



Perú

* PISCO

SPRIT OF PERU



Sol/Asterisco
Es una forma natural que denota esencia. También remite a transparencia en tanto que su presencia indica una ampliación de la información. El Pisco tiene muchos aspectos que comunicar y esta marca los contará.



Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ.
Calle Uno Oeste N° 50, piso 14, urb. Córpac, San Isidro, Lima-Perú
Teléfono: (51-1) 616-7300
www.promperu.gob.pe

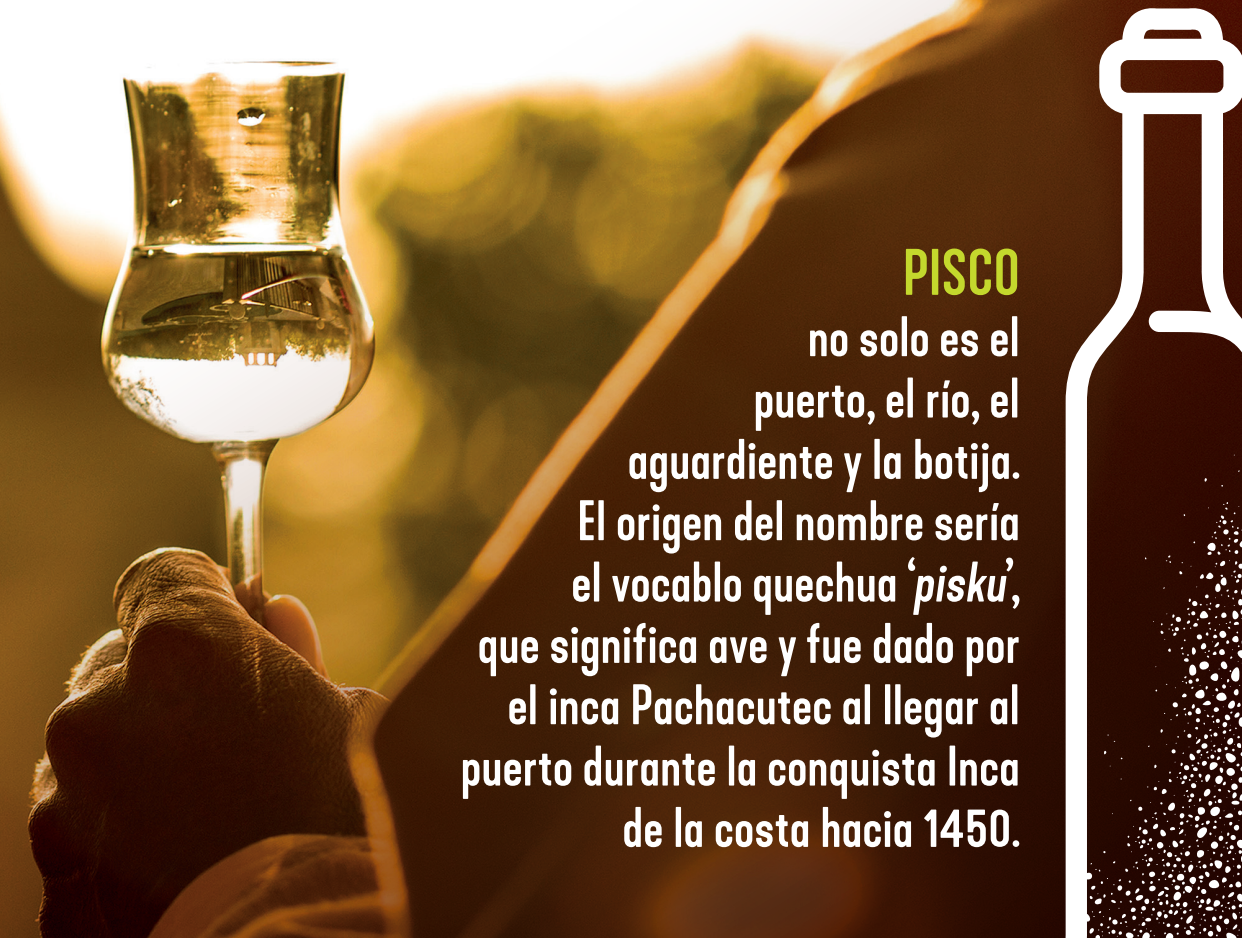
© PROMPERÚ. Todos los derechos reservados.
Distribución gratuita. Prohibida su venta.



