

FOTO:  
chandlervid85  
stock.adobe.com

# T

TREND



PERÚ

## PISCO PERUANO

¿Sabías que necesitas por lo menos de 6 a 7 kilos de uva para obtener un litro de Pisco? Además, el Pisco Sour debe hacerse con quebranta por el cuerpo; un Pisco Tonic, con albilla o torontela por el aroma; y un Chilcano, con aromáticas por su frescura. Descubre sus maravillas y propiedades.  
@embajadaperuenpanama



El Pisco es una denominación de origen peruana protegida desde diciembre de 1990. A nivel plurilateral, está protegido por el Arreglo de Lisboa; y a nivel bilateral, por 70 países de todos los continentes, entre ellos Panamá.

### LEGADOCULTURAL

# Perú, la tierra del pisco

EL PISCO ES UN AGUARDIENTE OBTENIDO POR DESTILACIÓN DE MOSTOS FRESCOS DE UVAS PISQUERAS FERMENTADAS, CON METODOS BAJO EL PRINCIPIO DE CALIDAD ESTABLECIDO EN ZONAS DE PRODUCCIÓN RECONOCIDAS DE PERÚ.

Desde el siglo XVI existe al sur del Perú un poblado, un valle, un río y un muy conocido puerto, todos denominados Pisco. Por dicho puerto se comercializaba el aguardiente de uva de la costa sur de Perú, razón por la cual comenzó a llamarse "aguardiente de Pisco". En la costa sur del Perú se originaron los métodos para la elaboración, aprovechando que la geografía, clima y tierra le daban a la uva un aroma y gusto especial, distintivo de esta bebida.

Las botijas de arcilla utilizadas para almacenarlo se denominaban también "piskus". El Pisco pasó a ser reconocido y apreciado desde la Colonia y durante el siglo XIX también en la Costa Oeste de EE.UU., América Central y Europa.

Las variedades de uva con las que se producen son ocho: las aromáticas, quebranta, negra criolla, mollar, uvina y las aromáticas: italia, moscatel, albilla y torontel.



El grado alcohólico del Pisco es de entre 38° y 48 grados. Lo usual es que sea de 42 grados.

### TIPOS DE PISCO

- **Pisco puro:** Es el obtenido exclusivamente de una sola variedad de uva pisquera.
- **Pisco mosto verde:** Es el obtenido de la destilación de mostos frescos de "uvas pisqueras" incompletamente fermentados.

- **Pisco alcoholado:** Obtenido de la combinación de "uvas pisqueras" o de mostos completa o incompletamente fermentados.
- **Pisco aromático:** Elaborado con uvas pisqueras aromáticas.

### ¿CÓMO ES UN BUEN PISCO?

**En boca:** textura oleosa, sin picar, pero dejando una agradable calidez.

**En nariz:** perfumado, sin químicos, humedad ni aroma a quemado.

**En vista:** plata líquida por el particular brillo, no opacidad ni partículas flotantes.

Las principales diferencias de los aguardientes producidas con uvas pisqueras, es que la gran cantidad de dulzor por las condiciones climatológicas calurosas y sus tierras desiertas áridas, que evaporan el agua y concentran el azúcar.

- Al Pisco no se le añade agua ni elemento. Solo se utiliza el "mosto" de uva.
- Para la elaboración se utiliza un proceso de "destilación continua".
- No requiere envejecimiento en barrica para añadir aromas.
- Está fuertemente regulado y controlado.
- En Perú, es su bebida nacional y producto bandera ligado a su cultura e imagen.

El primer sábado de febrero, Perú celebra el Día del "Pisco Sour", emblemático cocktail limeño. Ese día se realizan actividades en restaurantes peruanos en Panamá y el mundo.