

PiscoesPerú






Pisco, único e incomparable

El Pisco es un destilado de mostos frescos de uvas pisqueras, una bebida espirituosa, que se produce exclusivamente en el Perú, producto de la fermentación del mosto fresco. Su proceso de elaboración atesora la tradición de los primeros productores de este aguardiente, que se remonta a fines del siglo XVI.

Esta bebida recibe su Denominación de Origen de Pisco, localidad costera en cuyos valles se sembraron las primeras semillas de uva propicias para su elaboración. Su proceso de destilación es muy particular en comparación al del resto de licores. En él no interviene ningún otro ingrediente además del mosto fresco, lo que permite conservar la pureza del aguardiente en su grado más alto. Por estos motivos, se considera al Pisco como producto bandera y motivo de orgullo nacional.



Nacido a orillas del Pacífico



Pisco es un pueblo de pescadores ubicado en la costa sudamericana del océano Pacífico, a 230 km al sur del Lima, la capital del Perú. El nombre *Pisco* es una palabra quechua, la lengua ancestral del Perú, que designaba originalmente un tipo de ave y que gradualmente también se utilizó en los nombres de diferentes pueblos y ciudades como “Piscohuasi” (‘la casa de las aves’), “Piscopampa” (‘la llanura de las aves’) y “Piscobamba” (‘el campo de las aves’). Pisco también fue el nombre que se dio al “Valle de las aves” y por extensión a la comunidad que habitaba ahí llamados *piskus*.

Posteriormente, durante la colonia española, se dio el nombre Pisco al puerto ubicado en este valle, desde donde se enviaba a España y otras colonias españolas una excelente bebida espirituosa local. Por eso, la aduana colonial registraba llegada del destilado desde este puerto como una “bebida espirituosa proveniente del puerto de Pisco” o simplemente “Pisco”.

En la actualidad, las regiones autorizadas para producir Pisco son los valles costeros en los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

El encanto de la diversidad

El Perú, país megadiverso, presenta una gran variedad de climas, ecosistemas y recursos genéticos que dan origen a una de las culturas agrícolas más ricas del mundo.

Estas bondades permiten el cultivo de diferentes tipos de uvid, cuyo ualor reside tanto en la cantidad de cepas de uuas pisqueras, como en las características que definen a cada una. Según el Reglamento de la Denominación de Origen, el Pisco se clasifica en tres grupos a partir de la selección de las uuas: Puro, Acholado y Mosto Verde.

Los Piscos Puros son aquellos que se elaboran con la producción de una sola cepa, como la Quebranta, cuyo sello imprime al Pisco su sabor inconfundible a plátano, manzana, pecanas y pasas negras. Le siguen la Mollar, que desprende aromas a hierba fresca y miel; la Negra Criolla, cuyos toques a chocolate, melocotón y lima se disfrutan al llevarse la copa a la nariz; la Uuina, que posee un tono característico a aceituna;

la Italia, que reúne seductores aromas a lima, miel y pasas rubias; la Torontel, con sus seductores roces de jazmín, azahar y mandarina; la Moscatel y su embriagante olor a melocotón, vainilla y rosas; y, la Albilla, que sorprende por su fino sabor a melocotón y manzana, así como por sus toques a pecanas y vainilla.

Por su parte, los Piscos Acholados son aquellos que se elaboran con dos o más tipos de uua pisquera, provocando una maravillosa gama de aromas y sabores.

Los Mosto Verde se hacen con uuas pisqueras cuyos mostos no culminaron el proceso de fermentación, dando uida a un destilado de perfume más intenso.





Consejos para disfrutar el Pisco _____ ..

Para apreciar las bondades del Pisco los conocedores aconsejan usar la copa correcta: la copa pisquera.

• • • _____ Por su diseño, en forma de tulipán, esta copa pone énfasis en el perfume que emana del Pisco una vez servido, pero sobre todo en el primer contacto del destilado con el paladar, donde el sentido del gusto examina el espíritu generoso con el que el Pisco está hecho. La copa se debe llenar solo hasta la tercera parte, para apreciar el brillo, transparencia y limpidez de la bebida.

A continuación, se aconseja acercar lentamente la copa a la nariz, sin olvidar que enfrente existen aproximadamente 42 grados de alcohol en su forma más pura, para descubrir los aromas que desprende cada tipo de cepa. El placer que ofrece el perfume de un Pisco de calidad llega a ser indescriptible.

