

## PISCO: EL DESTILADO POR EXCELENCIA DEL PERÚ

Pisco, palabra que proviene de la cultura inca y que significa "ave", es una Denominación de Origen Calificada. También es el [río](#) y el [valle](#) llamados del mismo modo.

El nombre de **Pisco** también sirve para denominar a las [antiguas botijas](#) y a la gente pobladora de la zona, además del [puerto](#). En este artículo nos centraremos en el **aguardiente llamado Pisco, proveniente del Perú**.

Antes de desarrollar el artículo en diferentes secciones aclarar primero de que se trata exactamente. Una definición válida podría ser la siguiente:



**El pisco es un destilado a base de vino, producido en Perú y que acepta unas variedades y unas regiones solo autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.**

### **Las regiones de producción del pisco**

Según el consejo regulador del Pisco, las únicas **zonas autorizadas** para la producción son las siguientes: **Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, los valles de Locumba, Sama y Caplina.**

**Destaca la región de Ica como la de mayor producción.**

La zona costera del sur del Perú es la más apropiada para el cultivo de la vid destinada a la producción del Pisco. Su clima es seco, con variaciones altas entre las temperaturas del día/noche y precipitaciones escasas.

## Las variedades pisqueras

Las ocho variedades pisqueras aceptadas son diferenciadas entre **las aromáticas** y **las no aromáticas**.

Las no aromáticas son las siguientes:

- **Negra criolla:** Una variedad que se relaciona con la *listan negro*, cultivada en las Islas Canarias. Probablemente una de las primeras variedades importadas al Perú. También conocidas en California como **mission's grape** y en Argentina como **criolla chica**. Esta variedad produce piscos con buena estructura y una percepción alcohólica alta.
- **Mollar:** Esta variedad se relaciona con la *negramoll*, también de las Islas Canarias. Se cultiva sobre todo en Arequipa y los piscos que se obtienen de ella son de buena estructura y una percepción alcohólica alta.
- **Quebranta:** Reconocida como autóctona de Perú ya que después de tantos años se consiguió aclimatar al *terroir* peruano. Se considera la hija de la negra criolla. Es la variedad más cultivada. Los piscos producidos con esta variedad tienen una percepción alcohólica muy marcada al igual que sus aromas.
- **Uvina:** Se cree que nace a partir de un cruce entre la *lenoir* y la *black spanish*. En Europa se reconoce como *jacquet*. Se trata de una variedad híbrida (*vitis vinifera* y especie americana), de poca estructura y una percepción alcohólica menor.

### Y las aromáticas:

- **Italia:** Se trata de un cruce entre la *Bicane* y *Moscatel de Hamburgo*. Una variedad muy cultivada en el sur de Europa. Se conoce también en España como *Doña Sofía*. Los piscos que se obtienen de esta variedad son muy aromáticos, con una percepción de alcohol más bien baja.
- **Torontel:** Se trata de otro moscatel, emparentada con el *moscato bianco* de Italia. Muy cultivada en Ica. Los piscos que obtenemos con esta variedad son sutiles, de poca percepción alcohólica, no tan aromáticos como la Italia pero muy finos en boca.
- **Moscatel:** Esta variedad se relaciona directamente con la *moscato rosso* Italiana. Se cultiva en todas las regiones, destacando la zona de

Arequipa. Los piscos que se obtienen de esta variedad son aromáticos, delicados y suaves.

- **Albilla:** En España se conoce como *albilla blanca*. Se cultiva en todas las zonas productoras de Perú. Los piscos obtenidos con esta variedad son frescos y de estructura ligera.

