



EL PISCO

SEGÚN DICE LA NORMA TECNICA:

- Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “uvas pisqueras” recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad; y producido en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los Valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna.



- El Pisco debe elaborarse exclusivamente con las “uvas pisqueras”: Quebranta, Negra criolla, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina.



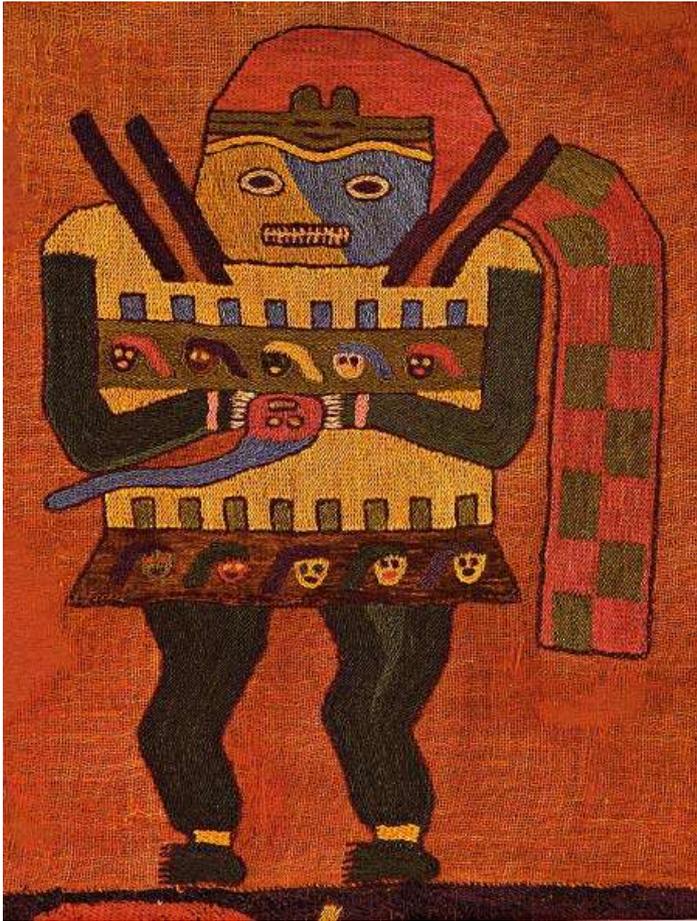
- **Origen del Nombre**
- **Historia**

ORIGEN DEL NOMBRE

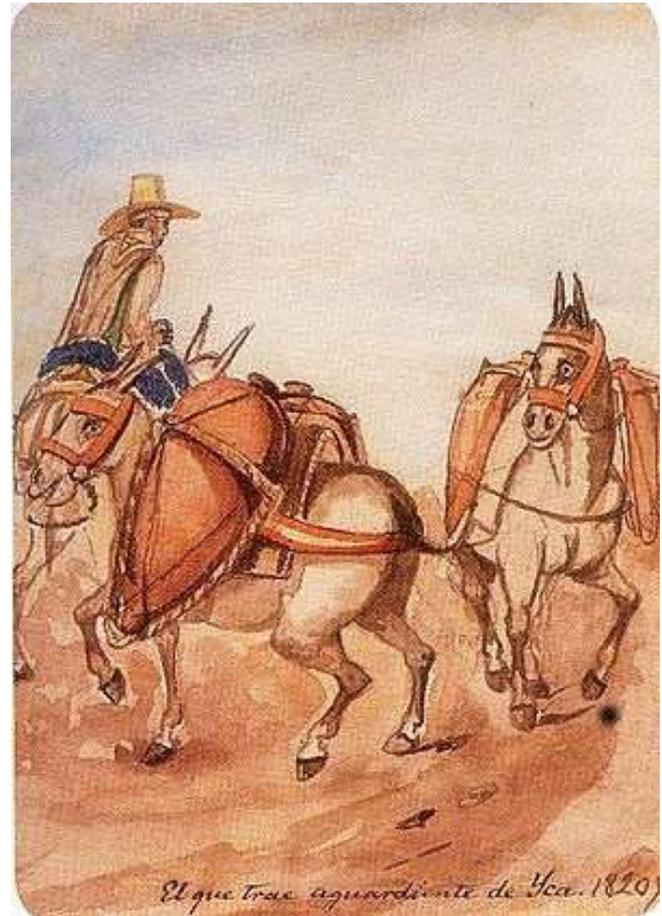
Pisscu, piscu: voz quechua que significa ave o pájaro.



