

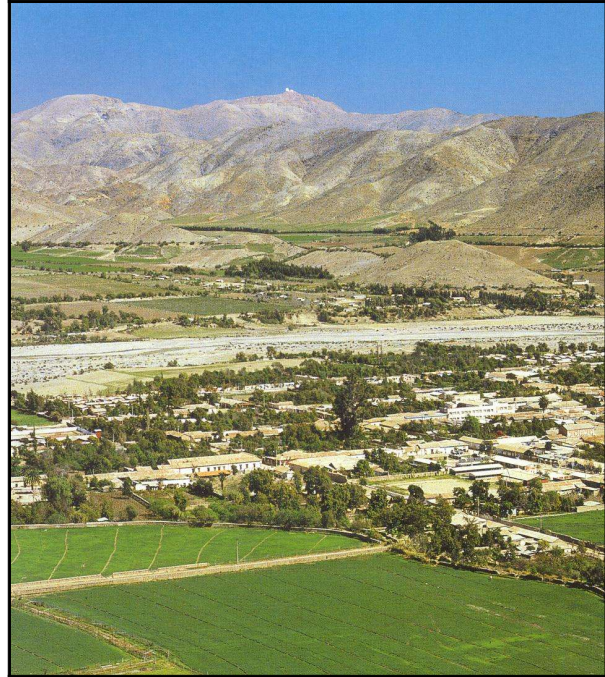
CHILE, TIERRA DEL PISCO

Desarrollándose en un clima único en el continente, el Pisco Chileno es un producto natural con siglos de historia.

Chile, 4239 Km. de longitud, impresiona a sus visitantes con la diversidad de climas. Sólo en Chile continental los expertos han identificado 21 zonas climáticas diferentes.

Comenzando con el Desierto de Atacama, el más seco del mundo, y terminando en los hielos antárticos, una reserva mundial de agua potable, Chile ofrece sorpresas por donde se le mire. En el norte, por ejemplo, el desierto florece una vez al año. En los valles y oasis de este desierto, alimentados por pequeños ríos provenientes de la Cordillera de Los Andes, por siglos se ha cultivado frutas y vegetales. Esta es la zona donde nace el licor favorito de los chilenos, un brandy con características únicas: el PISCO.

¿Alguna vez ha tenido una copa de Pisco en sus manos? Es un líquido joven, aromático y transparente. En algunos casos con un ligero color ámbar, como resultado del reposo en barriles de madera. Distinto a otros licores, proviene de variedades específicas de vides, cultivadas únicamente en el norte de Chile, zona conocida como la Región Pisquera.



LA REGIÓN PISQUERA

La Región Pisquera se encuentra en la parte norte de Chile, específicamente en una zona conocida como



“Norte Chico”. Algunos valles que se encuentran en esta zona Pisquera son Copiapó, Huasco, Limarí, Choapa y Elqui, en los cuales se cultivan las uvas usadas para producir Pisco.

El clima de la Cuarta Región explica por qué el Pisco es un licor de características únicas. Las uvas maduran en un ambiente seco y caluroso, con menos de 220 Mm. De precipitaciones anuales. El interior del Norte Chico posee un clima único, imposible de encontrar en otro lugar del país o el continente.

EL VALLE DE ELQUI

Un viaje a través del Valle de Elqui revela por qué el Pisco es una bebida que muestra todo su potencial cuando es hecho con uvas cultivadas en el norte de Chile, las que crecen en valles protegidos por montañas, envueltas en una pureza excepcional.



MONTAÑAS Y VIDES

Una imagen impactante se produce cuando se visita la zona. Por todo el camino y a ambos costados se pueden observar como las vides pisqueras “trepan” por los cerros. Las verdes hojas de la vid alfombra incluso las secas y calurosas quebradas: ésta es una técnica utilizada para que las vides se desarrollen más rápidamente.

En algunos casos las vides trepan hasta los 1.800 metros sobre el nivel del mar. Algunas implemente cubren las laderas de las montañas, mientras que otras utilizan una técnica Pre-Colombina, llamada de terrazas.

¿Cómo se produce el milagro en estas áridas laderas? A través del riego por goteo, proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes, son capturadas y distribuidas hacia los viñedos.



TRADICIÓN E INNOVACIÓN

HACENDADOS Y CONQUISTADORES

El PISCO es un brandy de uva, originalmente introducido por los conquistadores españoles. Debido a esto el Pisco tiene una producción tradicional que se remonta a varios siglos de antigüedad.

La gente de esta zona cultivó granjas y construyó terrazas (un legado Inca del siglo XV), y produjo un licor llamado chicha, hecho de uvas o manzanas fermentadas.



