

Il viaggio  
negli spiriti



## Il Pisco peruviano

*Ingrediente del famosissimo Pisco Sour, l'acquavite peruviana viene prodotta ancora in modo artigianale da distillerie che si tramandano un'antica quanto rigorosa tradizione*

© FIORENZO DETTI

**I**l Pisco è un "aguardiente" dalla storia molto antica e rappresenta uno dei tesori culturali del Perù da oltre 400 anni. Si tratta di un distillato che negli ultimi tempi sta riscuotendo sempre più successo e notorietà e che viene prodotto, con ottimi risultati, anche in Cile, sebbene il suo cuore pulsante risieda nella terra che fu degli Inca.

Le uve dalle quali nasce il Pisco provengono dalle Isole Canarie e si dice siano state portate in

Perù dal Marchese di Caravantes nel 1553: inizio così non solo la coltivazione dell'uva, ma anche la produzione di un vino che in quegli anni veniva esportato in Spagna.

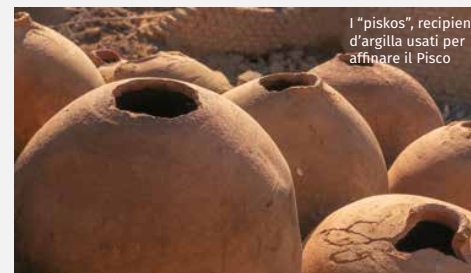
Le prime notizie che parlano di un'acquavite d'uva peruviana risalgono al XVII secolo: lo storico Lorenzo Huertas riferisce di un documento del 1613 dove si parla dell'elaborazione di un'acquavite d'uva a Ica, una città del Perù centro-meridionale.

Un lussureggiante vigneto di "uve pisquere"





Si dice che il Pisco Sour sia nato da un'idea del barman americano Victor Morris che lo preparò come alternativa del più celebre Whiskey Sour in un bar peruviano intorno al 1913



I "piskos", recipienti d'argilla usati per affinare il Pisco

### Curiosità

- Il Pisco si ottiene utilizzando solo uve della varietà di Vitis Vinifera denominata Uva Pisquera, ad eccezione dell'Uvina, un incrocio tra Vitis Vinifera e Vitis Cinerea e Aestivalis di origine americana.
- Il governo peruviano dal 2004 ha istituito la giornata nazionale del Pisco Sour, celebrata ogni anno il primo sabato di febbraio.
- Nel 1990 il Pisco ha ottenuto la "denominazione di origine peruviana".
- Hacienda La Caravedo è la più antica distilleria del Perù. Fu fondata nel 1684 nella Valle di Ica e oggi è fra i maggiori produttori di Pisco. La gestione è quasi tutta al femminile e produce oltre 6 milioni di litri all'anno di Pisco.
- Il Pisco peruviano non invecchia in botti di legno, affina in contenitori di vetro o acciaio per qualche mese, oppure molto spesso nei classici recipienti d'argilla, chiamati "piskos".

### LA CLASSIFICAZIONE DEL PISCO

**P**er poter essere commercializzato il Pisco deve possedere una gradazione alcolica compresa tra 38 e il 48%. Ne esistono diverse tipologie.

**PISCO PURO** Ottenuto da una sola varietà di uva, quasi sempre riportata in etichetta.

**PISCO AROMATICO** Ottenuto da uve aromatiche.

**PISCO AROMATIZZATO** Viene aggiunta frutta o altro in caldaia durante la distillazione.

**PISCO MACERATO** Viene aggiunta frutta, miele, uva passa, cannella o altro nel mosto per circa una settimana prima della distillazione.

**PISCO MOSTO VERDE** Ottenuto dalla distillazione di un mosto d'uva parzialmente fermentato, con ancora un residuo zuccherino.

