

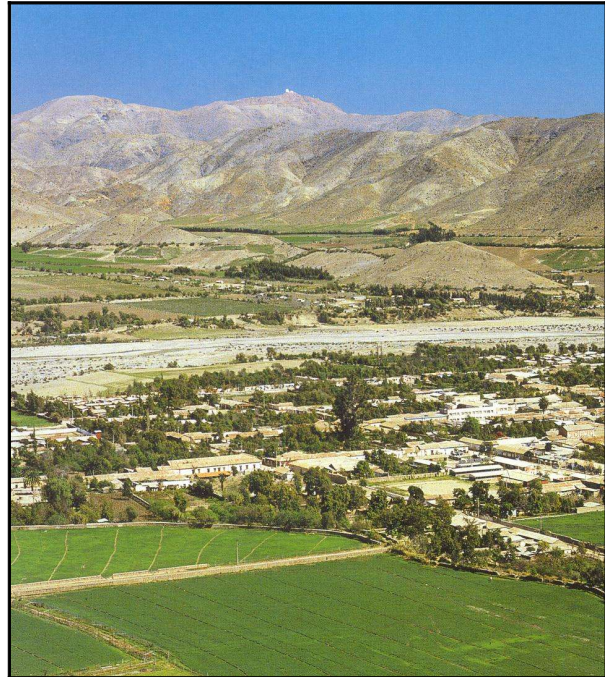
CHILE, ZEMĚ PISCA

Díky unikátnímu klimatu v rámci kontinentu je chilské pisco přírodním produktem s mnohaletou tradicí.

Chile s celkovou délkou 4239 km udivuje svoje návštěvníky rozmanitostí klimatických zón. Jenom v kontinentálním Chile experti identifikovali 21 rozdílných klimatických zón.

Počínaje Desierto de Atacama (Poušť Atacama), nejsušším místem na světě, a konče arktickými ledovými pláněmi, světovou zásobárnou pitné vody, Chile nabízí překvapení na každém kroku. Například na severu poušť kvete jednou ročně. V údolích a oázách této pouště, která jsou zavlažována říčkami pramenícími v Andském pohoří, je po staletí pěstována zelenina a ovoce. Je to oblast, kde se rodí oblíbený destilát Chilanů, brandy s jedinečnými vlastnostmi: PISCO.

Měli jste někdy v rukou skleničku pisca? Je to svěží nápoj, aromatický a čirý. Někdy s lehkým barevným nádechem jantaru, což je výsledek zrání na dřevěných sudech. Rozdílný od ostatních známých destilátů, je produktem různých vinných hroznů pěstovaných výhradně na severu Chile, v oblasti známé jako Región de Pisquera.



REGIÓN PISQUERA

Región Pisquera se nachází v severní oblasti Chile, přesněji v regionu známém jako “Norte Chico” (Malý Sever). Mezi jinými se v této oblasti pisca nacházejí údolí Copiapó, Huasco, Limarí, Choapa



a Elqui, ve kterých se pěstují vinné odrůdy určené výhradně k výrobě pisco.

Klima Cuarta Región je odpovědí na jedinečnost destilátu. Hrozny zrají v suchém a horkém prostředí s ročními srážky nižšími než 220 mm. Vnitrozemí Norte Chico má jedinečné klima v kontextu nejen Chile, ale celého kontinentu.

ÚDOLÍ ELQUI

Cesta údolím Elqui ukazuje, proč je pisco nápojem, který představuje celý svůj potenciál, pokud je vyroben z hroznů pěstovaných na severu Chile v údolích chráněných horami a nacházejícími se ve výjimečně čistém prostředí.



HORY A HROZNY

Šokující dojem vyvolává návštěva této oblasti. Během celé cesty a po obou jejích stranách je možno sledovat, jak piscové hrozny šplhají po úpatích kopců. Zelené listy vinných keřů pokrývají stínem i suché a horké soutěsky. To je jedinečný způsob, jak urychlit zrání hroznů.

