



PISCO PORTON

I Pisco è il distillato simbolo del Perù, il primo spirito a essere prodotto nelle Americhe tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600. È tutelato da un rigido disciplinare che permette la produzione da otto precise varietà di uve raccolte in cinque aree geografiche ben precise.

Le prime vigne furono portate in Perù dal Marchese di Caravantes nel 1553 e provenivano dalle isole Canarie. Piantate nelle soleggiate valli intorno a Ica, le vigne dettero subito risultati straordinari. Sono otto i tipi di uva, le “uvas pisqueras”, con cui si può produrre Pisco. Le loro qualità variano a seconda del clima e del tipo di terreno.

Quattro tipi di uva sono detti “aromatici” perché sprigionano aromi particolarmente intensi: uva Italia, uva Torontel, uva Albilla e uva Moscatel. Le altre quattro uve ammesse sono dette “non aromatiche”, non perché prive di aroma, ma perché caratterizzate da toni più secchi, tenui ed eleganti: uva Quebranta, uva Negra Criolla, uva Mollar e Uvina.

In base alla normativa vigente le sole zone dove si può coltivare la vite per produrre il Pisco sono cinque: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna (valli di Locumba, Sama e Caplina). Fuori da queste zone l'eventuale distillato prodotto non può utilizzare la denominazione di Pisco. Il succo



d'uva viene fermentato e distillato senza aggiunta di alcun altro elemento, neanche acqua. La gradazione alcolica deriva quindi dalla quantità di zucchero naturalmente presente nell'uva.

Ci sono numerosi elementi storico linguistici sull'origine della denominazione del distillato. In lingua quechua la parola

“pisco” significa “uccello”. Furono gli Inca a utilizzare per primi il termine per individuare la zona dove oggi sorgono la città e il porto di Pisco, aree con una massiccia presenza di questi uccelli. Con il termine “piscos” o “pishcos” si indicava anche una casta di antichi vasai famosa per la creazione di grosse giare in argilla denomi-



nate “pisco botijas” o semplicemente “piscos”. Era in queste giare che inizialmente il distillato riposava.

Il pluripremiato Pisco Portón prodotto a Ica dalla storica Destilería y Hacienda La Caravedo fondata nel 1684, è una delle referenze più conosciute e apprezzate in Italia. Il master distiller e GM di Destilería y Hacienda La Caravedo, Johnny Schuler, è uno dei più noti ambasciatori del Pisco nella spirit industry globale, forse il volto più noto in Perù quando si parla di Pisco. Johnny Schuler è stato premiato con la Medaglia d’Onore dal Governo Peruviano come riconoscimento del suo lavoro in veste di promotore del Pisco e diffusore delle cultura e tradizione peruviana. Nel corso degli anni è stato giudice e relatore in importanti concorsi ed eventi di degustazione di vini e distillati.

In Destilería Caravedo il martedì è il

giorno in cui il master distiller si dedica all’assaggio di tutti i distillati a riposo. Il suo apprezzamento autorizzerà l’imbottigliamento di quegli spiriti che hanno raggiunto livelli di standard qualitativi eccellenti.

Molto attenta alla sostenibilità ambientale, Destilería Caravedo ha un sistema di raccolta delle acque che vengono utilizzate per la pulizia, in modo da riciclarle e poterle riutilizzare allo stesso scopo. Residui di lavorazione come bucce, raspi e semi si utilizzano per creare





fertilizzante organico. Giardini di cactus, posti nella zona sovrastante i contenitori di fermentazione, trasformano il biossido di carbonio prodotto durante la fermentazione del mosto in ossigeno, migliorando sensibilmente la qualità dell'aria.

Puro, Acholado, Mosto Verde, di Pisco

si deve parlare al plurale per processo di produzione, per profumi, gusto e intensità. Il Pisco Puro è ottenuto da una singola varietà di uva; l'Acholado è un blended prodotto da due, tre, o più uve; il Mosto Verde è un Pisco la cui fermentazione è volutamente interrotta in anticipo per mantenere un tenore zuccherino più elevato. Ne consegue un gusto decisamente più vellutato.

Ogni tipologia di Pisco ha il suo utilizzo nel sempre più effervescente mondo dei cocktail, da quelli più famosi e di lunga tradizione come Pisco Sour, Chilcano, Capitán e Pisco Punch, a quelli nati dalla creatività dei bartender. Il suo tenore alcolico deve essere compreso tra 38° e 45°.

