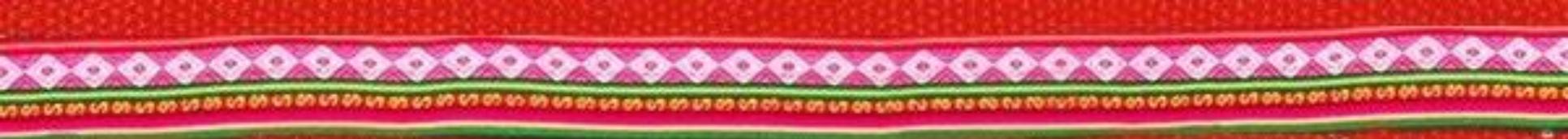




**Perú**

**PISCO. . .BEBIDA ESPIRITUOSA PARA EL MUNDO.**



Perú

CUZCO - TAHUANTINSUYO



**IMPERIO DE LOS INCAS**



# SEMINARIO VITIVINICOLA 2018

“PISCO. . .BEBIDA ESPIRITUOSA PARA EL MUNDO”

**DISERTANTE:**

Armando Magallanes Salvatierra

**Alumno de Enología:**

UMAZA (Mendoza - Argentina) – UPSJB (Ica - Perú)

Mendoza 2,018



## PRODUCTOS BANDERA:

Camélidos Sudamericanos

**EI PISCO**

La Lúcumá

Gastronomía del Perú

El Algodón

La Maca

Cerámica Chulucanas

Platería Peruana

Caballo Peruano de Paso

Los anticuchos

Causa Limeña

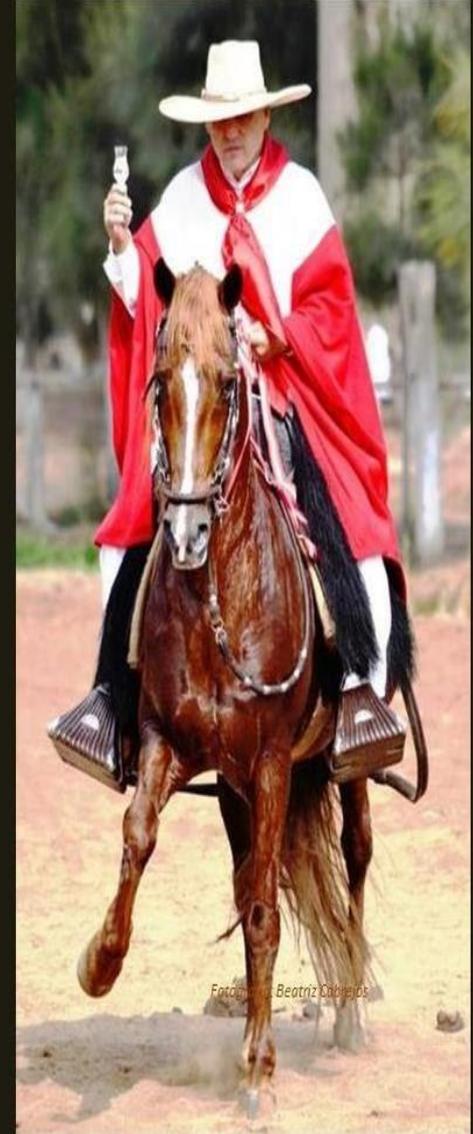
Suspiro de Limeña, Otros.

## SIMBOLOS PERUANIDAD:

Cajón Peruano

Retablo Ayacuchano

La Marinera



**MI  
NOMBRE  
ES...PISCO**

**Y MI  
APELLIDO...  
PERU**





# PISCO. . .BEBIDA ESPIRITUOSA PARA EL MUNDO



- HISTORIA.
- DENOMINACION DE ORIGEN – D.O
- NORMA TECNICA PERUANA – NTP
- ELABORACION DEL PISCO.
- MARIDAJE.
- DIFUSION INTERNACIONAL – EXPORTACION.
- DEGUSTACION PISCO TORONTEL, ITALIA.
- BRINDIS DE PISCO SOUR.