EL ARTE DEL PISCO

Translúcido, cristalino, brillante e incoloro. Como si se tratara de un diamante, el Pisco exige esas mismas características de calidad y belleza para recibir con honores su nombre. Los maestros productores evidencian el dominio de una ciencia y un arte que también tendrá todo aquel que quiera disfrutarlo.

Al Perú llegaron las primeras vides, por lo que el primer vino y el primer aguardiente de Sudamérica se elaboró en territorio peruano. El cronista Pedro Cieza de León dejó testimonio de haber visto parras en Perú en 1547, cuando iba camino a Lima desde el norte como parte de la expedición del pacificador Pedro de la Gasca. Además, durante los siglos XVI y XVII, el Perú fue el principal productor vitivinícola en América del Sur.



PISCO no solo es el puerto, el río, el aguardiente y la botija. El origen del nombre sería el vocablo quechua 'pisku', que significa ave y fue dado por el inca Pachacutec al llegar al puerto durante la conquista Inca de la costa hacia 1450.

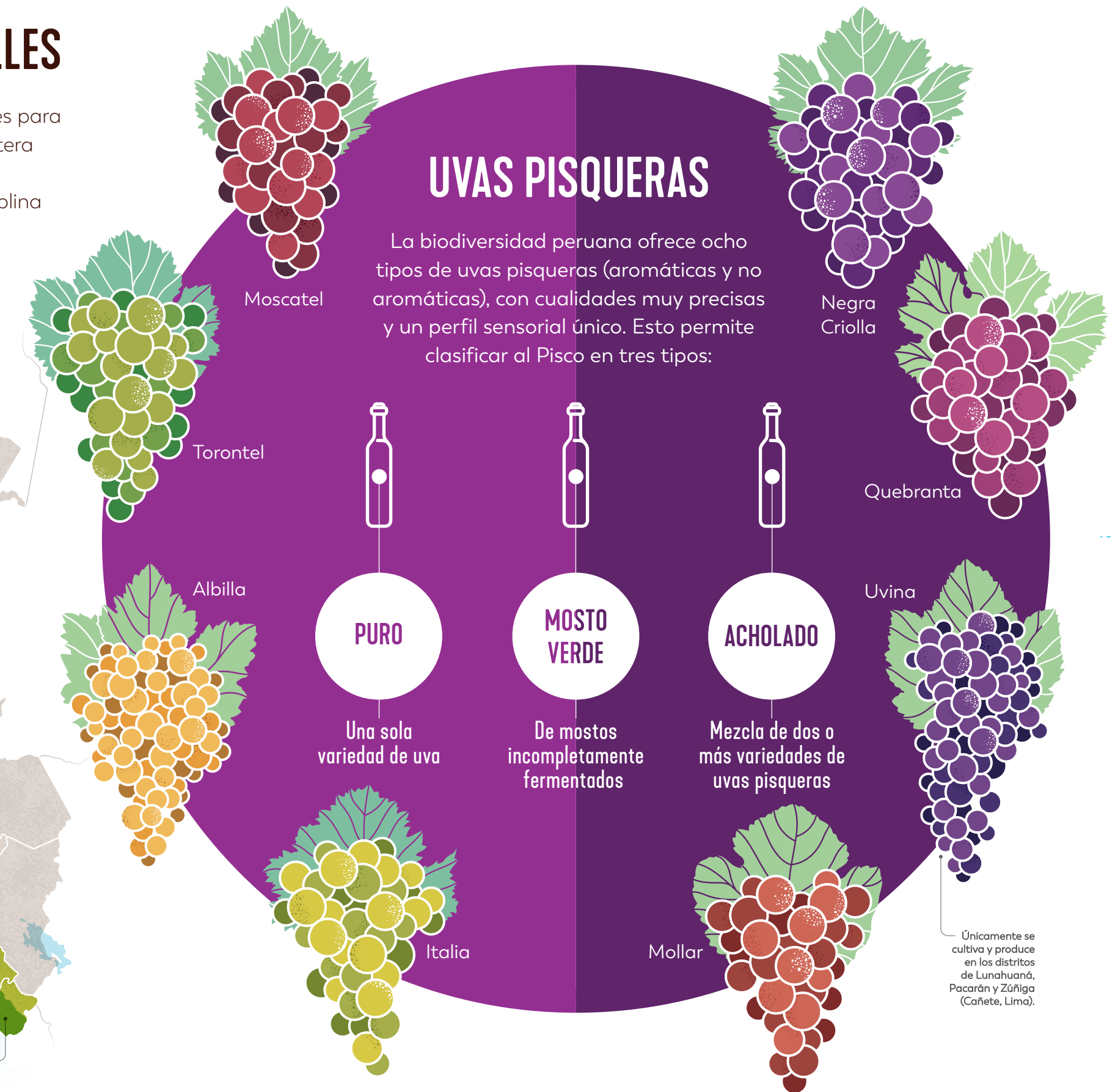
RECONOCIMIENTO MUNDIAL

El Pisco ha obtenido numerosos premios en eventos internacionales como Vinalies Internacional (Francia), Les Citadelles du Vin (Francia), Selection Mondiales dex Spiritueux (Canadá), The International Wine & Spirits Competition (Inglaterra), CINVE (España), entre otros:

