

# Pisco Portón, il distillato di tendenza che parla peruviano

pisco-sour-con-pisco-porton-1d5dfb83

Conoscere il **pisco peruviano** diventerà sempre più necessario nel prossimo futuro. Per barman e distributori così come per giornalisti, blogger e influencer appassionati di distillati e mixology.

È il primo spirito a essere stato prodotto nelle Americhe, tra la fine del 1500 e gli inizi del 1600, distillando il mosto ricavato dall'uva. Il Perù, il Paese che gli ha dato i natali, ne ha redatto un **disciplinare** stringente indicando con precisione le uve dalle quali ricavarlo, solo otto, e le zone che possono fregiarsi di una Denominazione di origine riconosciuta anche a livello europeo.



In una di queste zone, a Ica, è stata fondata nel 1684 la

**Destileria y Hacienda La Caravedo** che da subito si è distinta per la qualità delle uve e l'eccellenza dei suoi pisco. Il suo marchio più celebre, **Pisco Portón**, ha riconoscibilità internazionale grazie al talento del suo master distiller, **Johnny Schuler**, forse il volto più noto in Perù quando si parla di pisco, e grazie anche ai numerosi premi ottenuti nei più prestigiosi concorsi del mondo. La sua originale e ormai iconica bottiglia non passa inosservata ed è immediatamente individuabile nei migliori cocktail bar del mondo.

Da dicembre 2019 la gamma Pisco Portón è importata in esclusiva in Italia da **Inebria**, società fondata a Torino nel 2018 da **Gloria Carpinelli**, peruviana in Italia da anni e grandissima conoscitrice e appassionata di pisco.

Di pisco si deve parlare al plurale per processo di produzione ma soprattutto per profumi, gusto, intensità. Così se il Pisco Puro è ottenuto da una singola varietà d'uva, l'Acholado è un blend di uve o di "single pisco" realizzato dal master distiller e, infine, il Mosto Verde è un pisco la cui fermentazione, la fase che precede la distillazione, è volutamente interrotta in anticipo per mantenere un tenore zuccherino più elevato.

E ogni pisco ha il suo utilizzo nel sempre più effervescente mondo dei **cocktail**: da quelli più famosi e di lunga tradizione come il **Pisco Sour**, il **Pisco Punch** e il **Chilcano** a quelli nati dall'inarrestabile creatività dei barman di tutto il mondo.

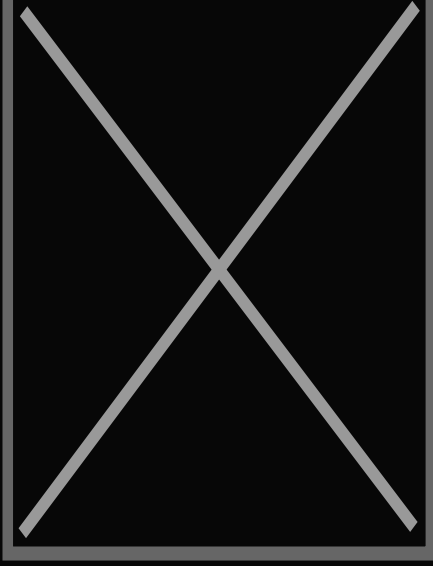
Alla loro fantasia e al crescente successo mondiale dello "spirito del Perù", Pisco Portón risponde con una gamma completa di **Pisco Mosto Verde** di singole varietà d'uva come Torontel, Quebranta, Italia e Negra Criolla e l'eccezionale Pisco Mosto Verde Acholado dalle note floreali e di frutta matura.

Alla linea Pisco Portón, Inebria ha inoltre affiancato gli altri brand della Destileria y Hacienda La Caravedo come il Pisco Puro Quebranta La Caravedo e la linea Pago de Los Frailles, un tritico di pisco premium in formato da mezzo litro.

Pisco Portón è la tradizione del pisco peruviano da oltre trecento anni, l'esperienza di vigna e cantina affinata generazione dopo generazione ed è il pisco più amato e diffuso in Perù. Diventando nel tempo un prodotto bandiera del suo Paese. Allo stesso tempo però Pisco Portón è un distillato moderno e versatile, capace di dare un twist originale a cocktail classici come un Negroni o arricchire il bagaglio tecnico di qualsiasi barman.

Se il pisco è la prossima grande onda nel mare sempre in movimento della mixology mondiale, Pisco Portón è l'ideale tavola da surf per cavalcarla nel miglior modo possibile.

A dimostrazione delle sue potenzialità nella mixology, ben oltre i classici drink della tradizione peruviana, vi suggeriamo infine una **ricetta** con Pisco Portón firmata da **Riccardo Rossi**, bar manager di Freni e Frizioni di Roma, nominato nella Top Ten degli "high volume" cocktail bar del mondo secondo la Tales of the Cocktail Foundation.



## La ricetta

### ***Back to the Pisco***

*Portón Acholado 60ml*

*Fake Lime (soluzione di acidi che sostituisce il lime)*

*20ml sciroppo di zucchero*

*15ml infuso di tè all'acqua di cocco*