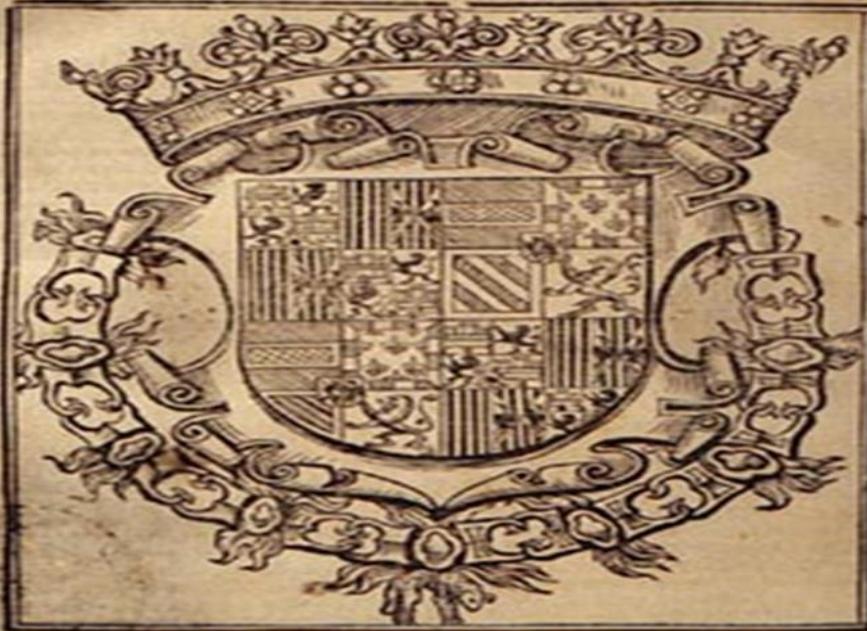
## HISTORIA DEL PISCO

Con la fundación de Lima en 1535 - Ciudad de los Reyes - edificaron iglesias, Y nació la necesidad del vino, para la celebración de los actos litúrgicos.



**La vid llegó al Perú, mitad del siglo XVI - islas Canarias.  
(Marqués Francisco de Caravantes) 1540 – 1548**





## PARTE PRIMERA

*De la chronica del Peru. Que tracta la demarcacion de sus prouincias: la descripcion dellas. Las fundaciones de las nuevas ciudades. Los ritos y costumbres de los indios. Y otras cosas estrañas dignas de ser sabidas. Fecha por Pedro Cieza de Leon vezino de Seuilla.*

1553.

*Con priuilegio Real.*

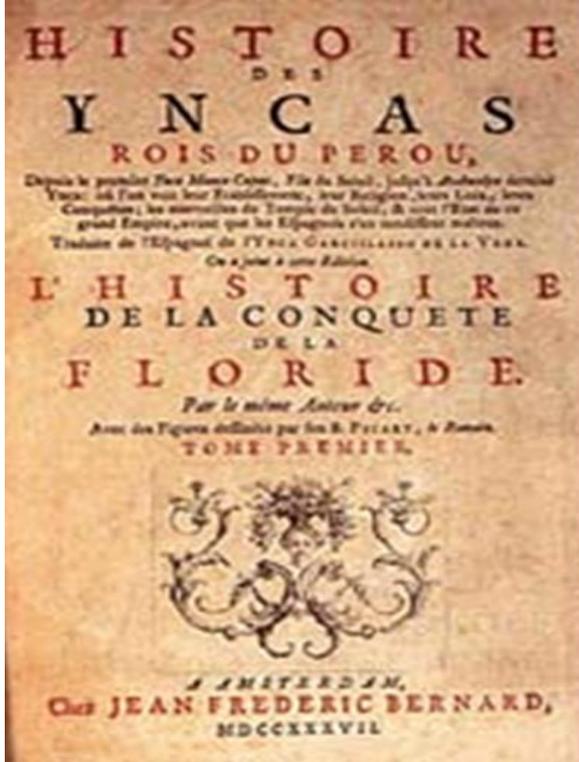


**Pedro Cieza de León, 1550 - Crónica general del Perú: PISCO NOMBRE de PAJAROS**  
(1453) Chuquimanco, cacique de las tierras al sur de Lima, contemplaba las bandadas,  
De avecillas que surcaban el horizonte marino (islas) – **Idioma Quechua PISHQUS.**