**PISCO ACHOLADO** Viene ottenuto partendo da diverse varietà di uva. La denominazione "Acholado" significa "Mischiato".

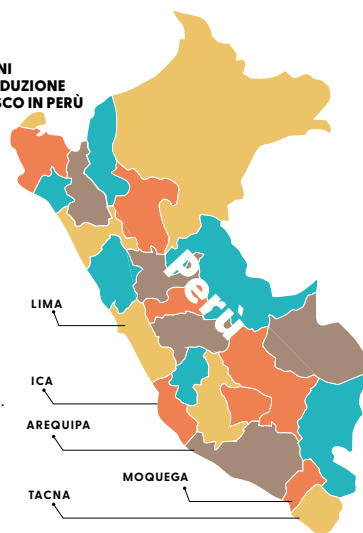
Il cuore della produzione è la città di Pisco, situata sulla costa a 300 chilometri a sud dalla capitale Lima, nella omonima valle, dove scorre anche un fiume importante per gli scambi commerciali, che prende ancora una volta lo stesso nome.

Il termine "pisco" pare derivi dalla parola "piscus" che, nell'antica lingua quechua, significa "uccello", da cui prende il nome la cittadina costiera a sud di Lima, famosa oltre che per il distillato, anche per la grande quantità di piccoli volatili dai mille colori.

Nel gennaio del 1991 sono state definite le zone di produzione che comprendono la parte costiera di Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Calplina e Sama nel dipartimento di Tacna, città che confina nella parte a sud con il Cile. Dal 6 novembre 2002 sono state definite e ammesse alla produzione del Pisco solo 8 varietà di uve, che si suddividono in aromatiche e non aromatiche. Si tratta di vitigni a bacca bianca e rossa, le cosiddette "uve pisquere", che conferiscono poi a questo distillato caratteristiche decisamente differenti con timbri olfattivi molto particolari.

#### REGIONI DI PRODUZIONE DEL PISCO IN PERÙ

Il pisco viene prodotto in 5 regioni del Perù riconosciute come D.O.: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Calplina e Sama nel dipartimento di Tacna. Ogni regione produce pisco con caratteristiche distintive differenti. Lima e Ica sono le regioni leader in termini di produzione: da qui arriva circa il 90% del pisco del Perù.



I produttori peruviani di Pisco sono oltre 500, quasi tutti riuniti all'interno di un consorzio che promuove il prodotto e l'immagine di questo distillato nel Mondo.

#### La preparazione del Pisco

Il Perù – Repubblica Presidenziale Democratica, indipendente dalla Spagna dal 1821 – è il terzo Paese come estensione più grande del Sud America. Non deve stupire la sua vocazione alla coltivazione dell'uva, tanto che è il 7° paese esportatore di uva da tavola al mondo. La zona di coltivazione delle uve che daranno poi origine al Pisco si estende sulla costa per 1.000 chilometri su un'area di oltre 7.000 ettari.

La vendemmia avviene nei mesi di marzo-aprile, l'uva è raccolta a mano, come nelle migliori vendemmie, in cassette da circa 20 kg. Servono 7-8 kg di uva per ottenere una bottiglia di Pisco. L'uva selezionata viene pigiata e poi fatta fermentare al fine di ottenere un mosto fresco in presenza di bucce, per un periodo che può andare dagli 8 ai 12 giorni. Il mosto



#### LE UVE PISQUERE

**Non aromatiche**  
negra criolla, mollar, quebranta, uvina

**Aromatiche**  
Italia, torontel, moscatel, albilla

fermentato viene successivamente distillato in "copper pot still", un alambicco di rame discontinuo: si tratta di un metodo tradizionale che serve per preservare e valorizzare l'autenticità del prodotto. Dopo il riposo in contenitori di acciaio, vetro o argilla, il Pisco è pronto per essere imbottigliato in modo naturale, senza venir allungato con acqua o addirittura con coloranti. Un aspetto, quest'ultimo, non secondario che rende il distillato particolarmente pregiato e autentico.

#### Come di beve

Il Pisco è la bevanda nazionale peruviana ed è molto utilizzato per la preparazione di alcuni cocktail tra cui il Pisco Sour, il Pisco Punch oppure il Chilcano preparato con succo di lime, ginger ale e angostura. La degustazione del distillato liscio, servito sempre piacevolmente fresco, viene chiamata "Trago Corto": consiste nel berlo a piccoli sorsi trattenendolo qualche momento in bocca prima di deglutirlo, per meglio apprezzarne il bouquet. ■