



Contenido

- Descubriendo el vino peruano
- Mapa vitivinícola
- El pisco
- Cata



Descubriendo el vino peruano

- Primeros viñedos: Hernando Montenegro – 1490
- Lima puerta de ingreso de las vides (Chile, Cusco...)
- Listán prieto/Palomina/Hebén Negro: variedad más extendida inicialmente
- Posteriormente incorporación de otras variedades en su mayoría francesas (Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc)
- Quebranta (cruce Listán prieto y Mollar Cano): uva reina usada en elaboración de vinos y pisco.

- Concentración de cultivos en zona costera
 - Variedad de suelos
 - Escasez de lluvia
 - Cercanía del Pacífico y de los andes (distintas altitudes)
 - Vientos
- Buena adaptación de variedades patrimoniales y origen francés
- Uvas más cultivadas:
 - Malbec
 - Cabernet Sauvignon
 - Sauvignon Blanc
 - Albilla (Listán blanco/Palomino fino)
 - Quebranta
 - Moscatel
 - Negra criolla (Listán prieto/Palomino común)



Mapa vitivinícola

- 7 regiones vitivinícolas
 - Lima
 - Ica (50% cultivos)
 - Arequipa
 - Moquegua
 - Tacna
 - Apurímac
 - La libertad *

<https://peruvino.com.pe/download/5160/>

<https://elcomercio.pe/vamos/peru/salon-del-vino-peruano-conoce-las-regiones-vitivinicolas-del-peru-peruvino-ica-lima-arequipa-moquegua-tacna-noticia/>



ICA

- Representa el 50% de cultivos
- Sus principales viñedos se encuentran al pie de la Cordillera de los Andes, a 60 km del mar y en altitudes que oscilan entre los 400 y 650 m.s.n.m.,
- suelo predominante arenoso
- clima subtropical árido
- lluvias escasas

El pisco

**Graduación alcohólica:
entre 38 y 48 grados**

Variedades de uva

Ocho son las uvas pisqueras y solo con ellas se pueden elaborar piscos, ya sean combinadas o no. Las cepas se clasifican en dos grupos.

**Regiones pisqueras:
Lima. Ica. Arequipa,
Moquegua y Tacna**

Uvas aromáticas

Los piscos elaborados con uvas aromáticas se reconocen por los intensos estímulos olfativos que producen.

Uvas no aromáticas

Los piscos elaborados con uvas no aromáticas destacan por la fuerza y presencia de su sabor.

Elaboración:

Alambique

Mosto fermentado se hierve y el vapor convertido en líquido reposa mínimo 3 meses

- { Italia
- Moscatel
- Albilla
- Torontel
- { Quebranta
- Negra Criolla
- Mollar
- Uvina



El pisco - clasificación

- Puro:
 - A base de una variedad
 - Puros aromáticos
 - Puros no aromáticos
- Acholado:
 - Dos o mas tipos de uva
 - Combinación
 - Mezcla antes de fermentación
 - o
 - Mezcla después del destilado
- Mosto verde:
 - Se ha cortado proceso de fermentación
 - Para alcanzar graduación se destila mayor volumen de mosto (14 kilos/litro)

* Si bien según la Norma Técnica se pueden elaborar mostos verdes de todas las uvas pisqueras, es común encontrar esta variedad de pisco hecha, sobre todo, con uvas quebranta, italia, moscatel, torontel y albilla; también algunos acholados





El pisco: cata

- **En vista :** El pisco debe ser transparente, incoloro y brillante. Un buen pisco no tiene sedimentos.
- **En nariz:** El pisco debe tener "un aroma limpio", es decir, no mezclar otros aromas que no sean de la uva en sí, en la medida de lo posible.
- **En boca:** El pisco tiene que ser, dentro de lo que se pueda, aterciopelado, cremoso. Una buena bebida que es cien por ciento de uva no arde, es decir, no es agresiva con la garganta, para que nos invite a seguir degustándola.
- Airear los piscos. Mover la copa es importante para que los aromas puedan liberarse y podamos disfrutar finalmente de la bebida en todo su esplendor.

SYRAH	TANNAT
<p>Origen: discutido inicialmente Persia y posteriormente Francia.</p> <p>Fase visual: en vinos jóvenes colores oscuros (grosellas, frambuesa o violeta). Buen envejecimiento al presentar poca evolución.</p> <p>Fase olfativa: fruta negra madura, con notas de grosella, violetas y moras silvestres. Recuerda a la frambuesa y mantienen el aroma de pimiento o canela y clavo.</p> <p>Fase gustativa: vinos untuosos, con alta graduación alcohólica, pero a la vez suave, por su acidez se convierte en un vino agradable, posee gran cantidad de taninos, que se reducen en su astringencia y redondean con la crianza en barricas. Predominan los sabores a grosella negra, mermelada de ciruelas, zarzamora y sabores especiados, con gran persistencia en boca.</p>	<p>Origen: suroeste de Francia (muy difundida en Uruguay)</p> <p>Fase Visual: color rojo violáceo, rojo morado, rubí a veces con tonalidades granate.</p> <p>Fase olfativa: aromas a frutos del bosque maduros, mora, cereza negra y ciruela, con notas especiadas e incluso a chocolate.</p> <p>Fase gustativa: en vinos jóvenes tiene un sabor fuerte, ácido y astringente. Conforme envejece se suavizan los sabores.</p>

	Intipalka Syrah	Intipalka Tannat
Bodega	Viñas Queirolo	Viñas Queirolo
DO	Valle de Ica	Valle de Ica
Añada	2021	2020
Tipo	Tinto	Tinto
Uvas	100% syrah	100% Tannat
Alcohol	14%	13%
Precio		

Pisco 1615 Quebranta puro

Bodega: Pisco 1615
 Origen: DO Pisco Perú - Santa Cruz de Lancha
 Uvas: 100% Quebranta
 Alcohol: 42%

Claro, limpio y brillante. Aroma frutado con matices de cítricos. Después de oxigenado libera aromas adicionales a durazno. En boca tiene un dulzor moderado, propio de las variedades no aromáticas, que evoluciona en un retronasal agradable y suave.