V některých případech se hrozny rozpinají až v nadmořských výškách 1800 m. Některé se rozkládají na přirozených svazích, některé jsou vysázeny za použití předkolumbovské metody na tzv. “terrazas”.

Jak se vlastně rodí tento zázrak na těchto nehostinných svazích? Prostřednictvím kapkového zavlažování pocházejícího z tání Andského pohoří, které je odváděno až k samým vinicím.

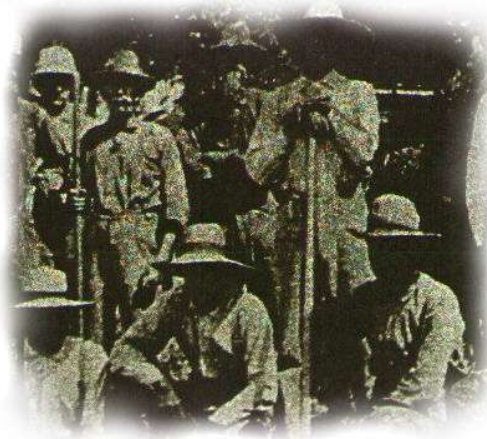


TRADICE A INOVACE

ROLNÍCI A DOBAVYTELÉ

PISCO je destilát z vinné révy, jehož výrobu iniciovali španělští dobyvatelé. Díky tomu je pisco nápojem vyráběným po staletí.

Národ obývající tuto oblast vytvořil zemědělské usedlosti a vytvořil „terrazas“ (ty vznikaly za monarchie Inca od XV. století) a vyráběl destilát s názvem chicha ze zkvašených jablek či vinných hroznů.



V XVII. století se město La Serena (nacházející se v blízkosti údolí Elqui) stalo známým díky těžbě mědi, vína a brandy. Tyto produkty spolu do jisté míry souvisely. Měď byla základním materiálem k výrobě kotlů a sudů, které sloužily Španělům k vytváření dostatečných zásob vína pro potřeby církve a také brandy vyráběného z čerstvých a mladých vinných hroznů.

V roce 1871 se poprvé objevuje označení “Pisco Pastilla” pro vinnou odrůdu používanou pro výrobu brandy. V roce 1889 pisco získalo zlatou medaili na Všeobecné výstavě v Paříži a byla tak započata tradice, která trvá do dnešních dnů.



GEOGRAFIE REGIONU PISCA (REGIÓN PISQUERA)



Změny v chilské legislativě odrážejí vývoj ve způsobu destilace pisco počínaje řadou vyhlášek, regulačních opatření, dekretů a nařízení vydaných v XIX. století, až po první „Zákon o alkoholu“ z roku 1902.

Tento zákon pozměněný v roce 1916 definuje pisco jako „ryze čisté, vyráběné ze speciálních odrůd, bez aromatických aditiv či jiných substancí a plněné přímo jejich výrobci“.

V květnu 1931 přidělil zákon č. 181 název pisco všem brandy vyráběným v oblasti dnes známé jako Třetí a Čtvrtý Region (la Tercera y Cuarta Regiones), tj. v Coquimbo a Atacama. Tato oblast se nachází mezi 27 a 32 stupněm jižní zeměpisné šířky.

Servicio Agrícola y Ganadero (S.A.G.) de Chile (oficiální státní instituce pro živočišnou a rostlinnou výrobu) popisuje tuto oblast takto: “klíma převážně sub-pouštní s neobvyklými podmínkami zejména vzhledem k silnému vlivu pacifického anticyklónu, s nízkým výskytem mlh a absencí dešťových srážek po dobu devíti až desíti měsíců v roce. Půda je zasažena vysokým stupněm sluneční radiace“.

Jak ovlivňují tyto klimatické faktory pisco? Podle S.A.G. kombinace vysokého slunečního jasu a výrazných, nicméně relativně stabilních teplot, společně se suchým obdobím jaro/léto napomáhají optimálnímu



zrání hroznů s vysokým obsahem cukru, což je speciální vlastnost odrůd používaných pro výrobu pisco.