## Los distintos tipos de pisco en Perú

Los piscos se pueden clasificar en tres tipos, según como se hayan producido, así pues, tenemos:

- **El pisco puro:** destilado que se elabora exclusivamente a partir de una de las variedades autorizadas para la producción de pisco. **Si hiciéramos un símil con el vino, sería este como un monovarietal.**
- **El pisco acholado:** destilado que mezcla diferentes variedades autorizadas para la producción de pisco. No hay reglas que indiquen las proporciones ni tampoco la cantidad de variedades a mezclar. Además, se puede hacer la mezcla en cualquiera de los procesos de producción del producto; es decir, antes o después de que fermente el mosto, o incluso después de ser destilado.
- **El pisco mosto verde:** se elabora destilando el vino sin una fermentación completa. Es decir, el proceso de fermentación es detenido y todavía existen azúcares que podrían ser fermentados. El aporte de azúcares extra en el vino no hace que el destilado obtenga azúcares pero sí ciertas cualidades que los otros dos destilados no tienen. La ligereza y finura en boca son ejemplos de ellas. Su precio también será más elevado ya que el rendimiento es bastante menor.

**¿Puede ser un pisco mosto verde, a la vez, un pisco acholado?** la respuesta es sí. El pisco mosto verde es un destilado a partir de un vino el cual no fue del todo fermentado. Si mezclamos diferentes variedades de pisco mosto verde, obtendremos un pisco acholado de mosto verde.

De la misma forma, podremos obtener piscos mostos verde puros. Estos serán piscos mostos verdes *monovarietales*.

El secreto de un buen pisco acholado -ya sea a base de pisco mosto verde o pisco puro- reside en la mezcla de las diferentes variedades. Los expertos que deciden esto toman en cuenta las propiedades organolépticas de cada variedad y las mezclan en proporciones adecuadas para dar lugar a un producto único.

# Cualidades únicas del pisco peruano

De la misma forma que el [Brandy de Jerez](#) o la [Grappa](#) italiana son productos únicos, así es el pisco. **Son destilados que no deben confundirse ya que sus procesos de producción son distintos. Además, sus regiones, materias primas y denominaciones son propios de cada producto.**

Además de las regiones autorizadas que apuntábamos al principio de este artículo, hay otras características para que este destilado sea único y no pueda confundirse con otros:

- Solo puede producirse con las ocho diferentes variedades de uva pisquera que hemos visto anteriormente. Cualquier otra variedad no será aceptada por la denominación de origen.
- Su destilación es inmediata, después de la primera fermentación. No existe la fermentación maloláctica.
- Nunca se añeja en barrica. El destilado reposa, según el reglamento, un mínimo de 3 meses en contenedores neutros que no aportan ni sabores ni olores. Tampoco se puede usar ningún tipo de aditivos, colorantes ni aromatizantes. Debe ser, en esencia, un destilado puro de mosto de uva fermentado total o parcialmente (en el caso del pisco mosto verde).
- No puede diluirse en agua para alcanzar el porcentaje de alcohol comercial deseado. Además debe mantenerse entre los 40% y 48%.
- Solo se puede destilar una vez.



En tanques como estos reposa el pisco antes de embotellarse

Como podemos observar, el pisco mantiene unas características especiales que lo convierte en un producto único.

# Principales diferencias entre el pisco peruano y el pisco chileno

Sin querer entrar en debate sobre quien merece la denominación de origen Pisco, entraré en las principales diferencias entre el destilado producido en Perú y Chile:

- En Perú se obtiene un producto con un alcohol entre el 40% y el 48%. En Chile llega hasta el 73% y después se agrega agua hasta lograr el porcentaje adecuado, procedimiento no permitido en Perú.
- El pisco chileno puede ser añejado en barricas de roble, en Perú no está permitido.
- Las variedades, aunque muchas veces coinciden, no son las mismas reguladas por el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco de Perú.
- Las zonas geográficas son diferentes -obviamente las pertenecientes a cada país-.

Como conclusión podemos afirmar que los destilados que producen un país y otro tienen similitudes pero tienen propiedades únicas. En ambos países hay destilados de diversas calidades.

Lo que no debemos olvidar son las principales diferencias y lo que hace que el pisco peruano sea un producto único.

[/dt\_intro\_text]