Piskos o piscos: vasijas fabricadas por los alfareros donde se almacenaba el aguardiente de uva proveniente de esta zona.

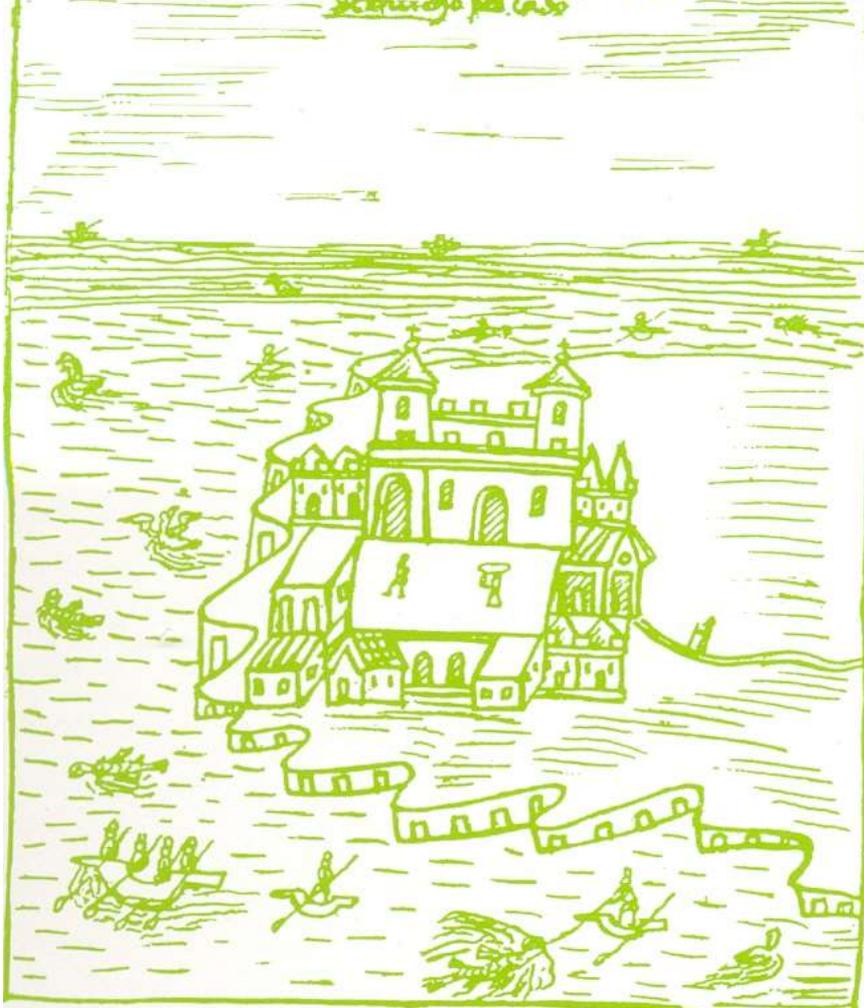


Piskos o pischkos: casta de alfareros descendientes de la antigua cultura Paracas.



CIVDAD LA VILLA DE PISCOVI

Decreto de 1572



En el año 1572, por orden de Francisco de Toledo, se fundó la ciudad de Pisco en el valle de Pisco, junto al río Pisco.



Elaboración

- Los viñedos
- Cosecha y fermentación
- Destilación, reposo y embotellado
- Tipos de pisco

