



# PISCO PORTÓN



Presentazione ufficiale del prodotto



La Destileria y Hacienda La Caravedo fondata nel 1684 è monumento nazionale per la sua bellezza e perché è una delle più antiche al mondo



# Cos'è il PISCO



- Il Pisco è puro mosto d'uva, distillato goccia dopo goccia, con quattro secoli di storia.
- Prodotto con lo stesso metodo tradizionale tramandato da generazione in generazione
- Senza nessun agente contaminante, nemmeno acqua distillata
- Il mosto d'uva viene fermentato e distillato in tradizionali alambicchi di rame

IL DISTILLATO VIENE LASCIATO A RIPOSO ALMENO 3  
MESI PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO.



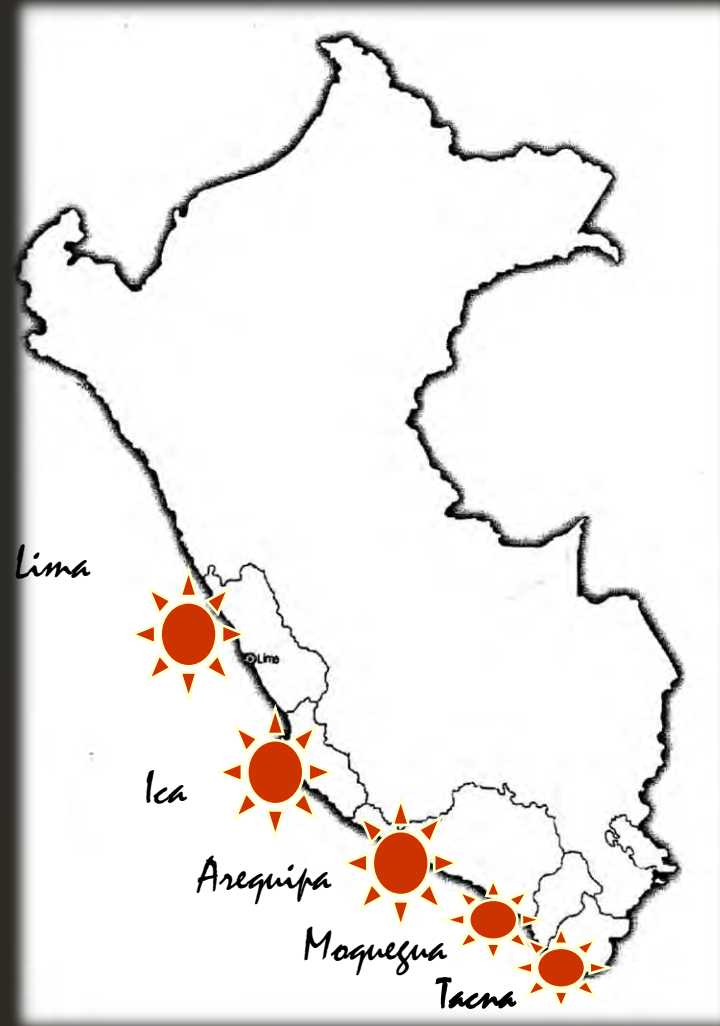
# Dove si produce il PISCO



In base alle normative vigenti il pisco può essere prodotto in sole 5 regioni nella zona costiera che va da Lima verso sud ai confini con il Cile.

Le 5 regioni sono:

- LIMA
- ICA
- AREQUIPA
- MOQUEGUA
- TACNA



# Storia del PISCO – Arrivo in Perù



L'uva fu portata in Perú dalle Canarie in occasione della fondazione della città di Lima (1535), per fornire la Chiesa di vino per la celebrazione della messa e per la tavola dei conquistatori e rappresentanti della Corona Spagnola.

Verso il principio del secolo XVII si cominciò a produrre il pisco, che ottenne una immediata notorietà raccogliendo apprezzamento per il suo gusto raffinato. In seguito i gesuiti iniziarono la produzione e la vendita in grande scala e non solo in Perù, ma in altri luoghi di dominazione spagnola.