Finalmente, para probarlo, se sugiere llevar la copa a los labios, pero con paciencia, poco a poco, para apreciar los sabores que despide el destilado en cada sorbo. El Pisco no debe arder en la garganta, debe pasar a través de la boca como un néctar. Por eso, dicen los entendidos, el Pisco se debe beber con cariño, como la primera caricia de un beso que no debe terminar.



V e r s á t i l ©



Para el maridaje y la coctelería

El Pisco es un destilado sumamente versátil que se disfruta puro, en coctel, maridado con comidas o postres, o incluso como ingrediente en varias recetas. No obstante, los sommeliers recomiendan elegir las cepas según el nivel de dulzura. Por ejemplo, el Pisco Italia, con esos toques cítricos tan marcados, resalta los sabores de un *pye* de limón o de trufas rellenas de frutas cítricas, como la naranja. El Pisco hecho con uva Negra Criolla, que posee toques a chocolate y café, es

la pareja perfecta para un tiramisú o una trufa de café. El Pisco de Albilla, con sus sutiles aromas y sabores a durazno, es el compañero ideal para un *mousse* de frutas ácidas.

Las posibilidades para maridar el Pisco son infinitas. Sin embargo, donde ha confirmado su versatilidad es en el mundo de la coctelería, logrando un rol protagónico en las cartas de destilados más exquisitos del mundo.





C O C T E L E S . . —————



Pisco Sour ____ ..

A principio del siglo XX, el Jirón de la Unión, en el Centro Histórico de Lima, era el eje del poder de la joven república. Sus bares y cafés eran punto de reunión de aristócratas e intelectuales. Allí estaba el Morris Bar, propiedad del estadounidense Víctor Morris, quien, inspirado en la receta del Whisky Sour (mezcla de bourbon whisky con jugo de limón y azúcar) preparó el primer Pisco Sour en la década de 1920. Con los años, la fórmula fue perfeccionada por sus pupilos, que la llevaron más tarde a los bares del Hotel Maury y el Hotel Bolívar, donde el Pisco Sour enamoró el paladar de ilustres personalidades, como John Wayne, Orson Welles, Walt Disney, Clark Gable y la bella Ava Gardner. Desde entonces, el Pisco Sour es nuestro cóctel de bandera.



INGREDIENTES:

- 4 oz Pisco Puro Quebranta
- 1 oz jugo de limón
- 1 oz jarabe de goma
- ¼ oz clara de huevo
- 4 cubos de hielo
- 3 gotas de amargo de Angostura

PREPARACIÓN:

Verter el Pisco, el jugo de limón, el jarabe de goma y la clara de huevo en una coctelera con hielo. Agitar la mezcla por 8 a 10 segundos. Servir en una copa previamente enfriada y adornar con amargo de Angostura.

Chilcano ____ ..

En la costa norte del Perú existe una sopa que se prepara con cabeza de pescado y se sazona con bastante limón.

Este concentrado se caracteriza por sus bondades reconstituyentes, para aquellos noctámbulos que han pasado una mala noche. Es por eso que ese caldo llamado Chilcano, inspiró el nombre del coctel que los inmigrantes italianos prepararon en honor al Buon Giorno, mezcla de *ginger ale*, que tomaban como tónico, pero que, a falta de aguardiente de orujo, se combinó con Pisco. Por su fácil preparación, el coctel empezó a ser conocido en bares y pulperías de inmigrantes, como el Queirolo, el Cordano, el Carbone, el Arboccó y el Giacoletti, para más tarde incorporarse como protagonista infaltable en la carta de los restaurantes más exclusivos del país.

INGREDIENTES:

2 oz Pisco Puro

½ oz jugo de limón

3 gotas de amargo de Angostura

4 oz *ginger ale*

4 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Colocar en un vaso *high ball* todos los ingredientes.

Remover con la cucharilla de bar. Adornar con una rodaja de limón dentro del vaso







Capitán ____..

El Capitán es un clásico de la coctelería peruana. Su historia se remonta a la década de 1920, en la sierra de Puno, donde los capitanes del Ejército, tras hacer sus rondas nocturnas, solicitaban en la cantina su combinación preferida: vermouth y Pisco. Dicen que los jóvenes oficiales llamaban a esta mezcla 'el 20 centavos', porque entonces era una receta barata, que se preparaba con un vermouth hecho por una casa local. Se tomaba sobre todo en las noches frías, para calentar tanto el cuerpo como el espíritu. Incluso los generales solicitaban este trago, al que llamaron Capitán, pero de caballería. Con el paso de los años, la receta cruzó la cordillera de los Andes hasta la capital. Tal ha sido su evolución, que ahora no se bebe si no se sirve en copa de Martini.



