

La verdadera historia

Pocas palabras están tan íntimamente ligadas a la identidad y la historia peruanas como “pisco”, que en idioma quechua quiere decir avecilla o pájaro. ■ Este término -que hoy forma parte del nombre de numerosos pueblos y apellidos nativos- designaba a una antigua cultura descendiente de los paracas y conquistada por los incas, localizada en un valle cercano a un mar de enorme riqueza marina y abundancia de aves costeras. ■ En su descenso para conquistar a los yungas costeros, los incas bautizaron al valle como Valle del Cóndor, por formar parte de la ruta seguida por esta ave desde la cordillera hasta el mar. Pero, poco después, los conquistados la rebautizaron con el nombre de Pisco, en

referencia a la generosa presencia de aves que caracterizaba el área. ■ A

la llegada de los españoles, los piscos se dedicaban a la fabricación de unos ceramios en forma cónica que empleaban para elaborar chicha y otras bebidas alcohólicas, los que también recibieron el

nombre de piscos. ■ Posteriormente, luego de la

introducción de la vid por los españoles, el nombre

pasó al aguardiente de uva y al puerto en el cual

éste era embarcado, consignado como Pisco

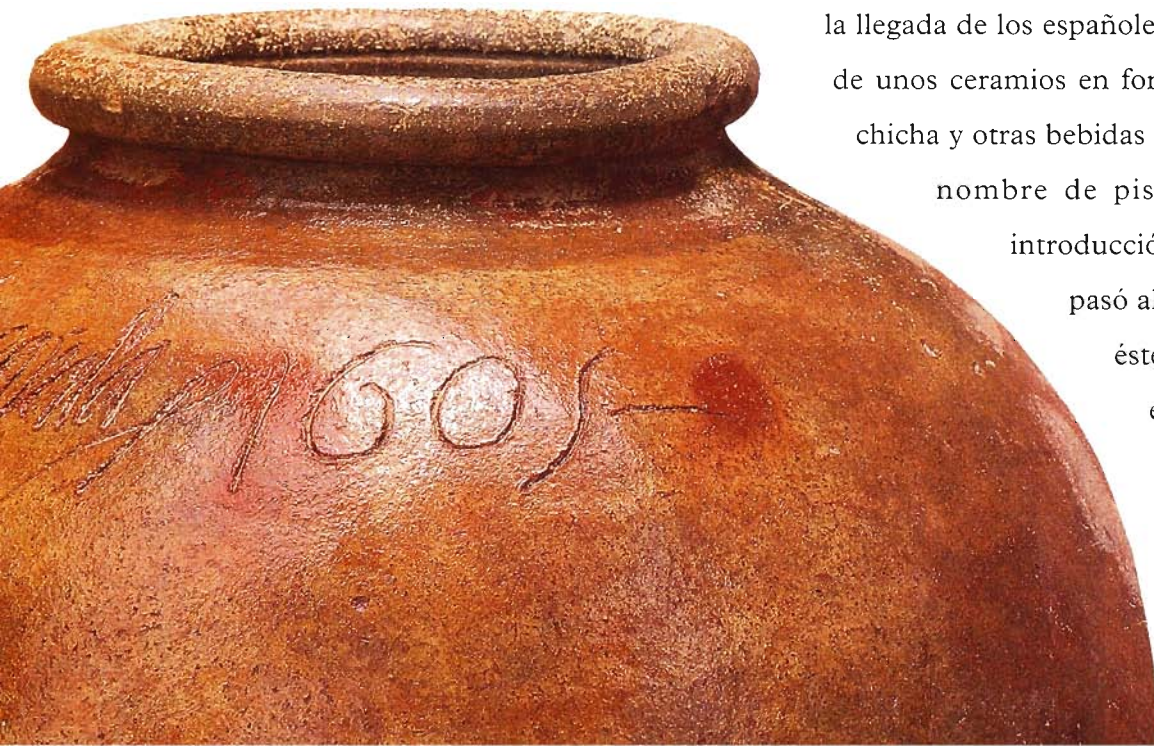
en los mapas del Perú desde fines del siglo

