las plantas, evitando que se vean afectadas por las inundaciones propias de la zona de San Juan Chorunga, en Arequipa;

Que, sobre la ritualidad involucradas en los procesos, algo distintivo de los sistemas tradicionales de producción de *pisco* es la ritualización de las etapas del proceso, en lo que se refleja la antigua costumbre prehispánica de la faena festiva que permitía llevar a cabo obras colectivas en un contexto celebratorio. Este puede identificarse en momentos icónicos como en la vendimia, la pisa, la destilación y el consumo. Toda faena festiva es también manifestación del sincretismo religioso de estas zonas;

Que, este tipo de actividades ritualizadas suele iniciar con un pago a la tierra, dando gracias y rindiendo honor a las deidades católicas y a los apus andinos. Así, las bodegas suelen estar bajo la tutela de un santo o una advocación mariana, así como también *protegidas* por algún cráneo de algún antepasado. De la misma manera, el inicio de procesos como el fermento se suele acompañar con rezos y una cruz de flores como señales de buen augurio. Merece una mención las tinajas coloniales, identificadas en múltiples bodegas en las regiones pisqueras visitadas, en las cuales se ha incluido la firma del autor, año y advocación mariana o de un santo patrono antes de que la arcilla fuese puesta a cocer. Celebraciones como fiestas patronales muchas veces incluyen el uso de *pisco* como ofrenda a la divinidad, se entiende el *pisco* así, como un producto agradable e ideal para homenajear al santo patrón;

Que, se ha identificado a un rango amplio de comunidades de portadores correspondientes a cada uno de los eslabones que integran los sistemas tradicionales de producción de *pisco* en Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. Así, en cuanto a la producción de insumos, se identifica a los productores y agricultores quienes suelen agruparse en asociaciones de productores vitivinícolas. Son estos quienes portan aquellos conocimientos sobre el cultivo de la vid y que, a lo largo de los siglos, han protegido y desarrollado las uvas pisqueras logrando su adaptación al territorio en espacios geográficos, suelos y condiciones climatológicas inéditas para una planta traída del Mediterráneo. La vasta experiencia, habilidad y conocimientos de los agricultores peruanos consiguió que esta adaptación lleve a una producción vitivinícola con características particulares y genéticas que han permitido el desarrollo de especies





propias, como es el caso de la uva *Quebranta* y la uva *Negra criolla*, emblemáticas de la costa centro sur y sur, respectivamente;

Que, podemos mencionar a las comunidades de alfareros quienes, desde los primeros años de la producción pisquera en los albores del Virreinato del Perú, participaron a través de la manufactura de tinajas y botijas hechas de barro, arcilla o greda. Este trabajo implicaba un profundo conocimiento del uso de la tierra, así como del fuego para lograr enseres de gran capacidad y resistencia, adaptados al ambiente y al contexto geográfico. Los alfareros peruanos plasmaron sus conocimientos previos y los aprendizajes de técnicas europeas, logrando así enseres de calidad que perduran hasta la actualidad, siendo que se ha logrado identificar gran cantidad de estos en las regiones pisqueras y con varios siglos de antigüedad;

Que, en muchas zonas, no obstante, la labor alfarera para la elaboración de enseres vinculados a los sistemas tradicionales de producción de *pisco*, se ha perdido y las técnicas utilizadas prácticamente han desaparecido, al punto que no fue posible identificar a personas que elaboren tinajas y botijas o transmitan los conocimientos que permitan elaborar nuevos ejemplares con la resistencia, liviandad y porosidad que las distingue;

Que, en cuanto al proceso mismo de elaboración del *pisco*, se identifica a otra comunidad plenamente vigente compuesta por los maestros destiladores, quienes asumen el liderazgo del proceso de destilación ya sea en falca o en alambique. Son quienes encienden los artefactos para la destilación, controlan la intensidad del fuego y vigilan el proceso, además de decidir los momentos del corte de la *cabeza*, *cuerpo* y *cola* del *pisco* en tanto conocen las características que tiene cada momento de la destilación. Sus conocimientos incluyen la identificación del aspecto, color, aroma y sabor de la bebida a través de sus propios sentidos. Muchos productores pisqueros reconocen la importancia del *paladar* y *olfato* del maestro destilador, su intuición y empirismo. Al maestro destilador, en ciertas regiones se le denomina *falquero* o *sacador*. Muchas veces, es el mismo productor pisquero quien asume el rol de destilador y más bien convoca a algunos trabajadores para labores de asistencia;

