



EL PISCO, FRUTO DEL MESTIZAJE

por Luis Alberto González y
Emilio Javier Vivanco

Pisco, denominación que procede del vocablo quechua “pisko” o “piscu”, que significa “ave”, es un aguardiente de uva peruano obtenido de la destilación de mostos o caldos recientemente fermentados provenientes de las uvas adaptadas al terruño peruano. El Pisco, fruto de la rica tradición cultural y del mestizaje indio y español, es reconocido actualmente como parte de la identidad nacional peruana dentro y fuera de sus fronteras.

El término “pisko” o “piscu” era el utilizado por los indios yungas para denominar a las aves marinas que habitaban en las caletas (calas), éste la dio el nombre a la ciudad que en la conquista los españoles fundaron como “Ciudad Villa de Pisqui”.

El origen del Pisco se remonta al siglo XVI cuando el conquistador Francisco de Caravantes llevó la uva al Perú desde las islas Canarias. Cronistas de la época señalaban que fue en la hacienda Marcahuasi, en Cuzco, donde se produjo la primera vinificación en Sudamérica.

El Pisco con el paso del tiempo fue ganando adeptos y prestigio, a la par de crecer significativamente sus volúmenes de exportación. Así lo confirman las noticias del comercio marítimo con el Perú de los siglos XVII y XVIII, en las que se explicaba las condiciones de los valles de Ica y Moquegua y las técnicas desarrolladas para elaborar un producto de contrastada calidad.

El Pisco se elaboró inicialmente con uvas Quebranta, variedad de uva no aromática, resultado de la mutación genética de la uva negra llevada desde España, que se adaptó perfectamente a las condiciones ambientales de suelo pedregoso y clima desértico característicos de los valles del sur de Perú.

Posteriormente se desarrollaron otros tipos del Pisco, con variedades aromáticas como Italia, Moscatel, Torontel y Alvilla.

Gracias al desarrollo y a la cultura pisquera, se fue integrando el alambique, dando lugar a la Falca, un alambique artesanal fruto de la habilidad de los antiguos ceramistas peruanos.

Sin temor a equivocarnos, creemos que estamos ante el mejor aguardiente “brandy” de uvas, porque a diferencia del orujo de Galicia, el tziroup griego, trestten alemán, marc francés, grappa italiana y demás aguardientes, el pisco peruano se obtiene de los mostos recién fermentados y no de los orujos, hollejos y restos de la prensa de uva. De ahí la peculiaridad y características especiales del pisco.

Es importante señalar que el proceso de destilación no se rectifica en vapores, ni paraliza su destilación hasta obtener el nivel alcohólico de 41° ó 43°, ni agrega agua destilada o se trata para no perder cuerpo, ni se embarrica para mantener la transparencia, aromas y características peculiares.

Cepas pisqueras

Se estructuran en no aromáticas y aromáticas.

Uvas no aromáticas:

- **Negra criolla**, denominada también Negra Corriente, es una variedad rústica y vigorosa. De piel algo gruesa, fruto pequeño y compacto, su color es irregular y concentrado (azul-violetas-rojos). Su producción es escasa. Según libros de celaje, en Argentina se conoce como Criolla Chica y Misión en California USA.
- **Quebranta**, es el resultado de la mutación genética de la uva negra llevada de las Islas Canarias. Es una variedad única en el mundo, típica de los desiertos costeros del Perú. Su racimo es mediano de baya ovalada, su coloración va de negro a rosáceo, de piel delgada es la más dulce de las uvas pisqueras y de mejor rendimiento. Da un pisco tenue en aroma, pero en boca aflora con esplendor.
- **Mollar**, es una mutación de la quebranta, su nombre real es Quebranta Mollar. Posee las mismas características que la quebranta en hojas, bayas, sarmientos y “acude” (rendimiento en término pisquero); pero no en coloración que tiende de rosáceo a blanco. Se encuentra entre viñedos de uva quebranta, en tramos distantes, de ahí su reducida producción.
- **Uvina**, se desarrolla en el valle de Lunahuaná. Es de baya pequeña, de tonalidad negra-azulada, de racimo abundante y grande. Su origen se desconoce, se adapta perfectamente a una determinada altura y suelo donde la quebranta no se desarrolla. Produce un pisco agradable y estructurado.