# Storia del PISCO – Origine nome



Non c'è alcun dubbio sulle origini del pisco. Il pisco è peruviano. Ci sono molteplici testimonianze storiche che lo sostengono:

- La parola “pisco” in quechua significa “uccello”. Nella zona di Ica, Pisco e Nazca già durante l'epoca pre colombiana, vi erano numerose specie di uccelli che si innalzavano lungo le baie.
- “piscos” o “pishcos” erano una casta di esperti vasai nativi della regione di Pisco e Ica che dominarono l'arte di trasformare l'argilla in grosse giare molto simili a quelle che più in là vennero chiamate “pisco Botijas” , o semplicemente “piscos”.
- Il nome di questa bevanda è certamente legata anche al porto di Pisco, fondato nel secolo XVI rendendo così inconfutabile l'origine di questo prodotto. Una carta geografica del 1574 dimostra l'antichità del luogo



# Quali uve vengono usate



## LE UVE “PISQUERAS”

Sono solo otto le qualità d'uva dette *pisqueras* cioè quelle da cui si può produrre il pisco. Le qualità di uva per produrre il pisco variano secondo le regioni, i climi e i terreni – lungo la costa sud del Perù tra Lima e Tacna.

Ci sono le uve aromatiche, che si distinguono appunto per l'aroma e le non aromatiche che seppur non prive di aroma si distinguono maggiormente per la particolare qualità e corpo.

Le aromatiche sono *Italia, Moscatel, Albilla, Torontel*.

Le non aromatiche sono *Negra criolla, Mollar, Uvina e Quebranta*, quest'ultima considerata la regina, coltivata a Ica, la culla del pisco.

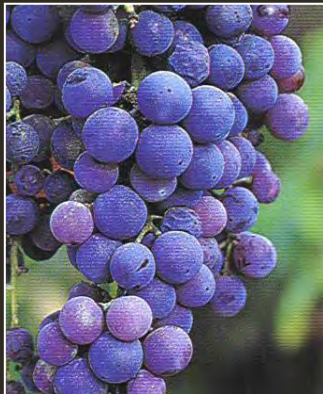


# Quali uve vengono usate

**PISCO  
PORTÓN**



QUEBRANTA



NEGRA  
CRIOLLA



MOLLAR



UVINA



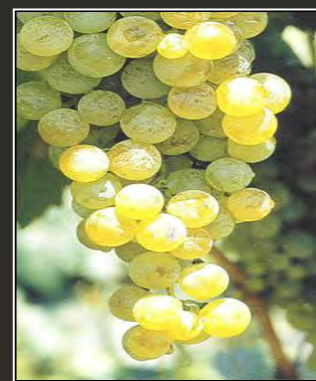
ITALIA



TORONTEL



MOSCATEL



ALBILLA





# Quanti tipi di PISCO ci sono?



In base all'uva utilizzata per la propria produzione ci sono tre tipi di pisco controllati:

- ▶ PISCO PURO, prodotto con un solo tipo di uva, può essere aromatico e non aromatico, in base al tipo d'uva utilizzato.
- ▶ PISCO MOSTO VERDE, elaborato con mosto fresco non totalmente fermentato, che risulta fresco, vellutato in bocca, considerato “super premium”.
- ▶ PISCO ACHOLADO, elaborato con una miscelanza di uve aromatiche e non, risulta di maggiore gradazione alcolica, è del tipo “blended”.



# Quanti tipi di PISCO ci sono?



## PISCO PURO

- ▶ PURO QUEBRANTA
- ▶ PURO NEGRA CRIOLLA
- ▶ PURO MOLLAR
- ▶ PURO TORONTEL
- ▶ PURO ITALIA
- ▶ PURO ABILLA
- ▶ PURO MOSCATEL
- ▶ PURO UVINA

## PISCO MOSTO VERDE

- ▶ MOSTO VERDE QUEBRANTA
- ▶ MOSTO VERDE NEGRA CRIOLLA
- ▶ MOSTO VERDE MOLLAR
- ▶ MOSTO VERDE TORONTEL
- ▶ MOSTO VERDE ITALIA
- ▶ MOSTO VERDE ABILLA
- ▶ MOSTO VERDE MOSCATEL
- ▶ MOSTO VERDE UVINA

## PISCO ACHOLADO (BLENDED)

- ▶ ACHOLADO DI PISCO PURO
- ▶ ACHOLADO DI MOSTO VERDE



# Come si produce il pisco?



Il pisco non è soggetto ad alcun processo di rettifica né con acqua né con altri processi contaminanti.

