



*
PISCO
SPIRIT OF PERU





* PISCO

SPIRIT OF PERU

O Peru tem o prazer de apresentar “Pisco, Spirit of Peru”, a marca que representa sua bebida espirituosa mais emblemática. Pisco é um destilado feito com paixão para encantar o paladar e o coração do mundo.

Considerado um destilado fino de uva, pisco é um destilado de uva com denominação de origem. Para ostentar o rótulo pisco, os produtores devem cumprir certos requisitos, incluindo características geográficas específicas, costumes e tradições, utilizar mosto recém-fermentado, destilação direta e contínua, com teor alcoólico por volume entre 38% e 48% e um período mínimo de repouso de três meses.

Geograficamente, a produção de pisco é limitada a uma extensão de 1200 km ao longo da costa sul do Peru, conectando Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna.



Existem três tipos de pisco: “puro”, feito com uma das oito variedades de uvas de pisco; “mosto verde”, em que o processo de destilação é realizado antes da fermentação estar completa; e “acholado”, que é uma mistura de duas ou mais variedades de “uvas pisqueras”. Para produzir um litro de pisco, são necessários entre 6 e 7 quilos de uvas.

Com oito variedades distintas de uvas de pisco, cada tipo de pisco oferece uma gama única de características e aromas, incluindo notas frutadas, florais, cítricas e herbais frescas. Esta bebida espirituosa é conhecida por seus sabores deliciosos, aromas e versatilidade, oferecendo aos bartenders possibilidades ilimitadas de criar coquetéis criativos.

Abaixo, apresentamos quatro receitas de coquetéis desenvolvidas por Alonso Palomino é reconhecido internacionalmente por seu trabalho como bartender profissional e pisco sommelier. É sócio do LadyBee, um dos quatro sul-americanos entre os 100 melhores bares do mundo na lista do 50 Best Bars.



* PISCO SPIRIT OF PERU



El Perú se complace en presentar “Pisco, Spirit of Peru”, la marca que representa su bebida espirituosa más emblemática. El Pisco es un destilado elaborado con pasión para deleitar el paladar y el corazón del mundo.

El Pisco es un destilado fino de uva con denominación de origen. Para llevar la etiqueta de Pisco, los productores deben cumplir con ciertos requisitos, que incluyen características geográficas específicas, costumbres y tradición, el uso de mosto recién fermentado, la destilación directa y continua, un contenido de alcohol por volumen entre el 38 % y el 48 %, y un periodo mínimo de reposo de tres meses.

Geográficamente, la producción de Pisco se limita a una extensión de 1200 km a lo largo de la costa sur de Perú, que conecta Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.



COQUETÉIS 50 MELHORES RESTAURANTES LATAM

Existen tres tipos de Pisco: puro, hecho con una de las ocho variedades de uvas pisqueras; mosto verde, cuyo proceso de destilación se realiza antes de que la fermentación esté completa; y acholado, que es una mezcla de dos o más variedades de uvas pisqueras. Para producir un litro de Pisco se requieren entre 6 y 7 kilos de uva.

Con ocho variedades distintas de uvas pisqueras, cada tipo de Pisco ofrece una gama única de características y aromas, que incluyen notas frutales, florales, cítricas y herbales frescas. Esta bebida espirituosa es conocida por sus exquisitos sabores, fragancias y versatilidad, y, por ello, ofrece a los bartenders posibilidades ilimitadas para crear cócteles creativos.

A continuación, presentamos cuatro recetas de cócteles desarrolladas por Alonso Palomino, bartender profesional y sommelier reconocido internacionalmente por su trabajo en el Perú y otros países. Él es socio de LadyBee, uno de los cuatro bares sudamericanos ubicados entre los 100 mejores bares del mundo en la lista de los 50 Best Bars.





CAVERO

45 ml de Pisco Quebranta
15 ml de Campari
15 ml de Noilly Prat Extra Dry

15 ml de Punt e Mes
15 ml de Cynar

+**Decoração:** Azeitonas verdes + casca de limão-taiti
(apenas para aromatizar)
+ Copo: old fashioned + Gelo: cubo

Procedimento: colocar todos os líquidos em um copo old fashioned sem gelo. Integrar, depois colocar o cubo de gelo grande e esfriar com uma colher de chá por 10 segundos para **atingir** a temperatura e diluição corretas. Aromatizar com casca de **limão-taiti**, descartá-la e decorar com azeitonas verdes com caroço.



CAVERO

45 ml de Pisco quebranta
15 ml de Campari
15 ml de dNoilly Prat extra dry

15 ml de Punt e Mes
15 ml de Cynar

+ **Decoração:** aceitunas verdes + piel de limón Tahiti
(solo para aromatizar)
+ Vaso: *old fashioned* + Hielo: cubo

Procedimiento: colocar todos los líquidos en un vaso *old fashioned* sin el hielo e integrar. Luego, colocar el cubo grande de hielo y refrescar con una cucharilla durante 10 segundos, para que se logre la temperatura y dilución correctas. Aromatizar con una piel de limón Tahiti, descartarla y decorar con aceitunas verdes con pepa.