INGREDIENTES:

1 ½ oz Pisco Puro

1 ½ oz vermouth Cingano Rosso

3 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Colocar en un vaso mezclador todos los ingredientes. Agitar por 10 segundos. Servir en una copa de Martini previamente enfriada.

Pisco Point ____ ..

Esta bebida revela la versatilidad del Pisco, que no solo es capaz de desplazar a los destilados más famosos en las recetas más tradicionales del pasado, sino que incluso podría reemplazar a clásicos de la coctelería moderna, como el Appletini. El Pisco Point combina el destilado de uva con frutos frescos y aromáticos como la manzana, sin perder el equilibrio ni el temple, demostrando que el Pisco posee un lugar en las barras más contemporáneas.

INGREDIENTES:

- 1 oz Pisco Puro
- ¼ oz Auerna (amargo siciliano)
- 1 oz licor de manzana
- 1 anís de estrella
- 4 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Colocar en un vaso mezclador todos los ingredientes.
Enfriar rotando la cucharilla de bar por 8 a 10 segundos.
Servir en una copa previamente enfriada. Decorar con una rodaja de limón con anís estrella.







Pisco Tropical ____..

Esta receta introduce la bebida a los sabores más cálidos del Trópico, combinando la pureza del aguardiente con frutos caribeños como la toronja, un fruto con sabor dulce, pero ligeramente ácido, que se deja dominar por la intensidad del Pisco. Esta receta, que se mezcla con sabores que llegaron de la Polinesia y Las Indias Orientales, revela que el Pisco, más que un destilado peruano, es un aguardiente de carácter universal.



INGREDIENTES:

- 4 hojas de hierbabuena
- 1 oz Pisco Puro
- 2 oz aperol (Barbieri)
- 3 oz jugo de toronja

PREPARACIÓN:

En un vaso *high ball* frotar las hojas de la hierbabuena. Colocar los ingredientes, removiendo con la cucharilla de bar. Servir con removedor.

. DIRECTORIO DE EMPRESAS PISQUERAS





BARSOL

Bodega San Isidro S.A.C.

Diego Loret de Mola

(51-1) 941-751-440

diegol@barsolpisco.com

www.barsolpisco.com



CEPAS DE LORO

Viña de Pitis S.R.L.

César Darío Uyén Gordillo

(51-54) 660-427

cesar.uyen@piscocepasdeloro.pe

www.piscocepasdeloro.pe



BENEDICTO PEÑA

Bodega y Viñedos Santa María S.A.C.

Giuliana Mancini

(51-1) 654-0884

gmancini@badegasantamaria.com



CUATRO GALLOS

Bodegas Don Luis S.A.C.

Carlos Moreno Mejía

(51-1) 248-6481

c.moreno@bodegasdonluis.pe

www.cuatrogallos.com.pe



CASCAJAL

Valle Undo Inversiones S.A.C.

Yuri Saravía Fernández

(51-1) 628-4443

yuri.saravia@cascajal.com

www.cascajal.com



DEMONIO DE LOS ANDES

Viña Tacama S.A.

María del Pilar Granda Neggli

(51-1) 218-3017

mpgranda@tacama.com

www.tacama.com



EL ALAMBIQUE

El Alambique S.A.C.

Carmen Comeltant

(51-1) 546-0397

piscoelalambique@yahoo.com

www.barsolpisco.com

PISCO JH JH

Grupo Corcel S.A.C.

Jesús A. Hernández Álvarez

(51-56) 232-882

bodegayanquiza@gmail.com

www.bodegayanquiza.com



FINCA ROTONDO

Bodega Viña Vieja

Antonio Pérez Meléndez

(51-1) 444-2562

aperez@vinavieja.com

www.vinavieja.com



J. UGARELLI S.

José Ugarelli Silva

José Ugarelli Silva

(51-1) 477-8188

joseugarelli@yahoo.com

www.joseugarelli.com



HACIENDA DEL ABUELO

Viña del Valle S.R.L.

Félix Omar Zegarra Ríos

(51-1) 983-771-990

ozegarra@haciendadelabuelo.com

www.haciendadelabuelo.com



LABLANCO
Pisco

LABLANCO

Servipacking S.A.C.

