



Definición:

Pisco es un fino aguardiente de uva, producto de la destilación de mostos frescos calientes, que lo hace un producto inigualable.

Nuestro tradicionista Ricardo Palma lo llamaba "alborotador quitapesares". Cuando su consumo se volvió clandestino por

diversas directivas virreinales a lo largo del tiempo, se empezó a conocer al pisco como "agüita de nieve" y a su consumo "tomar las once" por las once letras de la palabra aguardiente.

Origen del nombre:

Cuatro fuentes: **zoológico** (pisku, pisccu, pichiu); **toponímico** (valle y pueblo de Pisco); **étnico** (casta de alfarero: Piskos); e **industrial** (bebida adquiere el nombre de la tinaja)



Tipos de uva pisquera:

Ochotipos:**No aromáticas**, Quebranta, Negra Criolla, Mollar y Uvina y **aromáticas**: Italia, Moscatel, Torontel y Albilla.

La uva quebranta es una variedad que

resulta de la mutación genética de la uva negra criolla (primera uva que llegó al Perú). Puede considerarse como una variedad peruana por excelencia debido a que no guarda similitud con aquellas conocidas en otras partes del mundo. Es de baya casi redonda, de ollejo duro y grueso.

Tipos de Pisco:

Puro: obtenido de una sola variedad de uvas pisqueras.

Acholado: mezcla de uvas pisqueras.

Mosto Verde: resulta de la destilación del mosto incompletamente fermentado.

De sabor más suave, más dulce y aromático. Una botella de pisco tiene un aproximado de 7 kilos de uva. Un pisco mosto verde insume entre 13 a 14 kilos de uva por botella.



Denominación de Origen:



De acuerdo al artículo 2 del Arreglo de Lisboa: "El país de origen es aquel cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad o bien aquel en el cual está situada la región o la localidad cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad". El

producto debe mostrar cualidades asociadas a las características particulares del medio geográfico de donde procede, así como a las condiciones humanas y culturales que intervienen en su identificación como tal.

La producción de pisco en Perú se circunscribe a las zonas costeras de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en Tacna.

Diferencias con otros destilados

El pisco se hace con uvas no aromáticas y aromáticas; la pisa de la uva es artesanal e industrial; se utiliza únicamente el mosto caliente fresco; destilación inmediata en alambiques o discontinuos o falcas; se descarta la "cabeza" y "cola" de la destilación; no se rectifica; no se le trata con compuestos artificiales ni agua; no se clarifica ni se añeja en roble; es incoloro; graduación alcohólica entre 38 y 48 grados.

Misceláneas:

Debido a su gran calidad y nobleza el pisco es un gran compañero en la preparación de Cocteles. También se puede beber como *poussecafé*, y utilizar como parte de recetas culinarias.

El día del Pisco es el cuarto domingo de Julio y el día del Pisco Sour es el primer sábado de febrero. Durante el mes de enero se celebra la semana del Chilcano.

Como es natural las recetas de la gastronomía peruana utilizan Pisco para amenizar sus diferentes variantes, sean saladas o dulces. En cocina o repostería sirven para marinar, flambear, aromatizar o relieves una preparación.

El Pisco puro combina bien con chocolates y postres cremosos.

Praline con pisco – Dulce creación del autor

Pisco Sour:



"Una de las bebidas mejores del mundo y, casi, casi, parte del escudo del Perú" (L.A. Sánchez).

Nace en el "Morris Bar" a partir de 1915, su receta actual data del Hotel Maury (c.1933). Para preparar un Pisco Sour se

requiere: 3 onzas de Pisco Peruano, de preferencia Quebranta, 1 onza de jugo (zumo) de limón recién exprimido, 1 onza de jarabe de goma, ¼ de onza de clara de huevo recién separada, 6 cubitos de hielo y amargo de angostura. La mezcla debe realizarse preferentemente en coctelera.

“...tengo la teoría de que el pisco está compuesto de pequeñas alas de querubín, la gloria de un amanecer tropical lo rojo de las nubes del atardecer y fragmentos de antiguas epopeyas escritas por los maestros...”

Cita de “De mar a mar” (1899)
Rudyard Kipling

Ganador del Premio Nobel de Literatura - 1907



Bibliografía básica:

“Pasión por el Pisco” de Johnny Schuler

“Pisco es Perú” de Mariela Balbi

Fechas Importantes

1560 Francisco de Caravantes introdujo la uva europea al Perú para hacer vino de misa.

1574 Primer mapa donde aparece el Valle del Pisco.

1600-1699 El vino peruano es muy consumido en España y la Corona española decide aplicarle altos impuestos. Los viñedos locales deciden destilar pisco para evitarlos.

1700 La producción de pisco supera a la de vino en el Perú.

1830 El primer registro de exportación de pisco a Estados Unidos señala que fue a San Francisco, California.

1849 Pisco Punch se vuelve una sensación en San Francisco. Se mantiene popular hasta la prohibición.

1916 El estadounidense Víctor Morris abre el Bar Morris en Lima. Ahí se inventó el pisco sour.

1988 El Instituto Nacional de Cultura del Perú declaró el término “pisco” como Patrimonio Cultural de la Nación.

1991 En enero se promulga el D.S.001-91-ICTI/IND, sobre el uso de la Denominación de Origen Pisco.

1999 Se instituye el cuarto domingo de julio como “Día Nacional del Pisco”.

2004 Se instituye el primer sábado de febrero como “Día del Pisco Sour”.

2006 Se presentó la copa oficial del pisco fabricada por Rie del Glass Works.

2010 Creación de la “Semana del Chilcano”.

UN ENCUENTRO CON EL PISCO



Por: Julio Florián Alegre

“Así nació el Pisco, ligado con nombre y renombre a la tierra que lo vio nacer, Y Pisco se llamó, Pisco se llama y Pisco se llamará, porque nació en el valle del Pisco, que es en la tierra de Ica, un lugar privilegiado de la Costa del Perú” (J.A. Del Busto).