Año	Argentina	Brasil	Canadá	China	Chile	España	EE.UU.	Francia	Inglaterra	Israel
2018		4 4				8 4 2	1 2 2	4 1		2
2017				5		12 2	2 7			
2016		7 6 1		1 1			3 3	1 1		2
2015		9 7 1	8 2		9 7 1	2 3	4 6 1	1 3		1 3 1
2014	2 2 1	5 6 3	4 6				4 3 1	4 6		
2013				1 2 1				1 3 6 1 4 1		
2012						2 2	1	3 1		
2011		4 6	1			2 1		7 5		
2010		3 4						2	1 1 2	
2009		11 4						3 6 3		
2008		9 2 1						6 2		
2007	1 1	7 7 1						6 1 2		

DESDE LOS GENEROSOS VALLES

El Perú ofrece condiciones agroecológicas ideales para la producción de Pisco. Se trata de la franja costera de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Sama, Locumba y Caplina del departamento de Tacna (1200 kilómetros aproximadamente).



ES PISCO Y EL MUNDO LO SABE

En 2005 el Perú registró la **Denominación de Origen** ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual - OMPI. El 30 de octubre de 2013, en Bruselas, la Comisión Europea concedió al Perú el registro de 'Pisco' como indicación geográfica.

Estas características son imprescindibles para que el Pisco cumpla con las regulaciones de la **Denominación de Origen**:

- Condiciones geográficas particulares.
- Costumbres y tradición.
- Mostos: recién fermentados.
- Proceso: destilación directa y discontinua.
- Fracción de destilación (cuerpo o corazón): con un grado alcohólico volumétrico de entre 38° a 48° (%vol).
- Reposo: 3 meses como mínimo.