Carlos Arturo Mejía Pérez

(51-1) 258-0385

cmejia@piscolablanco.com

www.piscolablanco.com



LAS ONCE DE AZPITIA

Inversiones Fas S.A.C.

Giovanni Ormaeche Reyes

(51-1) 667-9052

giovanni@piscoxi.com

www.piscoxi.com



PISCO VIEJO TONEL

Agroindustrial Viejo Tonel S.A.C.

Bladimir Cárdenas

(51-1) 429-3378

bcardenas@viejotonel.com

www.viejotonel.com



MACCHU PISCO

Macchu Pisco S.A.C.

Melanie Asher

(1) 240-277-9888

melanie@macchupisco.com

www.macchupisco.com



PISCO 1615

Bodega San Nicolás S.A.

Arturo Ayulo León

(51-1) 221-9225

aayulo@pisco1615.pe

www.pisco1615.pe



OCUCAJE

Viña Ocucaje S.A.

Alejandro Pappalardo

(51-1) 251-4570

apappalardo@ocucaje.com

www.ocucaje.com



PORTÓN

Destilería La Caravedo S.R.L.

Johnny Schuler Rauch

(51-1) 711-7800

contacto@lacaravedo.com

www.piscoporton.com



SANTIAGO QUEIROLO

Santiago Queirolo S.A.C.

Santiago Queirolo Targarona

(51-1) 205-7170

exportacion@santiagoqueirolo.com

www.santiagoqueirolo.com



SOTELO

Bodega Sotelo S.A.C.

Julio Alejandro Sotelo Alca

(51-56) 231-380

bodega@sotelo.com.pe

www.sotelo.pe



SARCAY DE AZPITIA

El Alambique de Azpitia S.A.

Jaime Marimón Pizarro

(51-1) 266-4626

gerencia@sarcay.pe

www.sarcay.pe www.vinavieja.com



TABERNERO

Bodegas y Viñedos Tabernero S.A.C.

Carlos Rotondo Dónola

(51-1) 444-2310

crotondo@tabernero.com

www.tabernero.com



SOLDEICA

Bodegas Vista Alegre S.A.C.

Jorge y Alfredo Picasso Salinas

(51-1) 248-6758

gerencia@vistaalegre.com.pe

www.vistaalegre.com.pe



TRES GENERACIONES

Agroindustrias Tres Generaciones S.A.C.

Cecilia Gonzáles Martínez

(51-1) 255-7610

cecilia@piscotresgeneraciones.com

www.piscotresgeneraciones.com

PISCO
VIÑAS DE
ORO

VIÑAS DE ORO

Bodegas Viñas De Oro S.A.

Enrique Lulli Rodríguez-Larraín

(51-1) 706-2241

elulli@buo.com.pe

www.piscovinasdeoro.com.pe



4 FUNDOS

Monte Grande E.I.R.L.

Martín Santa María

(51) 997-590-209

4fundos@gmail.com

www.4fundos.pe





PISCO ES PERÚ

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ.

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14, Córpac, San Isidro, Lima - Perú

Tel.: (51-1) 616-7300

www.promperu.gob.pe

© PROMPERÚ. Todos los derechos reservados

Distribución gratuita. Prohibida su venta.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2017-01273

Imprenta: Servicios Gráficos JMD S.R.L.

Au. José Gálvez 1549 Lince / Lima-Perú

2° edición - Enero 2017

CRÉDITOS:

Información técnica y edición: Departamento de Agronegocios - Oficina de Promoción Internacional de Exportaciones (Departamento de Promoción de Exportaciones).

Equipo de PROMPERÚ: William Arteaga, Tatiana Veli, Víctor Sarabia, Pilar Rodríguez, Franco Ortíz, Milagros Bustamante y Gabriela Trujillo.

Cocteles de autor: Roberto Meléndez.

Redacción: Luis Felipe Gamarra.

Fotografías de cocteles: Diana de Piérola y Yayo López.

Fotografía: Arturo Bullard, Din 21, Renzo Giraldo, Enrique Castro-Mendiivil, Alex Bryce, Inés Menacho, Sergio Urday-PROMPERÚ, Yayo.

Diseño: Lingo.

Agradecimientos: Lucero Villagarcía, Roberto Meléndez, Bar Inglés y Hotel Country Club.



www.perutradenow.com