Chuquimanco, se inspiró para **ponerles su nombre, a la aldea de los alfareros,**  
**Y a la vasijas de barro,** que producían estilo ánfora, para almacenar líquidos,  
fermentar chicha (maíz) bebida alcohólica, atribuible a los incas precolombinos.

**Recipientes, llegaron a llamarse PISKOS** *1550 Pedro Cieza de León.*



"fue en la hacienda **Marchahuasi, Cuzco en 1560, donde se produjo la primera vinificación en Sudamérica**"  
"Comentarios Reales de los Incas"

Inca Garcilaso de la Vega.

considerado el primer mestizo del Perú,  
gran cronista de la historia antigua peruana.





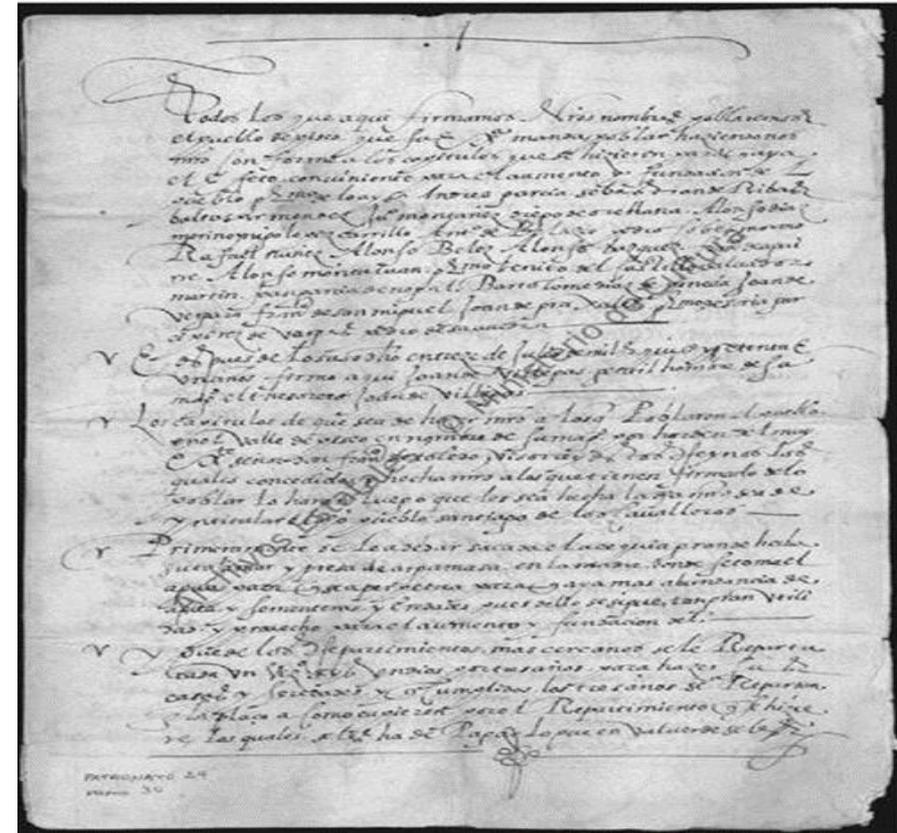
En los siglos XVI y XVII el Virreinato del Perú, fue el principal productor vitivinícola, en América del Sur,



Villa de Valverde del Valle de Ica - Fundada 1563 (actual región Ica).

Santa María de Magdalena del Valle de Pisco - Fundada 1572 (actual prov. Pisco).