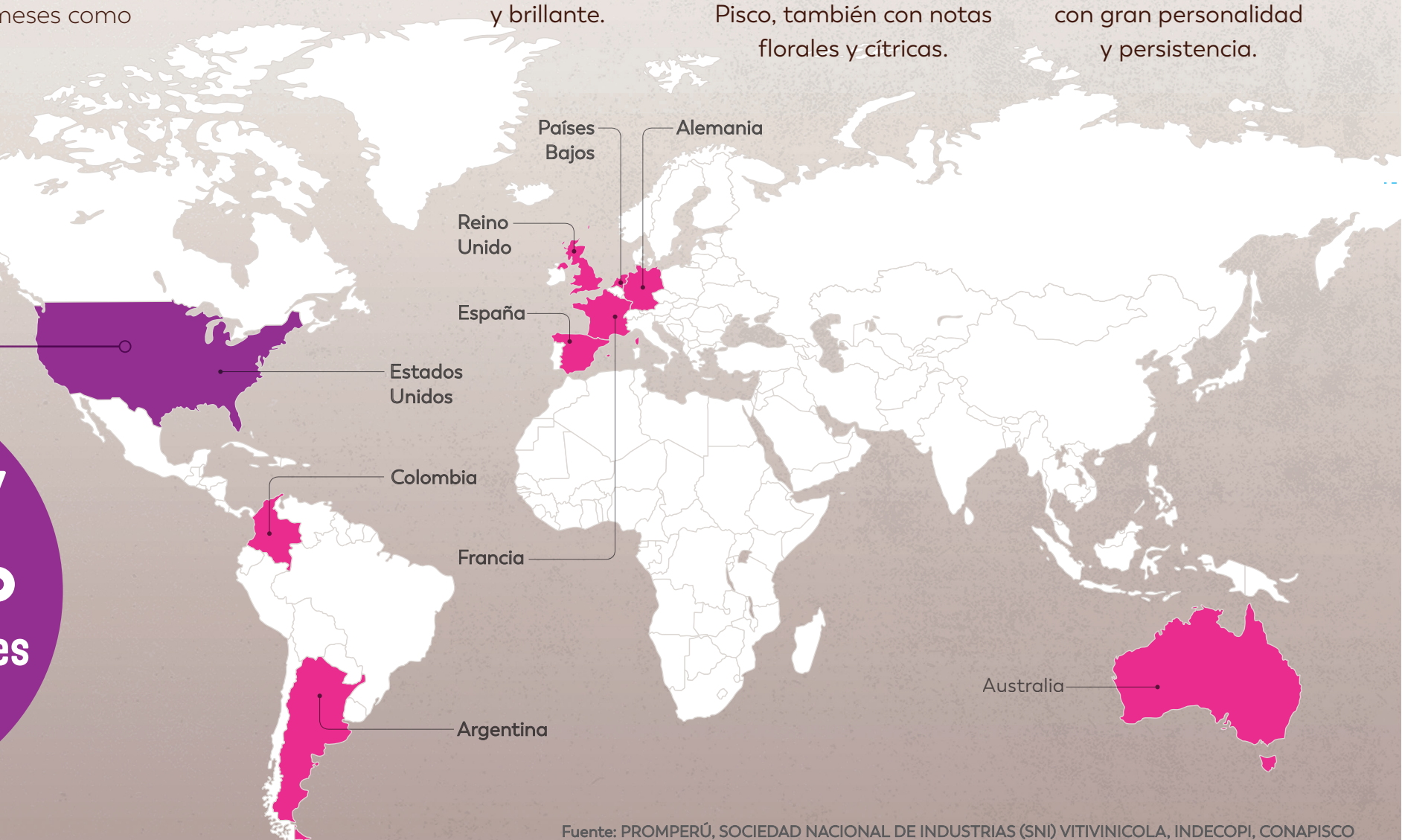
El Pisco debe presentar los siguientes requisitos:



RITUAL COMPARTIDO

Cerca de 40 marcas de Pisco están actualmente alrededor del mundo.