L'uva viene pressata e si elimina ogni parte legnosa.

Si estrae il succo e si ottiene il mosto fresco che passa al processo di fermentazione.

La distillazione è unica, il pisco è chiaro, lucido, trasparente.

Dopo la distillazione deve riposare in serbatoi che non alterino il gusto e l'aroma per un minimo di tre mesi.



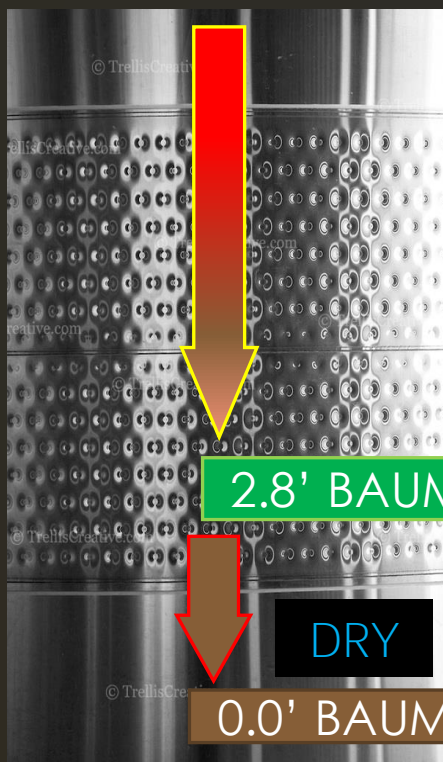
# Come si produce il pisco?



## DUE TIPI DI PROCESSO

La differenza tra Mosto Verde e pisco puro è soltanto determinate dal grado di fermentazione del mosto quando viene sottoposto a fermentazione.

24.0 ' BRIX = 13.3 BAUME



**FERMENTAZIONE**

2.8' BAUME = DOLCE

PISCO  
MOSTO  
VERDE

0.0' BAUME = SECCO

PISCO  
PURO

0.0' BRIX = 0.0' BAUME



# Come si produce il pisco?



Tipo di pisco: QUEBRANTA  
stesso aroma - stesso vitigno – stesso fermentatore  
PROCESSO DIVERSO

## DUE TIPI DI PROCESSO



La differenza tra Mosto Verde e pisco puro è soltanto determinate dal grado di fermentazione del mosto quando viene sottoposto a fermentazione.



distillato VINO DOLCE

PORTON  
MOSTO VERDE  
43°

distillato VINO SECCO

PISCO PURO  
PAGO DE LOS FRAILES  
43°

distillato VINO SECCO

PISCO PURO  
LA CARAVEDO 40°



# PISCO Cocktail – il Pisco sour



IL FRESCHISSIMO E DELIZIOSO COCKTAIL PISCO SOUR:

PISCO, LIME, GHIACCIO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUME D'UOVO E TRE GOCCE D'AMARO D'ANGOSTURA O "CHUNCHO".

Cocktail la cui invenzione è attribuita a Victor Morris, immigrato americano trasferitosi in Perù nel 1913.

Victor Morris apre il Bar Morris negli anni venti nella via Boza 1847, nel Jirón de la Unión, in pieno centro di Lima, dove offre la novità del cocktail pisco sour, sulla falsariga del whisky sour.

Inventore della formula era lo stesso proprietario. Alberghi alla moda di quei tempi lo imitano e così il pisco sour si diffonde nell'hotel Maury, nel centro di Lima e nell'hotel Bolívar in piena Piazza San Martín. Alla chiusura nel 1933 il bar Morris, offre la propria ricetta agli alberghi di Lima.