Que, la mayor parte del proceso suele hacerse en el ámbito familiar involucrando también a vecinos y amigos. Es así que, durante la elaboración, el productor está acompañado de miembros de su grupo familiar en una jornada festiva, quienes asumen el liderazgo de algunos roles y apoyan en otros. La familia es fundamental para la labor del pisquero y un espacio de intercambio simbólico, transmisión de saberes y fortalecimiento de los lazos sociales. Esta faena festiva incluye música, danza, tertulia y poesía, por lo que muchas veces participan conjuntos musicales, percusionistas afroperuanos, declamadores, decimistas, entre otros artistas que acompañan el proceso, y quienes constituyen una comunidad de portadores vinculados a este sistema;

Que, se ha identificado también como integrantes de las comunidades de portadores a catadores, cocteleros, cocineros y reposteros. Estos tienen un rol fundamental en el estudio y difusión del *pisco*, así como de sus derivados como macerados, cremas, platillos y postres, entre otros. Algunas veces, estos productos adquieren una valoración especial como es el caso de bebidas como el macerado de damascos que en Moquegua se bebe y comparte en ocasiones muy especiales como recibir a un invitado importante y muy querido;

Que, la comunidad de catadores, sumiller o sommelier ha trabajado mucho en el estudio de las características sensoriales de este destilado, su conservación y maridaje.



Su aporte ha sido primordial para lograr la valoración que ha tenido el *pisco* como una bebida con diversidad de sabores y aromas. Del mismo modo, las comunidades de cocteleros han trabajado con creatividad en la elaboración de llamativos y sabrosos cócteles entre los que destaca el *pisco punch*, el *capitán*, el *chilcano*, el *Tacna sour*, *Colca Sour* y por supuesto el *Pisco Sour*, cóctel emblema del Perú, declarado Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2007. Destacan, a su vez, las comunidades de cocineros y reposteros quienes utilizan el *pisco* como insumo para marinar y saltear sus platos, impregnando sabores y aromas locales a sus recetas. Una bebida que a pesar del tiempo se ha mantenido vigente es la *caspiroleta*, un ponche dulce hecho a base de *pisco* el cual se toma caliente y al que se le atribuyen propiedades medicinales. Otro ejemplo es el de la *leche de monja*, bebida moqueguana hecha a base de *pisco*, huevos y limón, entre varias otras;

Que, los sistemas tradicionales de producción de *pisco* son una expresión cultural cuyo espacio principal de transmisión es el hogar o la bodega familiar. Es en el hogar, a través de la interacción familiar y con amigos, donde se transmiten los conocimientos, técnicas y valores de esta expresión. De otro lado, la vinculación de las familias con la expresión es intensa por lo que es muy usual que los niños y niñas que crecieron viendo todo el proceso de este sistema y aprendieron los conocimientos, técnicas y valores asociados, mantengan vigente la expresión. Incluso se han visto casos en los que después de estudiar y hacer carreras en ámbitos muy diferentes, regresan siendo adultos a retomar las riendas de las destilerías familiares. El *pisco* no es solo un negocio, sino una pasión y un motivo de orgullo familiar;

Que, con la modernidad, se han desarrollado espacios más formales de transmisión. Escuelas, institutos y universidades tienen en su oferta académica carreras vinculadas con estos sistemas tradicionales. De este modo, carreras como agronomía, ingeniería vitivinícola, enología, ingeniería industrial, biología, química, así como gastronomía, coctelería, cata, entre otras, figuran entre las más importantes en el desarrollo la industria pisquera, así como también en el soporte a los sistemas tradicionales de producción;

Que, a lo largo del proceso de elaboración del expediente, se han identificado una serie de valores y significados vinculados con esta bebida. Probablemente el que más resalta es aquel que los portadores han definido como orgullo local y orgullo nacional. De este modo, el *pisco* es una bebida que representa a su lugar de origen, el terruño, la infancia; pero también es un elemento que identifica al país de origen. La peruanidad del *pisco* tiene, por lo tanto, ese doble carácter: local y nacional, siendo que la diversidad de uvas, sabores y aromas enriquece la cultura peruana del *pisco*;

Que, los portadores reconocen una épica en la elaboración de *pisco*, la cual se pone de manifiesto en la esforzada labor agrícola y la pasión que mueve a los agricultores vitivinícolas. Es así que esta vocación por las uvas se expresa también en el proceso de destilado, de modo tal que cada botella de *pisco* es considerada un sello de la bodega y, en consecuencia, un sello familiar;