En el siglo XVII, La Serena (ciudad cercana al Valle de Elqui) se hizo conocida por la producción de cobre, vino y brandy. Todos relacionados de alguna forma. El cobre fue esencial para hacer las calderas y pipas con que los españoles pudieron acumular un stock permanente de vino para el uso de la iglesia y un brandy que se produjo con las más tiernas y jóvenes uvas.

En 1871 aparece el “PISCO Pastilla”, nombre que recibió una variedad de uva usada en esta preparación. En 1889 el Pisco ganó medalla de Oro en la Exposición Universal de París, consolidando una tradición que se mantiene hasta el presente.



GEOGRAFÍA DE LA REGIÓN PISQUERA



A través de la historia, las leyes chilenas proveen evidencia de la evolución en la destilación de Pisco, comenzando con una serie de estatutos, regulaciones, decretos y edictos, a partir del siglo XIX, llegando hasta la primera “Ley de Alcoholes de 1902”.

Esta ley, modificada en 1916, define al pisco como “genuinamente puro, producido directamente de uvas especiales, sin aditivos aromáticos, ni otras sustancias, y embotellada directamente con sus destiladores”.

En mayo de 1931, el Decreto 181 concedió el nombre de Pisco a todos los brandys producidos en lo que ahora se conoce como la Tercera y Cuarta Regiones (Coquimbo y Atacama). Esta zona se encuentra entre los 27 y 32 grados de Latitud Sur.

El Servicio Agrícola y Ganadero (S.A.G.) de Chile (organismo oficial), describe esta área como: “un clima predominantemente sub-desértico con inusuales características, debido a la fuerte influencia del anticiclón del Pacífico, con poca cobertura nubosa, ausencia de precipitaciones 9 a 10 meses del año, afectada en su superficie por una gran cantidad de radiación solar”.

¿Cómo afectan estos factores climáticos al Pisco? De acuerdo al S.A.G., la “combinación de alta luminosidad con altas pero relativamente estables temperaturas más una temporada primavera-verano secas, favorecen la óptima maduración de la uva con un alto contenido de azúcar, característica especial de las variedades usadas en la producción del pisco.

Las leyes sólo formalizaron una tradición de siglos en la producción de vino y pisco. Chile cumple así los requerimientos para obtener la denominación de origen: naturaleza (suelo y clima), tradición, prácticas culturales, la fama y prestigio del producto y –especialmente importante- el reconocimiento de los consumidores.

Por todas estas razones el norte llegó a ser el centro de la producción Pisquera de Chile.



COMO SE HACE EL PISCO

Se pueden distinguir seis pasos en la producción. Éstos son:

- Cosecha
- Transporte
- Prensado de la Uva
- Obtención del Vino base
- Destilación
- Guarda y Embotellado

Las uvas llegan a las plantas en camiones, después de la molienda. Se toman muestras para determinar el contenido potencial de alcohol, a la vez de observar las condiciones sanitarias del producto.

EL JUGO DE UVA AROMÁTICO O MOSTO

Los racimos de uva son puestos en una máquina llamada despalladora. Ésta separa los granos de la uva del resto del racimo. Luego, las uvas son dirigidas a una prensa, que produce el jugo o mosto. Todo esto sin moler una sola pepa, ya que esto podría añadir un sabor extraño al jugo.

El mosto es enfriado levemente, luego puesto en contenedores por medio de una bomba. Durante este paso el jugo fermenta sin separarse del hollejo, debido a que en éste se encuentran los componentes que producen un vino muy aromático.



FERMENTACIÓN

La Fermentación Alcohólica es un proceso bioquímico. Las levaduras naturales se convierten en azúcar, el mosto en alcohol.

Este paso toma cuatro a cinco días. Durante este período se controlan la densidad y la temperatura, la que no debe sobrepasar los 26 a 28 grados centígrados. En el segundo día de fermentación, el mosto ubicado en el fondo del recipiente es removido y vertido nuevamente con el fin de obtener una buena ventilación. Esto permite una fermentación uniforme.

Una vez que el azúcar casi ha fermentado y el mosto se ha convertido en vino, éste es removido y traspasado a un tanque de almacenaje. Así se cumple el proceso de fermentación: al final de él, todas las impurezas han decantado. Los sólidos están separados del mosto.

Veinticinco a treinta días después el vino es transferido de una tinaja a otra para eliminar materiales sólidos que han estado depositados en el fondo.

Después de treinta días, y una vez que el proceso de fermentación está completo, el vino, con un grado alcohólico promedio de 14° está listo para su destilación.

DESTILACIÓN

La destilación es una de las operaciones más importantes en el proceso de fabricación de destilados de vinos y de aromas de jugos. Se podría definir la destilación como una operación compuesta por varias etapas que permiten separar uno o varios compuestos volátiles presentes en una mezcla líquida.