# PISCO Cocktail – Pisco PUNCH



Altro storico cocktail a base di pisco è il PISCO PUNCH, inventato da Duncan Nicol in un bar chiamato Bank Exchange a San Francisco alla fine del XIX secolo. Il pisco era disponibile a San Francisco fin dal decennio degli anni 1830.



William Nicol brindando con Virgilio Rubini [de History of Pisco in San Francisco]

MADE IN ACCORDANCE WITH THE SECRET FORMULA LEFT BY DUNCAN AND JOHN TO BROTHER WILLIAM NICOL.

Guaranteed by a ten year contract for the exclusive importation of Pisco "Italia" from Arequipa, Peru, the largest distilling spot in Peru and controlling the major portion of all "Italia" Pisco produce in Peru.

## PISCO PUNCH Cocktail

Made of Imported Pisco "Italia" Brandy from Rubini y Truel, Ica, Peru, S. A.

**BEWARE OF IMITATIONS!**

Please remember that my signature as below will appear on every bottle containing the genuine Duncan Nicol's "Pisco Punch" COCKTAIL. . . . My protection to safeguard the integrity of the Nicol family name . . . and your absolute protection against the imitations.

WILLIAM NICOL, LTD.  
FLATIRON BUILDING SAN FRANCISCO



# I NOSTRI PRODOTTI

  
PISCO  
PORTÓN

## PISCO PORTON – MOSTO VERDE ACHOLADO

Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium, elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzata per gli altri tipi di Pisco.

Aspetto trasparente incolore, cristallino.

Il Mosto Verde Acholado (blended), realizzato con uve quebranta, torontel e albilla, ha le caratteristiche aggiunte delle uve utilizzate.

Pisco vellutato, leggermente dolce e alcolico, sapori di frutta fresca, squisiti agrumi e miele, uva passa.

Ottimo da gustare puro, divino nei cocktail.

Bottiglia 70cl. – 43°







# I NOSTRI PRODOTTI

**PISCO  
PORTÓN**

PISCO PORTON – MOSTO VERDE TORONTEL PURO (aromatico)

Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium , elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzata per gli altri tipi di Pisco.

Aspetto trasparente incolore , cristallino.

Morbido e vellutato, trasparente e luminoso.

Sentori olfattivi di frutta, fiori e spezie.

Al sorso un gusto pieno , deliziosi sapori di agrumi e miele con un tocco di acqua di fiori d'arancio.

Bottiglia 70cl. – 43°

**INEBRÍA**



# I NOSTRI PRODOTTI

**PISCO  
PORTÓN**

PISCO PORTON – MOSTO VERDE QUEBRANTA PURO (non aromatico)

Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium, elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzata per gli altri tipi di Pisco.

Aspetto trasparente incolore, cristallino.

Chiaro, trasparente e luminoso, molto corposo, sentori olfattivi fruttati ma anche erbacei, odore di fieno.

In bocca leggermente dolce, intenso e deciso ma nel contempo morbido e rotondo.

Bottiglia 70cl. – 43°

**INEBRÍA**



# I NOSTRI PRODOTTI

  
PISCO  
PORTÓN

PISCO LA CARAVEDO (By PORTON) QUEBRANTA PURO (non aromatico)

Un Pisco decisamente con più corpo, si sente subito la presenza d'alcol e così deve essere, è parte della personalità dell'uva. Girando la coppa emergono aromi di frutta: banana, mela, pesca e lime, assieme ad uva passa, noci, fieno e qualche tocco erbaceo.

Aspetto trasparente, incolore, cristallino

Il pisco puro quebranta è considerato il più neutrale, perfetto dunque per mixology, ideale per la preparazione di Pisco Sour, Chilcano e Capitan e per la fantasia dei bartender.

Bottiglia 70 cl. – 41°

Bottiglia 2 lt. – 42°

Bottiglia 4 lt. – 42°

  
INEBRÍA





# PISCO PORTÓN



GRAZIE PER L'ATTENZIONE