CAPITÁN

50 ml oz de Pisco Acholado
15 ml de Noilly Prat Extra Dry
15 ml de Punt e Mes

5 ml de Cynar
2 dashes de Angostura bitters
2 dashes Orange bitters

+ **Decoração:** casca de laranja (apenas para aromatizar) / pode ser acompanhado com azeitonas verdes também.
+ Copo: old fashioned + Cubo de gelo

Procedimento: colocar todos os líquidos em um copo misturador. Adicionar gelo (recomendo gelo maciço para não diluir rapidamente a bebida) até $\frac{3}{4}$ do utensílio e esfriar por 15 segundos. Coar e servir em um copo old fashioned com um grande cubo de gelo colocado anteriormente. Aromatizar com casca de laranja e descartá-la. Este coquetel também pode ser acompanhado por azeitonas verdes com caroços.

CAPITÁN

50 ml oz de Pisco Acholado
15 ml Noilly Prat extra dry
15 ml Punt e Mes

5 ml Cynar
2 dashes Angostura bitters
2 dashes Orange bitters

+ **Decoración:** piel de naranja (solo para aromatizar) / podría acompañarse con aceitunas verdes también
+ Vaso: *old fashioned* + Hielo cubo

Procedimiento: colocar todos los líquidos en un vaso mezclador. Agregar hielo (recomiendo un hielo macizo para que no agüe rápidamente la bebida) hasta $\frac{3}{4}$ partes del utensilio y refrescar durante 15 segundos. Colar y servir sobre un vaso *old fashioned* con un hielo cubo grande puesto anticipadamente. Aromatizar con piel de naranja y descartarlo. Este cóctel también puede acompañarse con aceitunas verdes con pepa.





CHILCANO

60 ml de Pisco Torontel 10 ml de limão
150 ml de Ginger Ale 1 dash de Angostura bitters

+ **Decoração:** casca de toranja + ervas aromáticas (como menta, manjeriçã, hortelã, etc.)
+ Copo: long drink + Gelo em barra

Procedimento: colocar o gelo em um copo long drink; em seguida, adicionar o Pisco, suco de limão, Angostura e complete com ginger ale. Aromatizar com casca de toranja e decorar com ervas aromáticas.

CHILCANO

60 ml de Pisco torontel 10 ml de limón
150 ml de *ginger ale* 1 dash de Angostura bitters

+ **Decoración:** piel de toronja + hierbas aromáticas (como menta, albahaca, hierba buena, etc.)
+ Vaso: *long drink* + Hielo stick

Procedimiento: colocar el hielo en un vaso *long drink*. Luego, agregar el Pisco, el zumo de limón, Angostura y completar con *ginger ale*. Aromatizar con piel de toronja y decorar con hierbas aromáticas.





PISCO PUNCH

45 ml de Pisco Italia
30 ml de suco de abacaxi filtrado
15 ml de limão

15 ml de mel
2 dashes de Angostura bitters

+ **Decoração:** ramo de lúcia-lima
+ Copo: old fashioned + Cubo de gelo

Procedimento: adicionar todos os líquidos em uma coqueteleira. Adicionar gelo maciço e bater vigorosamente por 8 segundos. Coar duas vezes e servir em um copo com gelo grande. Decorar com um ramo de lúcia-lima e/ou flores comestíveis.

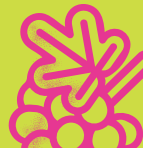
PISCO PUNCH

45 ml de Pisco Italia
30 ml zumo de piña filtrada
15 ml de limón

15 ml de miel de abeja
2 dashes de Angostura bitters

+ **Decoración:** hierba luisa *stick*
+ Vaso: *old fashioned* + Hielo cubo

Procedimiento: agregar todos los líquidos en una coctelera. Sumar hielo macizo y batir enérgicamente durante 8 segundos. Doble colar y servir sobre un vaso con hielo grande. Decorar con un *stick* de hierba luisa o flores comestibles.



Perú ^{*}PISCO

Mais informações sobre Pisco e Rotas Turísticas em:
Mayor información del Pisco y Rutas turísticas en:



sites.peru.info/es-pe/piscospiritofperu



www.peru.travel/es/experiencias



www.youtube.com/watch?v=0EpY3keNle8



Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ).

Recetas y fotografías: Alonso Palomino

Traducción: Oficina Comercial PROMPERÚ en Brasil
Lima, setiembre 2023

DISTRIBUCIÓN GRATUITA. PROHIBIDA SU VENTA.