Zákony země pouze formalizovaly staletou tradici výroby víny a pisco. Chile tak splňuje náležitosti potřebné pro získání označení o regionálním původu: přírodní (půda a klima), tradici, kulturní podtext, všeobecné povědomí a zejména to nejdůležitější: uznání spotřebitelů.

Ze všech těchto důvodů se sever země stal centrem výroby pisco v Chile.

JAK SE PISCO VYRÁBÍ

Rozlišujeme šest technologických kroků výroby. Jsou jimi:

- vinobraní
- přeprava
- lisování hroznů
- získání vinného fermentu
- destilace
- zrání a lahvování.

Hrozny jsou do výroben dodávány v kamionech poté, co jsou rozemlety. Následně se odebírají vzorky, aby byl zjištěn potenciální obsah alkoholu. Zároveň jsou ověřeny sanitární vlastnosti produktu.

AROMATICKÁ VINNÁ ŠŤÁVA (MOŠT)

Vinné hrozny jsou ve stroji zvaném „despalladora“ zbavovány jadérek. Následně jsou hrozny lisovány a vzniká vinný mošt. Lisovány jsou tedy hrozny zbavené jadérek, která by rozdrčením mohla moštu dodat nežádoucí příchut'.

Mošt je lehce ochlazen a následně přečerpáván do kontejnerů. Během tohoto kroku mošt fermentuje bez toho, že by byl zbaven slupek, neboť tyto obsahují látky, které dodávají vínu typické výrazné aroma.



FERMENTACE

Fermentace, tj. přeměna cukru na alkohol, je biochemickým procesem. Přírodní kvasinky se přeměňují v cukr, mošt v alkohol.

Tato fáze probíhá čtyři až pět dní. Během ní se kontroluje hustota a teplota, která nesmí překročit 26 - 28 °C. Během druhého dne fermentace je mošt usazený na dně fermentační nádoby odebrán, promíchán a znovu umístěn do nádoby. To umožňuje rovnoměrnou fermentaci moštu.

Když je cukr téměř vykvašený a mošt se mění na víno, je z nádoby odebrán a přemístěn do sběrné cisterny. V ní je ukončen proces fermentace a závěrem jsou z tekutiny odstraněny pevné částice.

Dvacet pět až třicet dní poté je víno přemístěno z jedné cisterny do druhé, aby bylo zbaveno zbytku pevných částic usazených na dně cisterny.

Po třiceti dnech, tj. poté, kdy je proces fermentace ukončen, je víno s průměrným obsahem alkoholu 14% připraveno k destilaci.

DESTILACE

Destilace je jednou z nejdůležitějších operací při výrobě vinných destilátů. Destilaci je možno definovat jako operaci skládající se z několika etap, které umožňují oddělit jednu nebo více těkavých složek přítomných v tekuté směsi.

Rozdíl mezi destilací a odpařováním je v tom, že v prvním případě je možno získat těkavé látky s vysokým stupněm čistoty. V případě vinných destilátů jsou nejdůležitějšími oddělovacími těkavými látkami terpeny, estery, etanol a další.



Pro uskutečnění tohoto procesu existuje řada typů destilačních přístrojů z mědi, které se liší pouze v detailech. Kapacita těchto přístrojů se většinou pohybuje mezi 1.500 a 2.000 litry a jsou ohřívány parou, která je do přístroje vháněna spirálovou trubicí, která ústí do přístroje. Hlavice přístroje je tvořena měděným kuzelem. Kuželovitý tvar je důležitý pro zajištění optimální kondenzace a vyrovnání alkoholových par. Destilované páry pak přecházejí do hlavního kotle. Většina destilačních přístrojů je vybavena vyrovnávacím částečně ochlazeným sloupcem, který se vkládá do oběhu par. Destilát je následně odebrán do zkušební nádoby vybavené alkoholometrem a teploměrem.



KONEČNĚ PISCO

Po ukončení destilace má výsledný destilát obsah alkoholu mezi 60 a 63%. Destilát je ředěn demineralizovanou vodou z důvodu snížení obsahu alkoholu. Při tomto technologickém kroku je používán další zdroj poskytovaný údolím, neboť voda pochází z řeky Elqui. Díky této kombinaci vzniká opravdu unikátní likér. Proces míchání vody s alkoholem probíhá téměř celý měsíc. Po jeho ukončení je pisco filtrováno a následně plněno do lahví.