xvi. ■ La producción de botijas, vinos

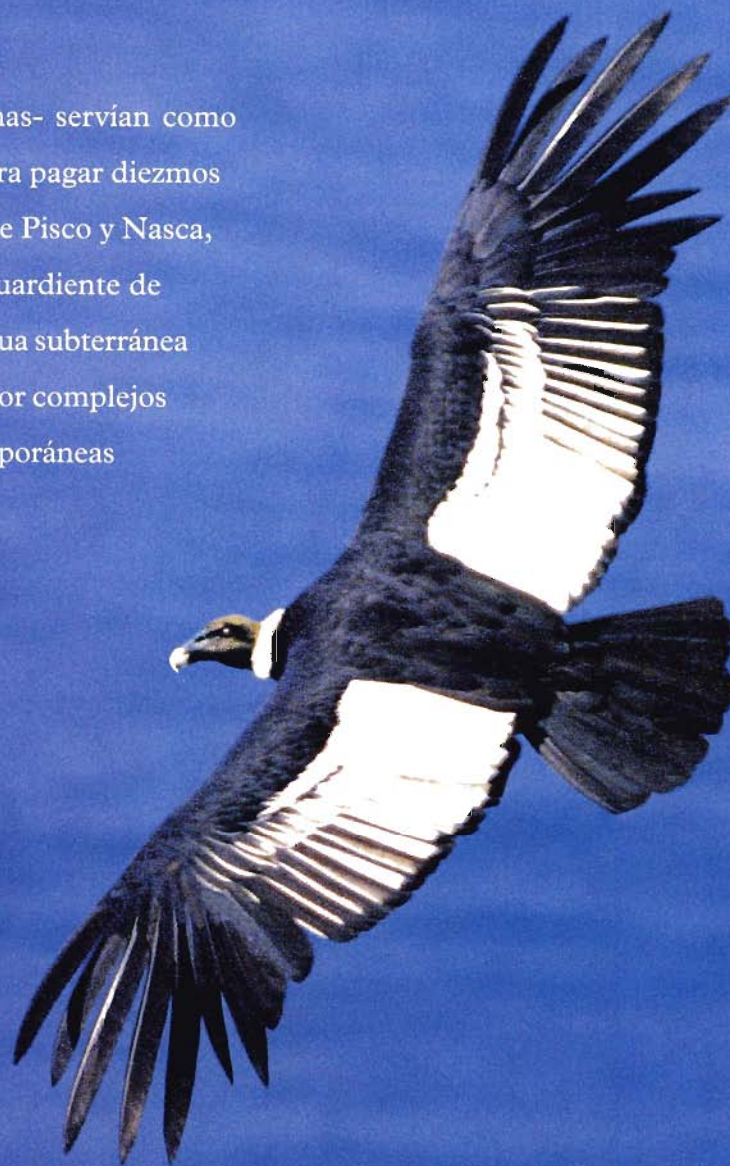
y aguardientes se inició antes de 1560

y llegó a constituir el elemento más

importante de la economía de la



región del sur medio costero. Las botijas -vacías o llenas- servían como medio de pago para comprar casas, tierras y esclavos, para pagar diezmos y como dotes. Ya en 1630, solamente desde los puertos de Pisco y Nasca, Perú exportaba alrededor de 20 millones de litros de aguardiente de uva. ■ Entonces, además de aprovechar el abundante agua subterránea de la región costera, las áreas irrigadas estaban servidas por complejos sistemas hidráulicos característicos de las culturas contemporáneas a la dominación Inca, posibles gracias a una compleja organización humana cuyo legado y tradición de excelencia en las actividades agrícolas ha perdurado hasta la actualidad. ■ Apoyados en esta tradición, los antiguos peruanos no sólo domesticaron numerosas plantas -como la papa, el maíz, el tomate, el zapallo y los frijoles- que hoy forman parte de la dieta habitual de la población de la tierra. También fueron exitosos en adaptar el cultivo de productos provenientes de fuera, como la vid, de la cual extrajeron uno de sus más exquisitos frutos: el pisco.



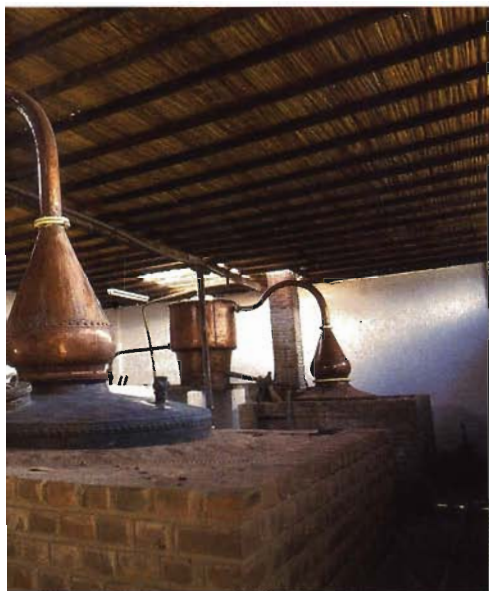
El auténtico pisco

Como reconocerlo

El buen pisco, como todo licor, se reconoce por su sabor y aroma. Existe, sin embargo, una prueba de calidad distintiva del pisco peruano -tradicionalmente conocida como “cordón y rosa”- sencilla de realizar tanto para conocedores como para consumidores no habituales. ■ Luego de batir en círculos la botella de un pisco de calidad, debe quedar una viscosidad como aceite girando al centro del recipiente en forma similar a un torbellino: a la cola de burbujas distribuidas a lo largo se le denomina “cordón” y a las burbujas que flotan sobre el ojo del torbellino se les llama “rosa”.