Uvas aromáticas:

- **Moscatel**, proviene también de las Islas Canarias (siglo XVII). Es muy vigorosa, de sarmientos oscuros, hojas de color verde intenso con nervaduras rojizas, racimos frondosos y sueltos, bayas pequeñas redondas de color burdeos y de gruesa piel, su rendimiento es limitado al no ser una uva jugosa. Da unos piscos elegantes y nobles.
- **Italia**, importada por los italianos en los primeros años de la independencia (1825). En Europa se denomina Muscat d'Italie. Son de bayas largas y gusto delicado a moscato, es la uva más popular de las aromáticas. Da unos piscos con aromas amoscatelados, en nariz es amplia y recuerda aromas de frutas tropicales.
- **Torontel**, pertenece a la familia de los moscatos (Moscato Bianco en Italia, Muscat de Frontignan en Francia, Moscatel Morisco en España y Gelber Muskateller en Alemania). Es parecida a la Italia, pero más pequeña, sus hojas son menos dentadas y con poco follaje, de fruto

verde pálido mediano y de aroma a cítricos, su rendimiento es limitado. Dan piscos elegantes, delicados y bien estructurados.

- **Albilla**, es similar a la Criolla o Albán española, es de racimos grandes y bayas pequeñas, su piel es gruesa, de coloración amarillenta y con tonalidades verdes, su aroma es afrutado, pero tenue. Dan unos piscos con estructura en boca y aterciopelados, pero con menos aromas que las anteriores.

Elaboración del Pisco

En la elaboración del pisco tiene que conjuntarse tradición, arte y ciencia acumuladas en 400 años.

Su elaboración comienza con la poda en agosto, eliminando los sarmientos viejos y respetando las yemas para que aparezcan los racimos, en octubre florecen las plantas, en diciembre se forman los racimos y en enero se hinchan y colorean recibiendo el nombre de “envero”. Entre los meses de febrero y marzo se vendimia, cuando los racimos tienen su nivel de azúcar adecuado.

La pisa se realiza en un lagar de forma tradicional, con los pies, para evitar triturar los pipos, que contienen taninos, los que amargarían el mosto (actualmente, muchos productores usan prensas neumáticas que obtienen resultados similares al tradicional), este va por un canal y llega a la puntaya sin residuos sólidos, dejándolo reposar de un día a otro.

La fermentación se realiza con el mismo principio que para los vinos, los mostos frescos fermentan en tinajas, pipas mosteras, cubas o botijos, controlándose la fermentación minuciosamente y la temperatura para obtener un buen producto.

La destilación se realiza en falcas o alambiques de forma discontinua, recargándose de vino a cada terminación de la destilación, estos destilan dejando intactas las características organolépticas de los componentes de origen. Las cabezas y colas de la destilación se eliminan quedando solo el cuerpo o corazón.

El reposo del “cuerpo” de la destilación se realiza en cubas y botijas pisqueras unos tres meses. Los materiales de reposo del pisco recién elaborados no deben alterar sus características para a continuación embotellarse. El pisco embotellado tiene que ser incoloro, brillante y sin ningún tipo de residuos sólidos o aceitosos.

Tipos

- **Piscos puros no aromáticos**, se elaboran con una sola variedad de uvas pisqueras no aromáticas. No sobresalen por su estructura aromática, pero en boca revientan.
- **Piscos puros aromáticos**, parten de la elaboración de una de las variedades de uvas pisqueras aromáticas. Su estructura olfativa y gustativa es más completa.

- **Pisco acholado**, es el único ensamblado (blend), en su elaboración se utilizan dos o más cepas pisqueras aromáticas o no aromáticas. Actualmente se ensambla partiendo de piscos elaborados (monovarietales) aromáticos y no aromáticos.
- **Pisco mosto verde**, es un pisco diferente a los anteriores, se elabora con cualquiera de las cepas pisqueras, pero con la peculiaridad de cortarse su fermentación y destilando a continuación cierta cantidad de azúcar. Da como resultado un pisco aterciopelado, untuoso, suave y aromático.

Para la elaboración de un litro de pisco se precisa de siete a ocho kilos de uva y en el caso del mosto verde, doce kilos de uva.