Grazie alla sua versatilità il Pisco Porton Italia è presente con una gamma completa di Pisco Mosto Verde di singole varietà di uva come Italia, Torontel, Quebranta,



PROTAGONISTI

GLORIA
CARPINELLI
D'ONOFRIO COL
MASTER
DISTILLER
JOHNNY
SCHULER.

e Negra Criolla e con l'eccezionale Pisco Mosto Verde Acholado (con uve Quebranta, Torontel e Albilla) dalle note floreali e di frutta matura. A questi si aggiungono altri spiriti come il Pisco Puro Quebranta La Caravedo by Portón, e la linea Pago de los Frailes, un trittico di Pisco premium in formati da 500 ml.

Il Porton Puro Quebranta è molto indicato in miscelazione. È forte, deciso, con toni legnosi e sfumature secche, base ideale per ogni drink. Il Portón Mosto Verde Acholado ha un aroma più fruttato, in perfetto equilibrio tra uva Quebranta, meno aromatica, ma bilanciata dalle esplosioni di aroma e gusto delle uve Torontel e Albilla. Anche altri Mosto Verde Portón di uva Italia, Negra Criolla, Torontel e Quebranta, danno spazio alla fantasia e creatività dei bartender che lo sperimentano anche nelle ricette classiche, spesso in alternativa ad altri spiriti.

Da dicembre 2019 la gamma La Caravedo Portón è importata in esclusiva in Italia da Inebria, società fondata a Torino da Gloria Carpinelli D'Onofrio, italo-peruviana,



da anni trapiantata in Italia. Grandissima conoscitrice e appassionata di Pisco e gastronomia peruviana, Gloria è l'autrice del libro "Il Fiore della Cannella – profumi, sapori, gusti e colori della gastronomia peruviana" il primo libro di cucina peruviana scritto in italiano, comprendente un approfondito capitolo sul Pisco scritto da Johnny Schuler.

Pisco è un prodotto completamente puro e naturale, non è neanche idratato, ed esce dall'alambicco con 38-45% vol. alc. cristallino, strapieno di profumo e di gusto.

RICETTE PISCO PORTON



BACK TO THE PISCO di Riccardo Rossi Freni & Frizioni – Roma

INGREDIENTI

- 50ml Pisco Porton Acholado
- 30ml fake lime (acido citrico e malico)
- 20ml simple syrup
- 15ml Acqua di cocco infusa al Butterfly Pea Tea

Tecnica: stir&strain. Glass: copetta. Garnish: no



PERUVIAN SENSATION di Enrico Nicolini Mine & Yours – Lecce

INGREDIENTI

- 4,5cl Pisco Porton Mosto Verde
- 3cl Supasawa
- 2cl sciroppo al rocoto e mandarino
- 1,5cl Bitter del Ciclista Casoni
- top di soda alla birra peruviana Cusqueña Gold
- vaporizzazione di essenza mandarino verde

Tecnica: shake. Glass: tumbler. Garnish: peperoncino cristallizzato, foglia di bambù e alga nori



EASTER ESSENCE di Enzo Tana Vista Labo Beach Club – Moniga del Garda (BS)

INGREDIENTI

- 4cl Pisco Porton Quebranta
- 2cl Moscato Passito Murana Martingana
- 1.5cl liquore di bergamotto
- 2 gocce di cardamomo Bob's Bitter
- Orange peel

Tecnica: stir&strain. Glass: coppetta. Garnish: uvetta candita



UN'OMBRA DI PISCO di Diego Cesarato
La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)

INGREDIENTI

- 50 ml Pisco Porton Quebranta
- 20 ml succo di pompelmo rosa e uva fragola
- 15 ml mosto d'uva cotto
- 2 dash Fee Brothers Chocolate Bitter
- 10 ml Albume d'uovo pastorizzato

Tecnica: shake&double strain. Glass: coppetta. Garnish; crusta di polvere di lamponi essiccati



PISCO PE-TAI di Antonello Petaccia
Equilibrium Bar Service – Pescara

INGREDIENTI

- 50ml Pisco Porton Quebranta
- 15ml Triplum Luxardo
- 30ml succo lime
- 30ml estratto di ananas
- 10 ml sciroppo di orzata Pallini.
- zenzero fresco

Tecnica: muddle- shake&double strain. Garnish: ananas essiccato, zenzero.
Glass: Tiki mug



PALO-PISCO di Slavik Cebanu
Montanucci Bar – Orvieto

INGREDIENTI

- 40 ml Pisco Porton Quebranta
- 10 ml Cocchi Rosa
- 10 ml nettare d'agave
- 20 ml succo di lime
- soda Three Cents pompelmo rosa a colmare

Tecnica: shake & strain Glass: Collins glass. Garnish: twist pompelmo rosa