Lo que diferencia a la destilación de la evaporación, es que en la primera se puede obtener los compuestos volátiles con alto grado de pureza. En el caso de los destilados de vino, los compuestos más importantes de separar de la mezcla (vino) son los terpenos, ésteres, etanol y otros.



Para realizar este proceso, existen diferentes tipos de alambiques contruidos en cobre, los cuales difieren en forma poco importante. En general, la capacidad de estos alambiques varía desde 1.500 a 2.500 litros, y son calentados por vapor que circula por un serpentín al interior del alambique. Su capitel es una esfera de cobre para obtener una mayor condensación y rectificación de vapores alcohólicos. Los vapores destilados pasan por un calienta vinos, el que está de un pequeño refrigerante que recoge los vapores y los envía a la caldera principal. La mayoría de los modelos posee una columna rectificadora parcialmente refrigerada, la cual se intercala en el circuito de vapores. Por último, el destilado sale por una probeta provista de un alcoholómetro y un termómetro.



FINALMENTE PISCO

Una vez que la destilación se ha completado, el alcohol obtenido fluctúa entre los 60° a 63°. Éste es mezclado con agua desmineralizada para reducir la graduación alcohólica. En este paso del proceso, el valle una vez más hace su contribución, ya que el agua usada proviene de vertientes que fluyen desde el Río Elqui. Esta combinación produce un licor realmente único. El proceso de mezclar agua y alcohol dura casi un mes, después del cual el Pisco es filtrado y posteriormente embotellado.

CABEZA, CORAZÓN Y COLA

Durante la destilación del Pisco, se obtienen tres tipos de alcohol:

- **Alcohol cabeza:** producido al inicio del proceso. Se refiere al punto más bajo de fermentación y por lo tanto es más volátil y tiene un fuerte olor. No apto para el consumo.
- **Alcohol corazón:** éste es el alcohol de mejor calidad. Cuenta con un agradable sabor y olor. Se utiliza para hacer Pisco, siempre y cuando el análisis químico muestre que es apto para el consumo. Dependiendo de su calidad, el corazón de alcohol se utiliza para hacer distintos tipos de Pisco. Esto determina la duración del período de envejecimiento.
- **Alcohol cola:** obtenido en el punto más alto de la fermentación, tiene un fuerte y desagradable aroma. No debe ser consumido.

DEGUSTANDO PISCO POR PRIMERA VEZ



"En todas partes del mundo la tierra mantiene sus propios y especiales secretos; entre ellos, el norte de Chile, lugar encantado, místico y esotérico. Este valle, que absorbe energías e historia, es el escenario del maravilloso licor de uva denominado Pisco. Esta maravillosa bebida es para hombres fuertes, para los que deseen beberla directamente o por personas felices que prefieren endulzar con un poco de limón y azúcar ", dice un joven chef chileno acerca de las maravillas de Pisco.

Estudios especializados han puesto de relieve las ventajas de este Pisco: es una bebida sumamente flexible, que puede mezclarse en una multitud de formas, y un noble producto de alta calidad.

Un renombrado chef chileno, Coco Pacheco, considera que la principal fuerza del Pisco radica en el hecho de que "es derivado de uva que hace que sea saludable, no existen químicos involucrados". Pacheco le gusta ofrecerlo a sus clientes, muchos

de los cuales son extranjeros probando Pisco por primera vez.

Pascual Ibáñez, sommelier español asentado en Chile, hace algunas sugerencias para la buena degustación de Pisco por primera vez: "Se puede presentar por sí mismo y/o como un trago después de la cena. Puedo elegir un Pisco Reserva servido en una copa". Ibáñez, que alaba su "personalidad" como licor, cree que el Pisco en Chile es la bebida nacional más importante", no sólo debido a sus atributos, sino también a la falta de otros candidatos".

EL SIEMPRE POPULAR PISCO

Durante años el Pisco Sour ha sido una de las bebidas favoritas de Chile, ya sea en bares, en fiestas o a la cena, pero gracias a los esfuerzos de los exportadores, que ahora destinan Pisco a 31 países de todo el mundo, ya no es sólo un privilegio de América del Sur.

Donde quieras y cuando quieras, con sólo una botella de Pisco y siguiendo unos simples pasos, es posible disfrutar en casa de esta ancestral receta:



- 3 medidas de Pisco
- 1 medida de limón de Pica recién exprimido zumo de limón (o cualquier otro tipo de limón que tenga a mano)
- 2 / 3 de una medida de azúcar en polvo
- Hielo triturado

Mezcle todos los ingredientes en una licuadora y sirva bien frío en copas.

Y para aquellas ocasiones en que la licuadora ya no cobra la demanda, el mayor productor de Pisco ha comenzado a embotellar Pisco Sour, como otra opción entre sus principales marcas. La nueva bebida ha sido un éxito de ventas, y confirma lo que ya sabíamos: los chilenos aman el Pisco Sour.