Pisco, distillato DOC peruviano arriva in Italia

schermata-2014-11-03-a-112044-17e80a74

Per la prima volta in Italia è stato presentano ufficialmente il Pisco, prodotto d’eccellenza peruviano, attraverso un incontro esperienziale organizzato dall’Ufficio Economico Commerciale del Perù a Milano, con distributori, opinion leader e istituzioni.

L’appuntamento si è tenuto lo scorso 15 ottobre presso il Four Seasons Hotels di Milano e ha avuto l’obiettivo di valorizzare la diffusione della cultura di questo prezioso distillato. Gli invitati sono stati coinvolti in un interessante “viaggio degustativo” per conoscere maggiormente un prodotto d’eccellenza ancora poco esplorato anche grazie alla presenza dei produttori di Pisco peruviano.

La grande versatilità del Pisco permette di essere consumato sia puro che elaborato in forma di cocktail: per questo motivo l’evento sarà focalizzato su un incontro di degustazione guidato il cui obiettivo è di implementare la conoscenza del distillato peruviano.

Dichiara Amora Carbajal Schumacher, Direttrice Generale dell'Ufficio Commerciale del Perù a Milano: “Il nostro obiettivo è promuovere in Italia il Pisco, tesoro tradizionale delle cultura peruviana, prodotto da oltre 400 anni, che è parte integrante dell’identità del Paese e simbolo nazionale. Per tale ragione l’Ufficio Commerciale del Perù ha dedicato agli operatori del settore del Beverage e dei Leading Spirits un incontro per fare conoscere il mondo del Pisco”.

All’evento interverranno: Johann Spitzer, past president di Conapisco – Consorzio nazionale del Pisco, Roberto D’Alessandro, International Bartender, Bar Consultant, collabora con Bartender.it e con il Gruppo Meregalli come Responsabile Educational Brands Spirits, e Dom Costa, International Bartender e Bar Consultant.

PISCO È PERÚ - Aroma seducente, sapore ipnotizzante

IL DISTILLATO

Il Pisco è il distillato di origine peruviana, dal gusto intenso e raffinato, che si ottiene esclusivamente dalla distillazione, in alambicchi di rame, del mosto d'uva Pisqueras fermentato.

Per la produzione si preservano i metodi tradizionali, in modo da tutelare e valorizzare l'autenticità del prodotto. Tutte le fasi di lavorazione sono meticolosamente controllate, così come i particolari recipienti d'argilla, chiamati "piskos", nei quali è conservato il liquore. La storia del Pisco è infatti antichissima: ha origine in epoca coloniale, sotto la dominazione spagnola, verso la fine del XVI secolo, ed è la prima acquavite d'uva prodotta in tutto il continente americano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Pisco risulta essere alla vista incolore, limpido e brillante, al gusto equilibrato, caldo e persistente, all'olfatto leggero, fruttato, floreale e amabile. Il grado alcolico del distillato, che riposa per almeno 3 mesi, è tra i 38 e i 48 gradi.

LA PRODUZIONE

Nella produzione sono coinvolte le aree enologiche delle valli costiere intorno a Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna. I produttori peruviani sono circa 500, su un territorio coinvolto complessivamente di oltre 7 mila ettari.

Negli ultimi 10 anni la produzione è notevolmente aumentata: dal 2002 al 2013 si è passati da 1,64 milioni di litri a 7,2 milioni per un valore che è passato dai 78 mila ai 5,51 milioni di dollari. Il distillato è presente in 42 mercati. Nel 2013 ha realizzato il +10% delle esportazioni con un +18% della domanda. Risulta essere tra i primi TOP 6 in Francia, Paesi Bassi e Spagna.

VARIETÀ – CLASSIFICAZIONE

Il Pisco si produce utilizzando soltanto le varietà di uva della specie Vitis vinifera, denominata uva pisquera (a eccezione dell'uvina), che vengono coltivate nelle zone di produzione autorizzate. Si tratta di 8 varietà che si possono suddividere in uve aromatiche e non aromatiche.

Non aromatiche: negra, criolla, mollar, quebranta, uvina.

Aromatiche: italia, torontel, moscatel, albilla

PISCO PURO: si ottiene esclusivamente da una varietà di uva pisquera.

PISCO MOSTO VERDE: si ottiene dalla distillazione di mosti freschi di uva pisquera con fermentazione interrotta. Normalmente si usa tra il 60 e l'80% di uva in più.

PISCO ACHOLADO: si ottiene combinando le varietà in proporzioni differenti (uva pisquera pigiata, mosto di uva pisquera, vini freschi prima della distillazione, miscela di Pisco diversi)

UTILIZZI E DEGUSTAZIONI

Distillato molto versatile, il Pisco permette di essere consumato sia puro che elaborato in forma di cocktail. Si sposa bene con frutta, erbe e ingredienti per la preparazione di drink.

E' molto usato anche nella preparazione di piatti, si sposa bene con la tradizione culinaria peruviana e la fusion novoandina.

Degustazioni

Il Pisco Puro è abbinabile semplicemente con del pane senza sale in modo da scoprirne il sapore.

Cocktail

I seguenti cocktail sono abbinabili a finger food a base di quinua e ceviche o mousse a base di frutta tropicale

Chilcano

60 ml di Pisco

1 cucchiaino di succo di limone

120 – 180 ml di Ginger Ale

Versare il Pisco in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone e successivamente il ginger ale. Servire.

Capitan

50 ml di Pisco

50 ml di Vermouth rosso dolce

Decorazione: ciliegia al Maraschino

Classico cocktail peruviano, simile al Manhattan. Mescolare gli ingredienti insieme al ghiaccio in un bicchiere. Successivamente filtrare la bevanda e decorare con la ciliegia al maraschino.

Pisco Punch

60 ml di Pisco

60 ml di Succo Ananas

30 ml di Succo lime fresco

30 ml di sciroppo semplice

Decorazione: ciliegia o ananas a pezzi

Aggiungere tutti gli ingredienti in un cocktail shaker e riempire con ghiaccio. Agitare bene e versare in un bicchiere di vino bianco riempito con ghiaccio fresco. Guarnire con pezzetti di ananas e una ciliegia.