



DAL PERU' IL PISCO

Marino Forcellini

Una serata di degustazione mi ha permesso di conoscere un distillato che in Italia non è molto conosciuto e consumato, il PISCO, che è stato una piacevole sorpresa.

Il Pisco è un distillato prodotto in due paesi dell'America Latina, il Cile e il Perù. Quello che ho degustato era quello peruviano, che è considerato di maggiore qualità e che ha una procedura di distillazione più particolare.

Intanto vediamo come viene definito: acquavite di frutta ottenuta dal succo d'uva fermentato, distillando mosto parzialmente o già completamente fermentato. Quindi nella zona di produzione la coltivazione della vite deve essere molto sviluppata per avere un'abbondanza di materia prima: l'uva.

La zona interessata è quella della costa occidentale del Sud America e più precisamente la costa meridionale del Perù e settentrionale del Cile.

Vediamo un po' di storia.

In Perù la coltivazione della vite è iniziata circa nel 1550 portata dai conquistatori spagnoli; una buona parte del vino prodotto era esportata anche verso la Spagna, per cui quando, per tutelare le proprie produzioni ha, nel 1641, emesso il divieto di esportazione verso la Spagna, sono rimaste invendute grandi partite di vino che i produttori peruviani hanno iniziato a distillare, producendo il Pisco.

La prima testimonianza scritta dell'esistenza del Pisco è del 1613 ma è stato nell'ottocento che ha avuto una buona diffusione, anche per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, prima fra i cercatori d'oro della California, per poi diffondersi in tutta la popolazione americana.

Il Pisco peruviano ha un disciplinare di produzione molto rigido, che prevede:

le zone di produzione;

quali vitigni possono essere usati;

diverse tipologie derivanti: dai vitigni, dalla combinazione di vitigni e dal grado di fermentazione del mosto ed infine la modalità di distillazione.

Le zone di produzione sono 5 e tutte le fasi della lavorazione, dalla coltivazione della vite all'imbottigliamento devono avvenire nella stessa zona.

Possono essere utilizzati solo 8 vitigni, classificati in aromatici e non aromatici. In realtà anche i vitigni definiti non aromatici hanno un certo grado di aromaticità in quanto tutti gli otto vitigni provengono da ibridazioni avvenute nei secoli passati, partendo comunque da un'uva moscato.

Vi sono tre tipologie di Pisco:

Pisco Puro: ottenuto da una sola varietà di uva, che può essere sia aromatica che non aromatica,

Pisco Acholado: ottenuto mescolando diverse varietà di uve, sia aromatiche che non aromatiche; le uve possono essere già distillate insieme oppure possono essere mescolati i prodotti già distillati,

Pisco Mosto Verde: ottenuto mediante la distillazione di mosti freschi, cioè che non hanno ancora completato la fase di fermentazione.



Una caratteristica che differenzia il Pisco dagli altri distillati è che non è permesso aggiungere acqua al distillato ottenuto. Normalmente tutti i grandi distillati vengono ottenuti a gradazioni elevate, che poi vengono regolate con l'aggiunta di acqua.

Inoltre non è previsto l'invecchiamento, infatti il colore deve essere limpido e brillante. La conservazione deve avvenire in contenitori di materiale inerte, non legno ma vetro, acciaio, ceramica.



I prodotti che abbiamo degustato erano tutti della stessa distilleria: Barsol, per cui le differenze che abbiamo riscontrato erano attribuibili, non a caratteristiche operative del distillatore, ma dalla materia prima distillata (vitigno utilizzato, grado di fermentazione del mosto).

Con i 5 prodotti che abbiamo degustato abbiamo potuto fare una panoramica completa di tutte le tipologie di Pisco e le sue caratteristiche.

Questi erano i distillati in degustazione:

- Pisco Puro ottenuto da uva Quebranta, bacca rossa non aromatica,
- Pisco Puro ottenuto da uva Torontel, bacca bianca aromatica,
- Pisco Puro ottenuto da uva Moscatel, bacca bianca aromatica,
- Pisco Acholado ottenuto da 70% uva Quebranta non aromatica, 20% uva Italia e 10 Torontel uve aromatiche,
- Pisco Mosto Verde ottenuto da uva Italia, bacca bianca aromatica.

Tutti i prodotti sono risultati molto gradevoli al gusto, con una gradazione che andava da 41,3 gradi a 41,8.

Vediamo le caratteristiche specifiche:

- **Pisco Puro Quebranta:** *aroma:* frutta (pera, mela) erba appena tagliata, agrumi; *gusto:* frutta (pera e mela rossa), agrumi, note tostate,
- **Pisco Puro Torontel:** *aroma:* floreale (fiori bianchi, gelsomino), fiori di agrumi, limone; *gusto:* pesca, albicocca, uvetta, frutti di bosco,
- **Pisco Puro Moscatel:** *aroma:* floreale (rosa), mandarino, spezie dolci; *gusto:* note agrumate, spezie (vaniglia, cannella, chiodi di garofano), frutta secca,
- **Pisco Acholado:** *aroma:* note fruttate e agrumate, note di pasticceria; *gusto:* frutta, caramello, noci,
- **Pisco Mosto Verde:** *aroma:* complessi di frutta, agrumi, floreale (rosa); *gusto:* frutta tropicale, agrumi, uvetta.