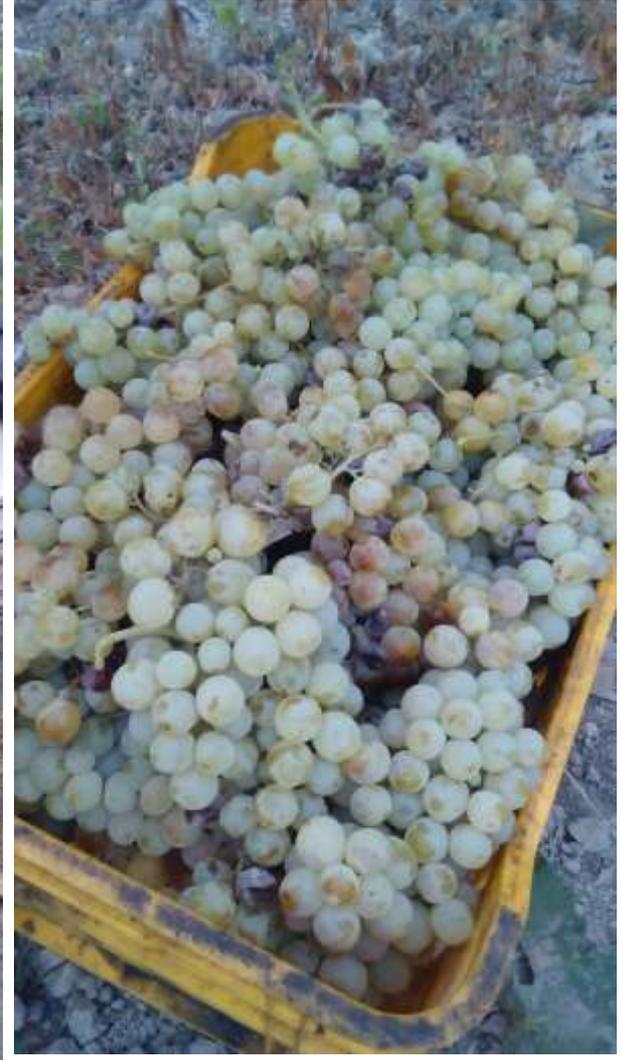
LOS VIÑEDOS





Lote	: 07
Cultivo	: Vid
Variedad	: Italia
Patrón	: Paulsen 1103
Sistema de conducción	: Espaldera en Y
Fecha de instalación	: 1988
Área	: 0.25 Has