46,2%
de las exportaciones de Pisco (2018)



Fuente: PROMPERÚ, SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS (SNI) VITIVINICOLA, INDECOPI, CONAPISCO
Elaboración: Km. Cero

DESTILANDO PASIÓN

El **Pisco** es un fino aguardiente de uva, que requiere entre 6 y 7 kilos para obtener un litro y que no incluye otro ingrediente más que el mosto fresco recién fermentado de uvas pisqueras de nuestras costas. El resultado: un producto elaborado con pasión y para deleite del paladar y el corazón del mundo.



1 La vendimia

Se vive como toda una fiesta y se realiza de febrero a abril, cuando las uvas pisqueras han alcanzado los niveles adecuados de azúcares.

Las uvas cosechadas se transportan hasta la bodega.

3 Maceración

El mosto reposa junto a la cáscara y las semillas por un lapso de tiempo (algunas horas o más) previo a la fermentación para poder extraer los compuestos aromáticos típicos de cada uva pisquera.

4 Prensado

En la prensa se separan los sólidos del mosto, el cual es trasladado a un depósito para iniciar el proceso de fermentación.

5 Fermentación

Es la transformación natural de los azúcares del mosto en alcohol y CO₂ por la acción de las levaduras. El mosto recientemente fermentado es llevado de inmediato a destilar.

6 Destilación

Los mostos frescos de uvas pisqueras recientemente fermentados ingresan de inmediato al proceso de destilación directa y discontinua. Los aparatos son todos de cobre:

- a. Alambique con calentador
- b. Alambique
- c. Falca

2 Molienda

Se separan los granos de uva del escobajo o raspón (parte leñosa del racimo) y se estrujan los granos para liberar el jugo o mosto.

LA RUTA DEL PISCO

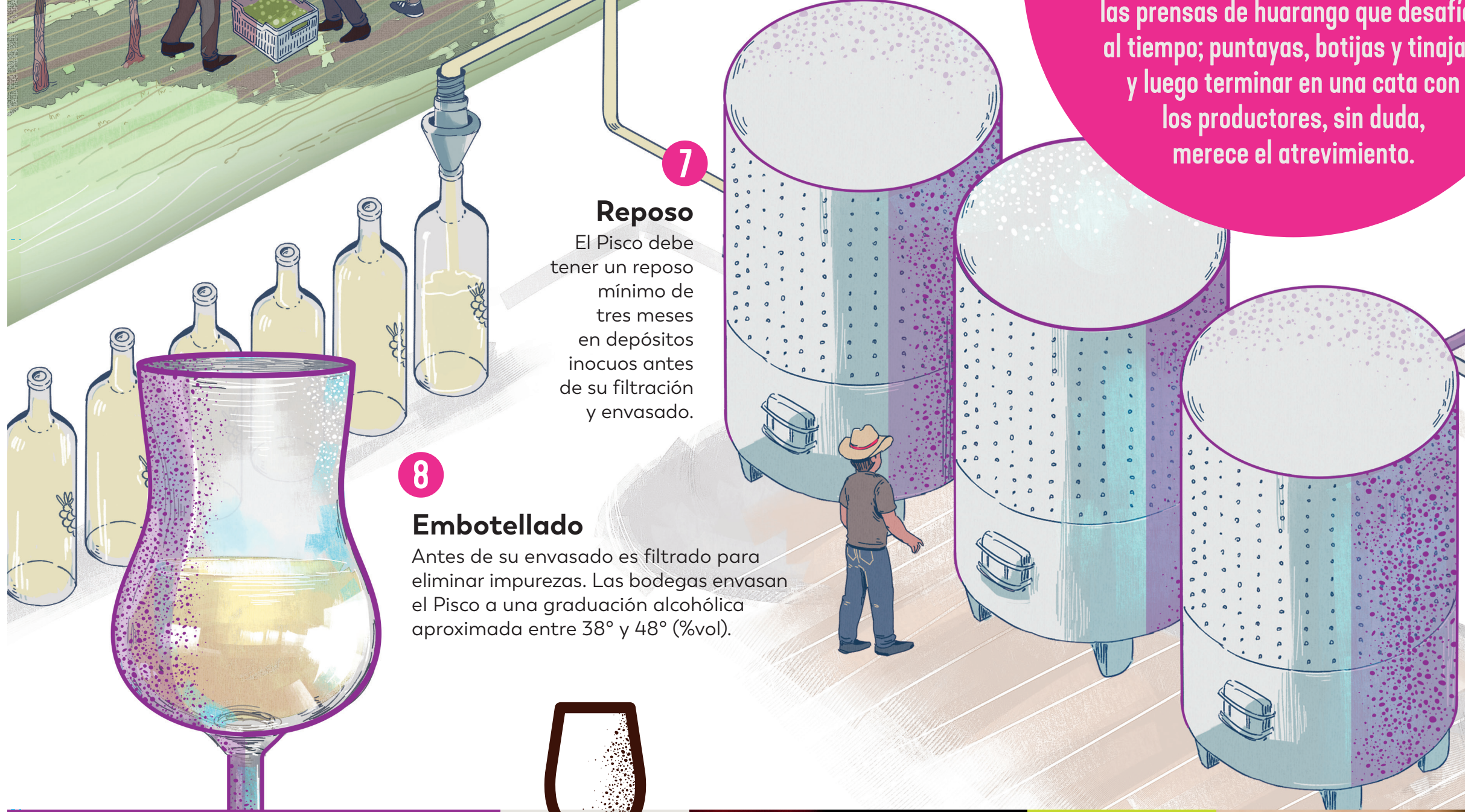
Visitar una bodega de Pisco es una experiencia única y fascinante: internarse en las viñas, probar sus uvas, aprender el proceso en el lagar, ver la magnitud de las prensas de huarango que desafían al tiempo; puntayas, botijas y tinajas; y luego terminar en una cata con los productores, sin duda, merece el atrevimiento.

