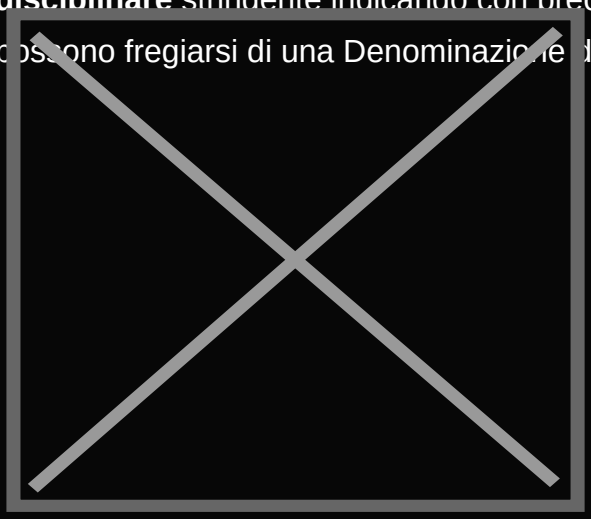
Pisco Portón, il distillato di tendenza che parla peruviano

pisco-sour-con-pisco-porton-1d5dfb83

Conoscere il **pisco peruviano** diventerà sempre più necessario nel prossimo futuro. Per barman e distributori così come per giornalisti, blogger e influencer appassionati di distillati e mixology.

È il primo spirito a essere stato prodotto nelle Americhe, tra la fine del 1500 e gli inizi del 1600, distillando il mosto ricavato dall'uva. Il Perù, il Paese che gli ha dato i natali, ne ha redatto un **disciplinare** stringente indicando con precisione le uve dalle quali ricavarlo, solo otto, e le zone che possono fregiarsi di una Denominazione di origine riconosciuta anche a livello europeo.



In una di queste zone, a Ica, è stata fondata nel 1684 la

Destileria y Hacienda La Caravedo che da subito si è distinta per la qualità delle uve e l'eccellenza dei suoi pisco. Il suo marchio più celebre, **Pisco Portón**, ha riconoscibilità internazionale grazie al talento del suo master distiller, **Johnny Schuler**, forse il volto più noto in Perù quando si parla di pisco, e grazie anche ai numerosi premi ottenuti nei più prestigiosi concorsi del mondo. La sua originale e ormai iconica bottiglia non passa inosservata ed è immediatamente individuabile nei migliori cocktail bar del mondo.

Da dicembre 2019 la gamma Pisco Portón è importata in esclusiva in Italia da **Inebria**, società fondata a Torino nel 2018 da **Gloria Carpinelli**, peruviana in Italia da anni e grandissima conoscitrice e appassionata di pisco.

Di pisco si deve parlare al plurale per processo di produzione ma soprattutto per profumi, gusto, intensità. Così se il Pisco Puro è ottenuto da una singola varietà d'uva, l'Acholado è un blend di uve o di "single pisco" realizzato dal master distiller e, infine, il Mosto Verde è un pisco la cui fermentazione, la fase che precede la distillazione, è volutamente interrotta in anticipo per mantenere un tenore zuccherino più elevato.

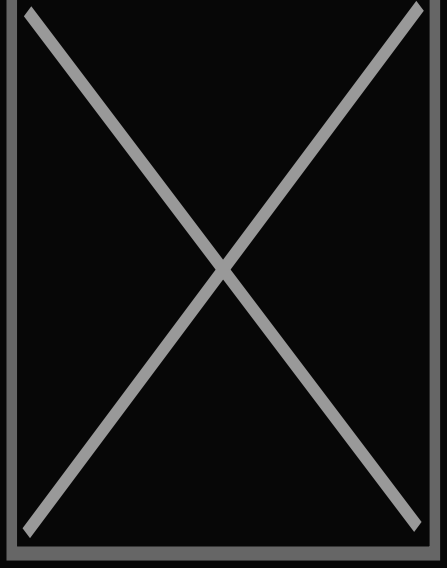
E ogni pisco ha il suo utilizzo nel sempre più effervescente mondo dei **cocktail**: da quelli più famosi e di lunga tradizione come il **Pisco Sour**, il **Pisco Punch** e il **Chilcano** a quelli nati dall'inarrestabile creatività dei barman di tutto il mondo.

Alla loro fantasia e al crescente successo mondiale dello "spirito del Perù", Pisco Portón risponde con una gamma completa di **Pisco Mosto Verde** di singole varietà d'uva come Torontel, Quebranta, Italia e Negra Criolla e l'eccezionale Pisco Mosto Verde Acholado dalle note floreali e di frutta matura.

Alla linea Pisco Portón, Inebria ha inoltre affiancato gli altri brand della Destileria y Hacienda La Caravedo come il Pisco Puro Quebranta La Caravedo e la linea Pago de Los Frailles, un trittico di pisco premium in formato da mezzo litro.

Pisco Portón è la tradizione del pisco peruviano da oltre trecento anni, l'esperienza di vigna e cantina affinata generazione dopo generazione ed è il pisco più amato e diffuso in Perù. Diventando nel tempo un prodotto bandiera del suo Paese. Allo stesso tempo però Pisco Portón è un distillato moderno e versatile, capace di dare un twist originale a cocktail classici come un Negroni o arricchire il bagaglio tecnico di qualsiasi barman.
Se il pisco è la prossima grande onda nel mare sempre in movimento della mixology mondiale, Pisco Portón è l'ideale tavola da surf per cavalcarla nel miglior modo possibile.

A dimostrazione delle sue potenzialità nella mixology, ben oltre i classici drink della tradizione peruviana, vi suggeriamo infine una **ricetta** con Pisco Portón firmata da **Riccardo Rossi**, bar manager di Freni e Frizioni di Roma, nominato nella Top Ten degli "high volume" cocktail bar del mondo secondo la Tales of the Cocktail Foundation.



La ricetta

Back to the Pisco

Portón Acholado 60ml

Fake Lime (soluzione di acidi che sostituisce il lime)

20ml sciroppo di zucchero

15ml infuso di tè all’acqua di cocco