COSECHA



TRANSPORTE



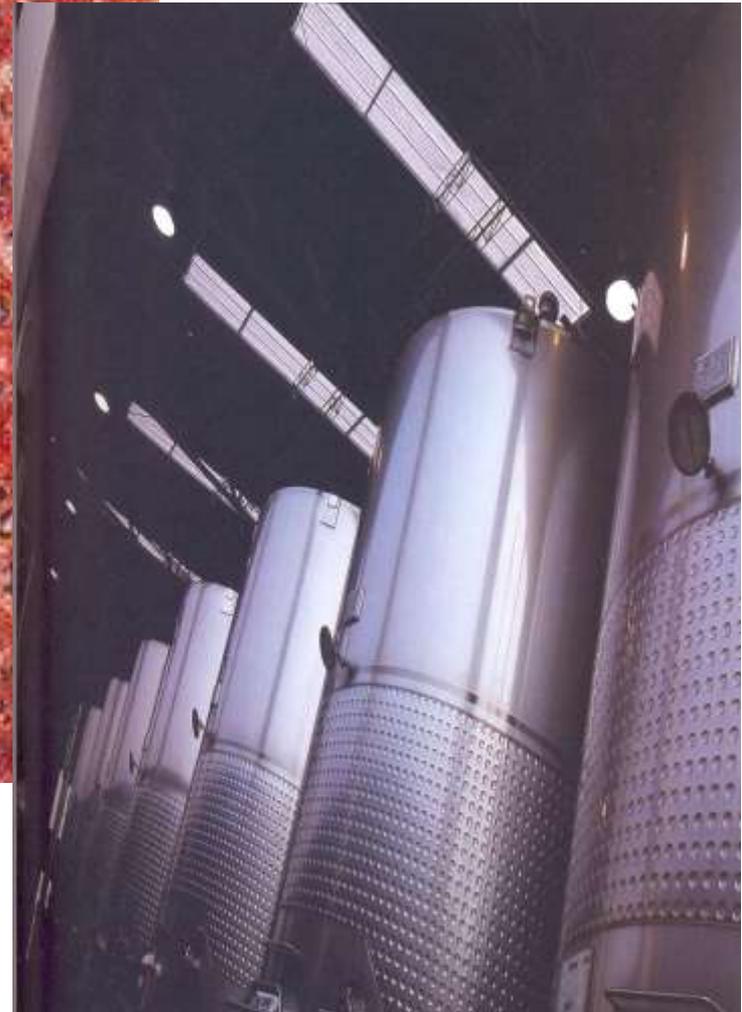
PRENSADO





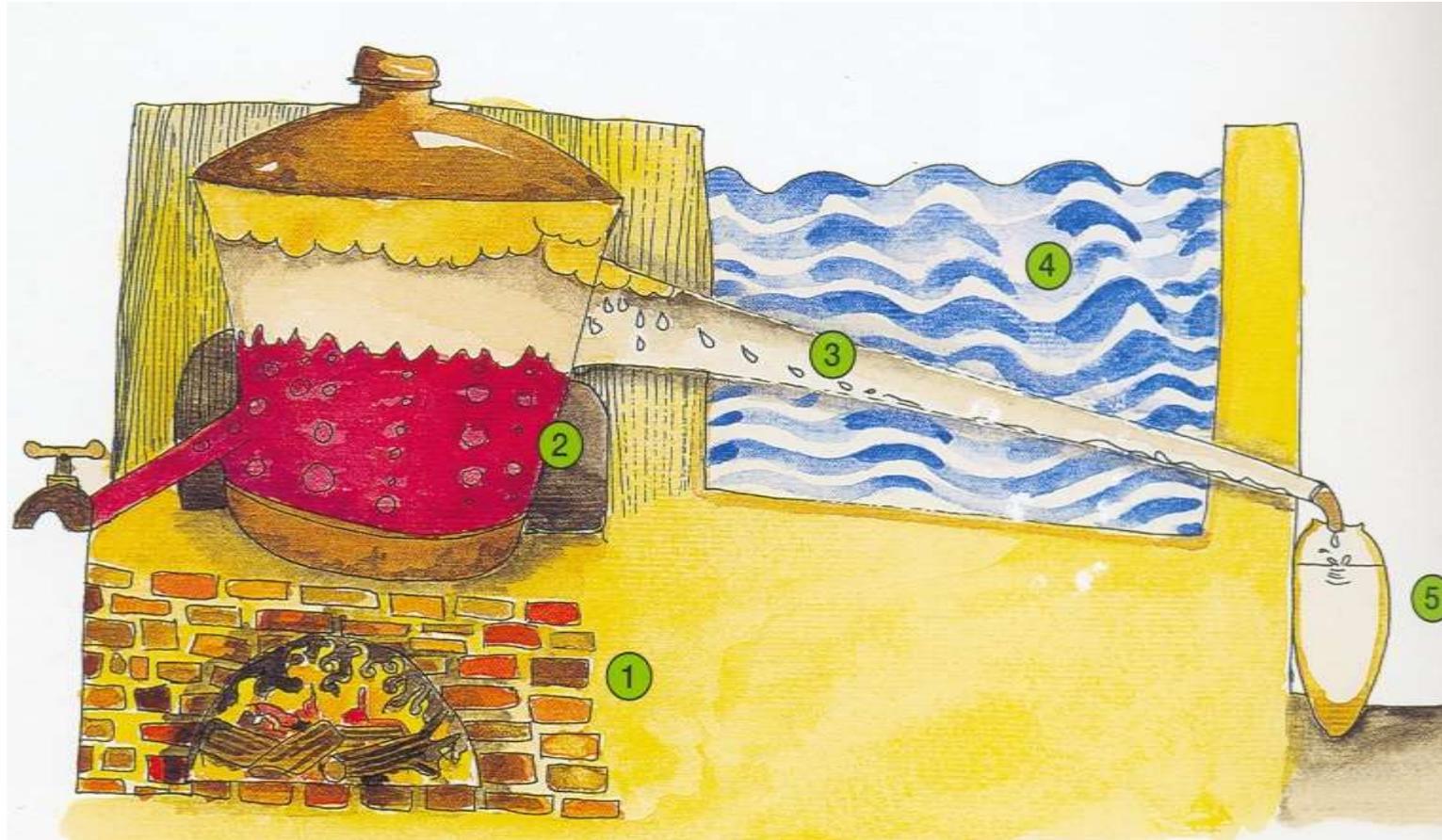


FERMENTACION

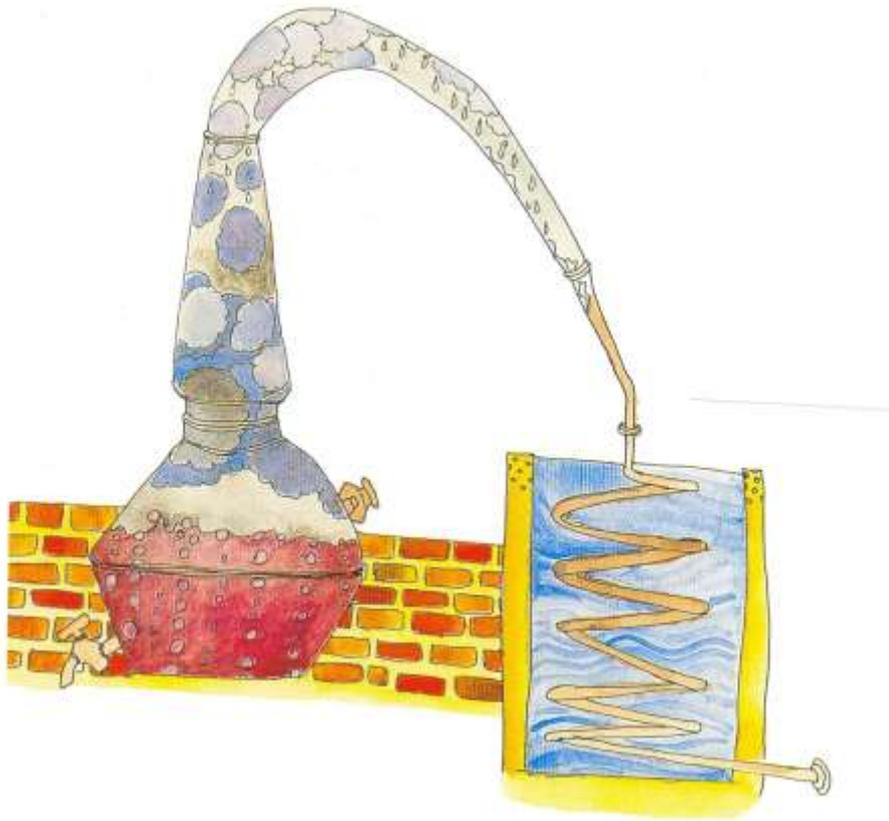




DESTILACION



Falca: es artesanal construida de ladrillo y barro con las paredes forradas con