Que, al considerarse una bebida que es producto del jugo de las uvas de gran calidad y de un sistema tradicional de producción al que no se le hace ningún agregado químico externo, se le atribuye los valores de pureza, y se la describe como un destilado saludable, energético y amable, aromático y con carácter. Adicionalmente, se menciona siempre el brillo del *pisco*, caracterizándolo como una joya siendo llamado *diamante líquido*, así como *el espíritu de la uva* por la pureza que se le atribuye;



Que, se ha dicho en varias oportunidades que el *pisco* es también *memoria y tradición*, pues su proceso vincula a los actuales portadores con sus antepasados, a sus recuerdos de infancia, y a la memoria familiar. Por tanto, la salvaguardia de los sistemas tradicionales de producción de *pisco* es vital no sólo para mantener la diversidad de nuestra bebida bandera, sino también para fortalecer los extensos lazos sociales y sentidos de identidad que se construyen alrededor de la misma;

Que, conjuntamente con las referencias citadas en el Informe N° 000172-2025-DPI-DGPC-VMPCIC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial se detallan las características, la importancia, el valor, alcance y significado de los *Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción del pisco en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna*, motivo por el cual dicho informe constituye parte integrante de resolución conforme con lo dispuesto en el artículo 6 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 338-2015-MC, se aprueba la Directiva N° 003-2015-MC, *Directiva para la declaratoria de las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial y de la obra de grandes maestros, sabios y creadores como Patrimonio Cultural de la Nación y declaratoria de interés cultural*, en la que se establecen los lineamientos y normas para la tramitación del expediente de declaratoria de Patrimonio Cultural de la Nación de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, correspondiendo al Viceministerio de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales declarar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación; así como su publicación en el diario oficial *El Peruano*;

Con los vistos de la Dirección General de Patrimonio Cultural, de la Dirección de Patrimonio Inmaterial, de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Ica, de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa, de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Moquegua, de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Tacna y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo establecido en la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; la Ley N° 29565, Ley de creación del Ministerio de Cultura y la Directiva N° 003-2015-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 338-2015-MC;

#### **SE RESUELVE:**

**Artículo 1-** Dejar sin efecto la Resolución Viceministerial N° 000057-2025-VMPCIC/MC.

**Artículo 2.-** Declarar como bien inmaterial integrante del Patrimonio Cultural de la Nación a los *Conocimientos, técnicas y valores asociados a los sistemas tradicionales de producción del pisco en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna*, conforme con el alcance geográfico establecido en la Denominación de Origen, por tratarse de una expresión que da cuenta del profundo conocimiento productivo vigente tanto en el cultivo, selección y tratamiento de la materia prima, las fases de vendimia, pisa y fermentación, así como en el singular proceso de destilación, reposo y todo lo referido a la elaboración de la bebida, y su consumo, siendo que cada localidad establece con el pisco una relación muy íntima y familiar, herencia de un proceso que



combina lo tradicional y lo ancestral, y que configura en su compleja diversidad una cultura del pisco arraigada en cada valle productor.

**Artículo 3.-** Encargar a la Dirección de Patrimonio Inmaterial, en coordinación con la Dirección Desconcentrada de Cultura de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y la comunidad de portadores, la elaboración cada cinco años de un informe detallado sobre el estado de la expresión declarada, de modo que el registro institucional pueda ser actualizado en cuanto a los cambios producidos en la manifestación, los riesgos que pudiesen surgir en su vigencia, y otros aspectos relevantes, a efectos de realizar el seguimiento institucional de su desenvolvimiento y salvaguardia, de ser el caso.

**Artículo 4.-** Disponer la publicación de la resolución en el diario oficial *El Peruano*, así como su difusión en el Portal Institucional del Ministerio de Cultura ([www.gob.pe/cultura](http://www.gob.pe/cultura)), conjuntamente con el Informe N° 000172-2025-DPI-DGPC-VMPCIC/MC.

**Artículo 5.-** Poner la presente resolución y el Informe N° 000172-2025-DPI-DGPC-VMPCIC/MC en conocimiento de las Direcciones Desconcentradas de Cultura de Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.

### **Regístrese, comuníquese y publíquese**

Documento firmado digitalmente

**JAMER NELSON CHAVEZ ANTICONA**

DESPACHO VICEMINISTERIAL DE PATRIMONIO CULTURAL E INDUSTRIAS CULTURALES