Su elaboración

Tres características distinguen a los auténticos piscos peruanos de los aguardientes de uva elaborados en otros países. ■ La primera es que son producto de la destilación de mostos frescos -especialmente destinados a la elaboración de pisco- y no de mostos fermentados varios meses antes o de vinos hechos. ■ La segunda es que su destilación se efectúa en alambiques de funcionamiento discontinuo y no en alambiques continuos que rectifican y eliminan muchos elementos constitutivos del verdadero pisco. ■ La tercera es que en ningún caso se les adiciona agua para rebajar su grado alcohólico después de la destilación. ■ Actualmente, en el Perú, los alambiques para la elaboración de pisco deben cumplir con los requisitos establecidos por la





Comisión de Supervisión de Normas Técnicas, Metrología, Control de Calidad y Restricciones Pararancelarias del Instituto Nacional de Defensa del Consumidor y de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), encargada de la normalización y control de procesos industriales. ■ Estos requisitos garantizan que los alambiques destilen pero no rectifiquen, de tal forma que el producto obtenido mantenga las características organolépticas generadas por las impurezas naturales que se volatilizan durante la destilación. ■ El pisco así obtenido debe poseer color transparente o ligeramente ambarino, así como estar compuesto por alcohol etílico, ácidos volátiles, éteres, aldehidos y alcoholes superiores, manteniendo un contenido alcohólico puro que fluctúa alrededor de los 42° GL.

Sus variedades

Otra diferencia entre los piscos peruanos y los aguardientes de uva extranjeros es que los insumos utilizados en su elaboración artesanal e industrial no se limitan a las variedades de uva aromáticas del tipo moscatel. ■ En realidad, el énfasis está puesto, como

debe ser, en el sabor y no en el aroma. Por ello, las principales uvas usadas son la Quebranta (mutación propia del Perú) y, en menor cuantía, la Negra Corriente y la Mollar, variedades no aromáticas. ■ La norma técnica INDECOPI aprobada reconoce cuatro tipos de pisco según el proceso o insumo utilizado para su elaboración:

a) pisco puro, elaborado a partir de variedades de uvas no aromáticas, como la Quebranta, la Negra Corriente o la Mollar;

b) piscos aromáticos, provenientes de uvas Moscatel, Italia o Albilla;

c) pisco mosto verde, altamente apreciado por los conocedores, obtenido de la destilación de caldos incompletamente fermentados;

d) pisco acholado, originado en la mezcla de caldos de distintas variedades de uva.

■ No obstante, aunque exclusivamente para el mercado doméstico, el Perú produce piscos “aromatizados” (durante la fermentación o la destilación) y “macerados” (después de la destilación) con frutas como el higo, el mango, la cereza, el limón y la chirimoya.





Recetario del Pisco

Como el vodka para los rusos o el tequila para los mexicanos, el pisco es para los peruanos parte de su identidad. La inventiva popular cultivada en el ámbito familiar desde hace siglos y la versatilidad del aguardiente de uva peruano han producido un variado recetario de bebidas en base al pisco, la más renombrada y conocida de las cuales es el Pisco Sour.

APERITIVOS

CAPITÁN

- 1/2 copa de pisco
- 1/2 copa de vermouth rojo

Procedimiento:

mezclar y añadir hielo al gusto.

COCTEL DE ALGARROBINA

- 3 copas de pisco
- 1 copa de algarrobina (miel de algarrobo)
- 1 copa de leche condensada
- 2 yemas de huevo

Procedimiento:

batir ingredientes con algunos cubos de hielo y servir decorado con canela.

PISCO SOUR

- 1 copa de pisco quebranta
- 1/3 de copa de jugo de limón
- 1/3 de copa de azúcar blanca

Procedimiento:

licuar ingredientes añadiendo una pequeña cantidad de clara de huevo y 6 cubos de hielo. Servir con unas gotas de amargo de angostura o toques de polvo de canela.