concreto con cal. En vez de cuello de cisne los vapores van a través de un tubo cónico de cobre llamado cañón, que sale de un costado de la bóveda.



Alambique simple:

Paila: donde se coloca el mosto.

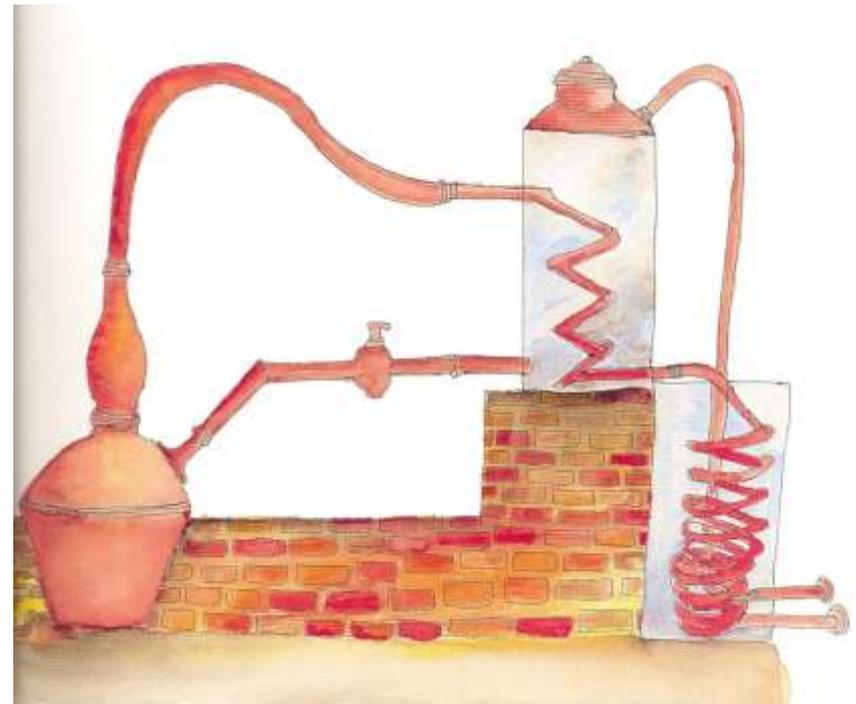
Capitel: en forma de cebolla.