HLAVA, SRDCE A OCAS (CABEZA, CORAZÓN Y COLA)

Během destilace pisca se získávají tři druhy alkoholu:

- **Alkohol hlava (*Alcohol cabeza*):** vzniká na začátku procesu. Týká se nejnižšího bodu fermentace a proto je více těkavý a má silný zápach. Není určen ke konzumaci.
- **Alkohol hlava (*Alcohol corazón*):** jedná se o alkohol nejvyšší kvality. Je charakteristický příjemnou chutí a vůní. Používá se pro výrobu pisca vždy, pokud chemický rozbor potvrdí, že je způsobilý ke konzumaci. V závislosti na své kvalitě se *Alcohol corazón* používá k výrobě různých druhů pisca. To je dáno dobou zrání.
- **Alkohol ocas (*Alcohol cola*):** je získáván v nejvyšším bodu fermentace, má silné a příjemné aroma. Není určen ke konzumaci.

OCHUTNÁVÁME POPRVÉ PISCO



„Ve všech oblastech světa si půda uchovává svoje specifická tajemství. Mezi nimi se nachází sever Chile, příjemné, mystické a tajemné místo. Toto údolí plné energie a historie je vymezeným územím pro výrobu úžasného vinného likéru zvaného pisco. Tento výjimečný nápoj je určen pro silné muže, kteří ho chtějí pít v přirozené formě, nebo pro šťastné lidi, kteří dávají přednost jeho kombinaci s troškou citrónu či limetky a cukru“, uvádí mladý chilský manažer na adresu neopakovatelných vlastností pisca.

Specializované studie vyhodnotily přednosti pisca takto: jedná se o nápoj s širokými možnostmi použití, který se může míchat v rozmanitých formách, je to noblesní nápoj vysoké kvality.

Uznávaný chilský kulinářský odborník Coco Pacheco se domnívá, že největší přednost pisca spočívá v tom, že je vyráběno z hroznů, které jsou zdraví prospěšné, neboť

neobsahují žádné chemické přísady. Pacheco jej rád nabízí svým hostům, z nichž mnozí jsou cizinci a pisco ochutnají poprvé ve svém životě.

Pascual Ibáñez, španělský sommelier žijící v Chile, představuje několik doporučení na vhodnou první degustaci pisca: „Může se nabídnout jako samostatný nápoj nebo jako digestiv po večeři. Doporučuji ochutnat Pisco Reserva v koňakové sklenici. Ibáñez, který velebí „personalitu“ nápoje jako likéru, tvrdí, že pisco je nejdůležitějším chilským národním nápojem, nejen díky svým jedinečným vlastnostem, ale také proto, že neexistuje srovnatelný konkurent.

STÁLE POPULÁRNÍ PISCO

Během mnoha let je Pisco Sour oblíbeným nápojem v Chile, ať již v barech, či na soukromých večírcích nebo při večeři, nicméně díky úsilí chilských exportérů, kteří vyvázejí pisco do 31 zemí světa, je již pisco známé po mnoho let nejen v Jižní Americe.

Kde chceš a kdy chceš, s jedinou lahví pisca můžeš vychutnat jeho jedinečnost např. při použití následujícího jednoduchého receptu:



- 3 díly pisca
- 1 díl limetky, z které se vymačká šťáva (může se však použít jiný druh citrónu, který máte k dispozici)
- 2/3 dílu práškového cukru
- ledová tříšť.

Promíchejte vše důkladně v šejkru a servírujte chladné ve sklenicích na míchané nápoje.

A pro ty, kteří nechtějí ztrácet čas přípravou míchaného nápoje, nabízí největší výrobce pisca již připravené Pisco Sour v lahvích a rozšířil tak portfolio jím vyráběných produktů. Tento nový produkt se setkává s výraznými prodejními úspěchy a potvrzuje starou pravdu: Chilané milují Pisco Sour.