7 Reposo

El Pisco debe tener un reposo mínimo de tres meses en depósitos inocuos antes de su filtración y envasado.

8 Embotellado

Antes de su envasado es filtrado para eliminar impurezas. Las bodegas envasan el Pisco a una graduación alcohólica aproximada entre 38° y 48° (%vol).



SOFISTICADO Y VERSÁTIL

El Pisco brinda infinitas posibilidades de sensaciones, aromas y sabores en la coctelería, una industria que siempre busca renovar y sofisticar su oferta para cautivar. Cada variedad de Pisco y sus matices poseen características diferentes, notas aromáticas, afrutadas, florales, cítricas o de hierbas frescas.



Pisco punch

Fue inventado por Duncan Nicol en el bar Bank Exchange, a finales del siglo XIX, en San Francisco (EE.UU.).

Es un coctel refrescante y aromático con Pisco y piña.



Pisco mule

Una variante del conocido Moscow mule, creado en California en los años cuarenta y muy exitoso en el Hollywood de esos años.

Este fresco coctel se prepara con Pisco, jugo de limón, hielo y ginger beer.



Chilcano

Su referencia más antigua data de inicios del siglo XX, en la crónica 'Cómo era una jarana en el Cercado' del año 1900.

Es un coctel tradicional con Pisco, ginger ale, rodaja de limón y hielo al gusto.



Capitán

Se originó en la década de 1920, en la región andina de Puno. Los capitanes del ejército, en sus rondas nocturnas, lo pedían en los bares locales.

Es un clásico coctel de Pisco y vermouth.



Coctel de arándanos

Una combinación ideal entre nuestro Pisco y frutas frescas de estación, en este caso se logra un delicioso y refrescante coctel con arándanos.

Coctel con Pisco, hielo, arándanos, limón, jarabe de goma y hojas de menta o hierbabuena.



¿QUÉ DISTINGUE AL PISCO?

Factores naturales: *terroir* (suelo, clima, terreno)

Materia prima: uvas pisqueras con características propias

Proceso de elaboración: exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras recientemente fermentados

Historia y tradición