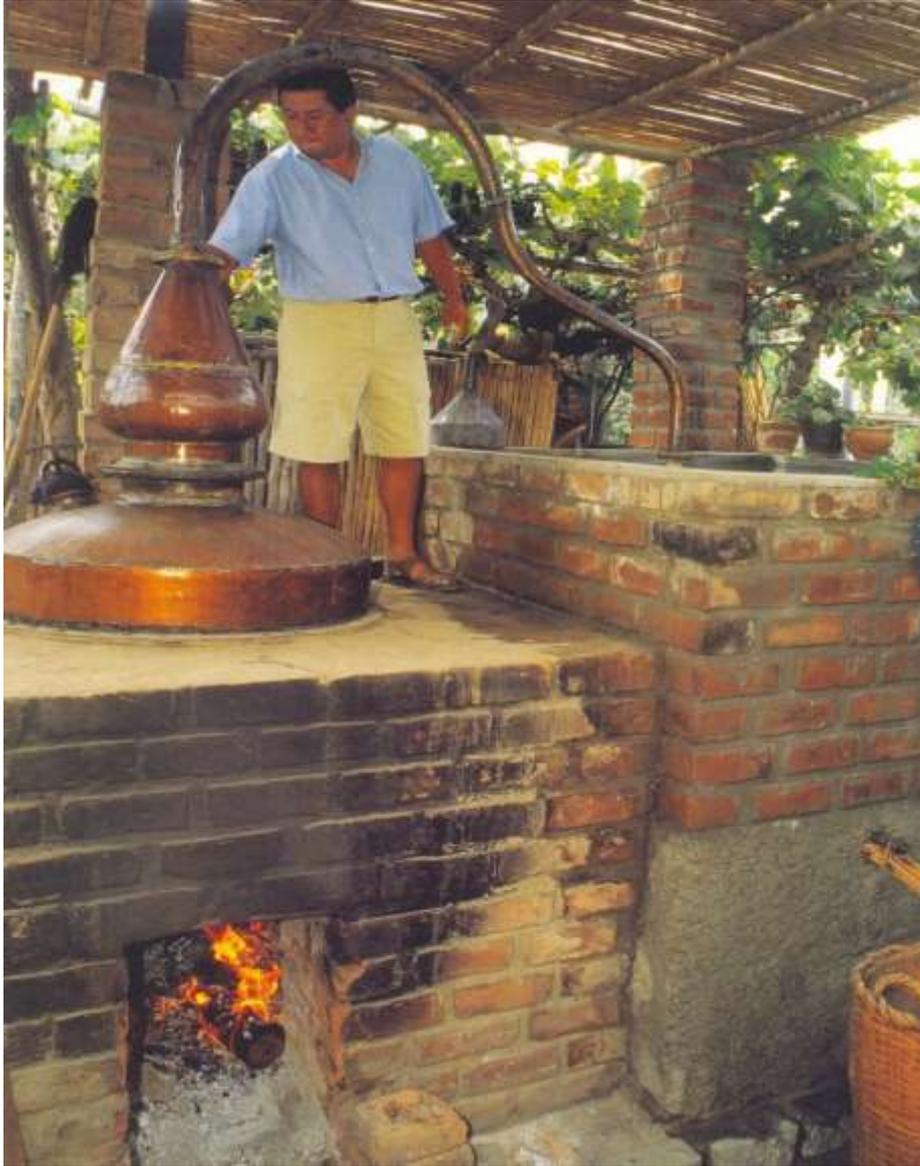
Cuello de cisne: por donde fluyen los vapores alcohólicos.

Serpentín donde se condensa el vapor alcohólico convirtiéndose en Pisco.

Alambique con calentavinos:

Lleva acoplado un calentavinos, suerte de cilindro cruzado en su interior por el cuello de cisne.







REPOSO



EMBOTELLADO



TIPOS DE PISCO

- **PISCOS PUROS:** Es el Pisco obtenido exclusivamente de una sola variedad de uva pisquera.
- **PISCOS ACHOLADOS:** Es el Pisco obtenido de la mezcla de uvas pisqueras, mostos de uvas pisqueras o Piscos.
- **MOSTO VERDE:** Es el Pisco obtenido de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras con fermentación interrumpida.

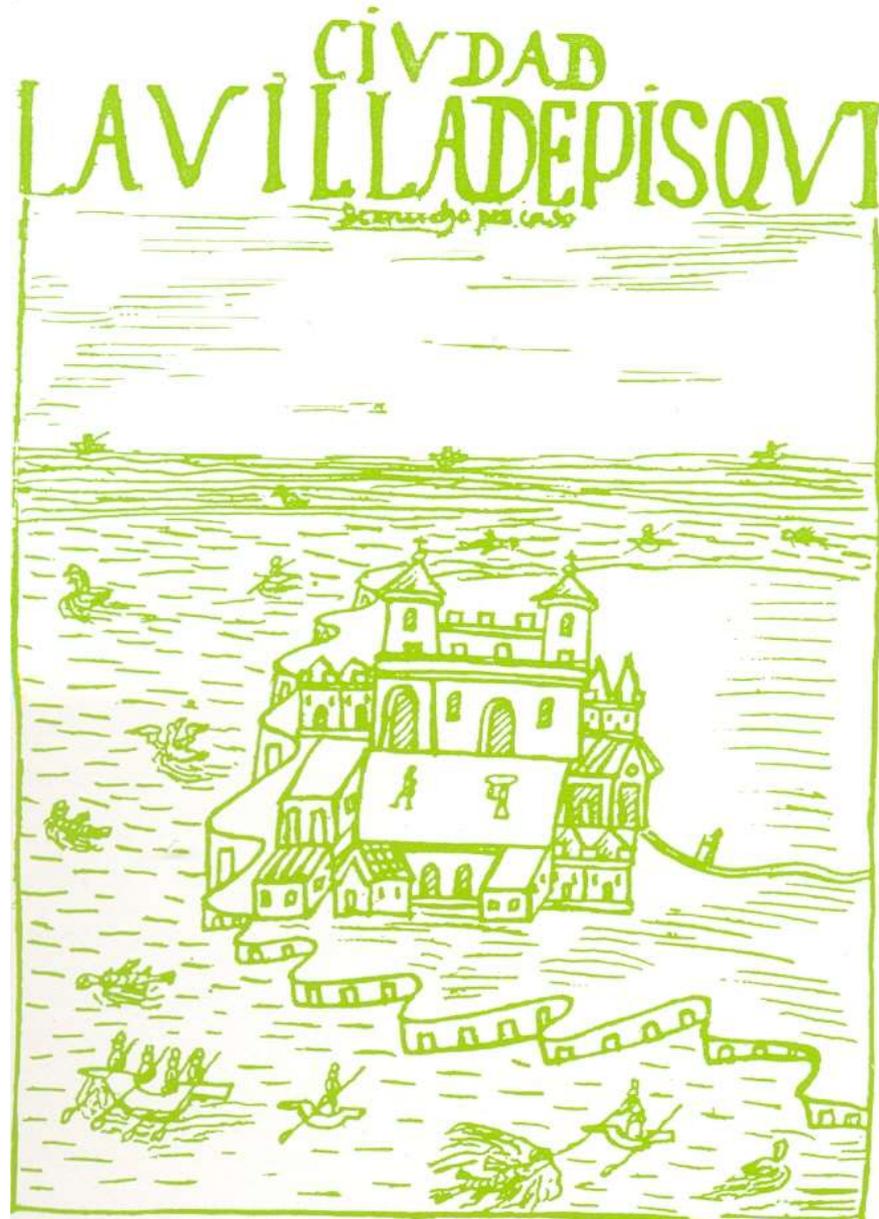




EL POTENCIAL DEL PISCO:

- **Un destilado con historia.**
- **Su gran versatilidad.**
- **Sus bodegas pisqueras.**

Un destilado con historia!



LAS UVAS PISQUERAS



Quebranta



Mollar



Negra Criolla



Uvina



Albilla



Italia



Torontel



Moscatel

QUEBRANTA



NEGRA CRIOLLA



MOLLAR



UVINA



ALBILLA



ITALIA



MOSCATEL



TORONTEL





- **La versatilidad del Pisco**



En la coctelería











Disfrutándolo puro





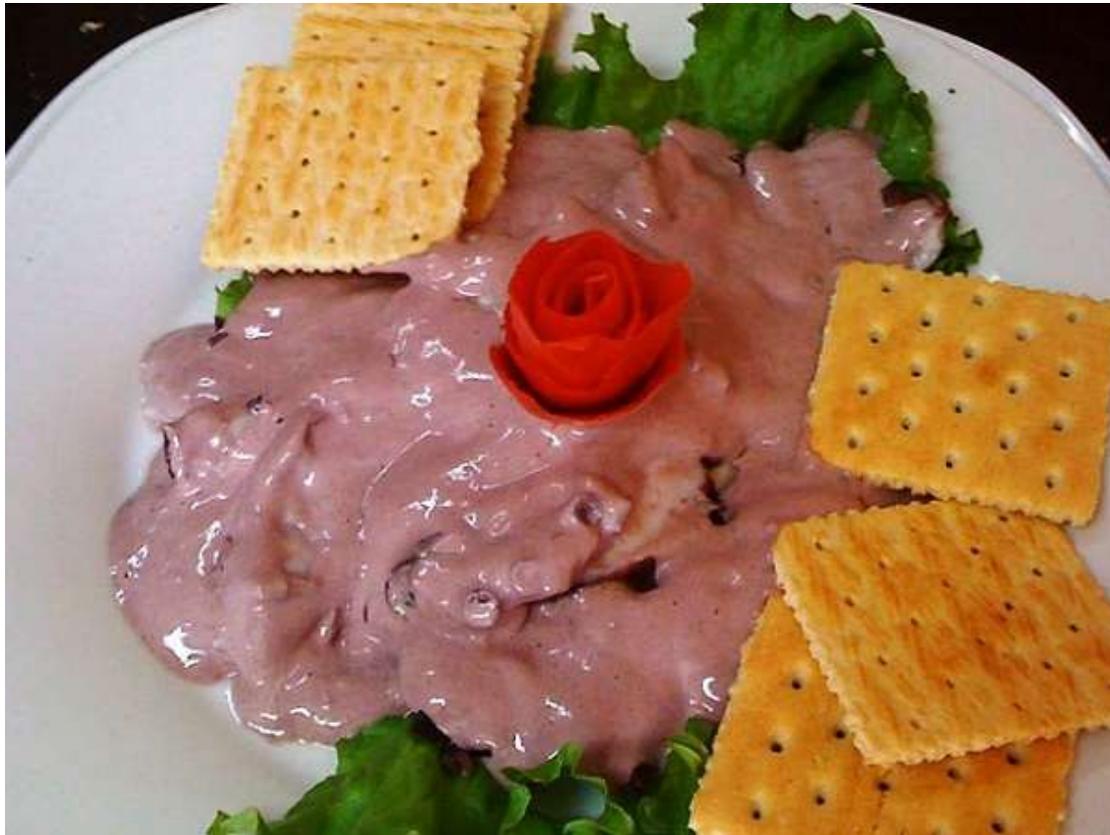
El Pisco en el maridaje



Con Pisco Quebranta



Con Pisco Mollar



Con Pisco Uvina



Con Pisco Negra Criolla



Con Pisco Italia



Con Pisco Torontel



Con Pisco Albilla



Con Pisco Moscatel







El Pisco en la cocina















... y mucho más...

PISCO Y CAFE



MACERADOS CON PISCO





- **Las rutas pisqueras**

DIVERSIDAD

Antigüedad y tamaño...
y encima...gastronomía...





RUTAS PISQUERAS

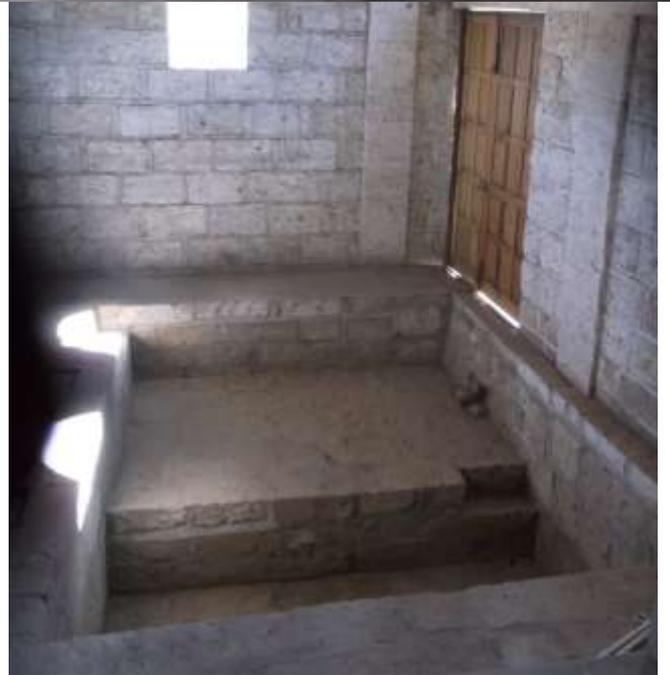
































LA HISTORIA DEL PISCO SE VIVE EN EL PERÚ



CONTACTO CON LOS PRODUCTORES









- **Situación actual del Pisco**

BODEGAS PRODUCTORAS

- La industria del Pisco está compuesta por más de 450 productores formalizados, que en su mayoría son artesanales.



PRODUCCION



- En el 2002 la producción fue de 1´64 millones de litros; y se estima que para el año 2015 será de 7´90 millones de litros (fuente Maximixe).

MONTOS EXPORTADOS



- En el año 2002 se exportó un monto de US\$84,000, en el año 2014 se exportó un monto de US\$5'400,000.

PAISES IMPORTADORES

Chile

Estados Unidos

Reino Unido

España

Colombia

Ecuador

Panamá

Alemania

Italia

Francia

Japón

Australia

Argentina

“BEBER PISCO ES UN HOMENAJE A LOS SENTIDOS, UN GOLPE DIRECTO AL CORAZON, UN TORRENTE DE PLACER QUE INUNDA EL ALMA. BEBER PISCO ES UNA DE LAS MEJORES MANERAS DE CONOCER Y AMAR EL PERU”

De Luciano Revoredo del Libro: Pisco, Espíritu de Plata, Esencia del Perú