MINISTERIO DE CULTURA - Portal de Archivos Españoles



**Petición de Jerónimo de Loaysa y otros, para "poblar el valle de Pisco, bajo ciertas condiciones" aprobada por la Corona, 10 febrero de 1575.**

*Archivo General de Indias, PATRONATO,29,R.30*



Este es el primer mapa conocido del Perú y lo hizo el geógrafo portugués, Diego Méndez en el año 1574 - la caleta de Pisco.



**En 1580, sir Francis Drake** incursionó en el puerto de Pisco, y pidió un rescate por los prisioneros que tomó; los aldeanos, para completar el rescate, pagaron 300 botijas de aguardiente de la zona.

**Posteriormente, en 1586,** se prohibió a Tierra Firme (actual Panamá). La venta de "vino cocido" proveniente del Perú – Legislación Española.

# TESTAMENTO DEL PISCO en 1613

## Archivo General de la Nación – Lima

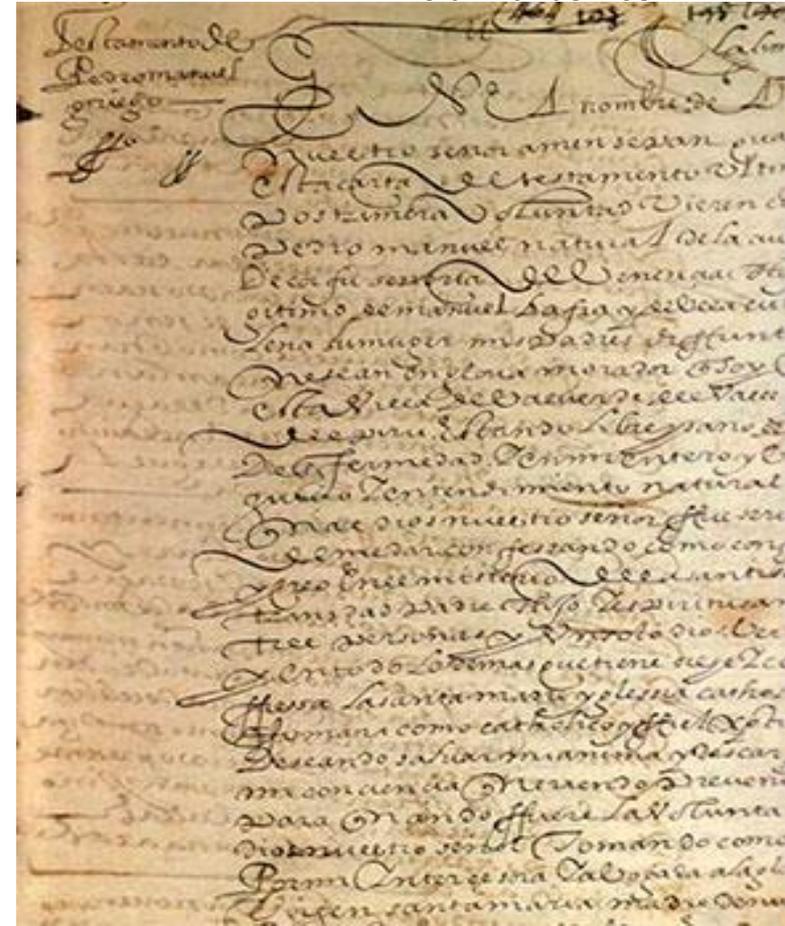
Se registró en Ica, un testamento que deja constancia documental, de la elaboración de aguardiente de uva, en dicha zona. **PEDRO MANUEL EL GRIEGO, natural de Corfú.**

Isla Mar Jónico

treinta tinajas de vurney llenas de aguardiente, más un barril lleno de aguardiente que terna, treinta botixuelas de la dicha aguardiente”,

Una caldera grande de cobre, de sacar aguardiente, con su tapa de cañón.

Dos pultayas, una pasa el caño y la otra pequeña.





Disposiciones de los Reyes, Felipe III (1615) y Felipe IV (1626)

Prohibió la venta del vino peruano, en Guatemala.

**Y prohíbe la exportación del vino, a Nueva España y a la Península.**

Teníamos tanto vino, que empezamos a destilar más.

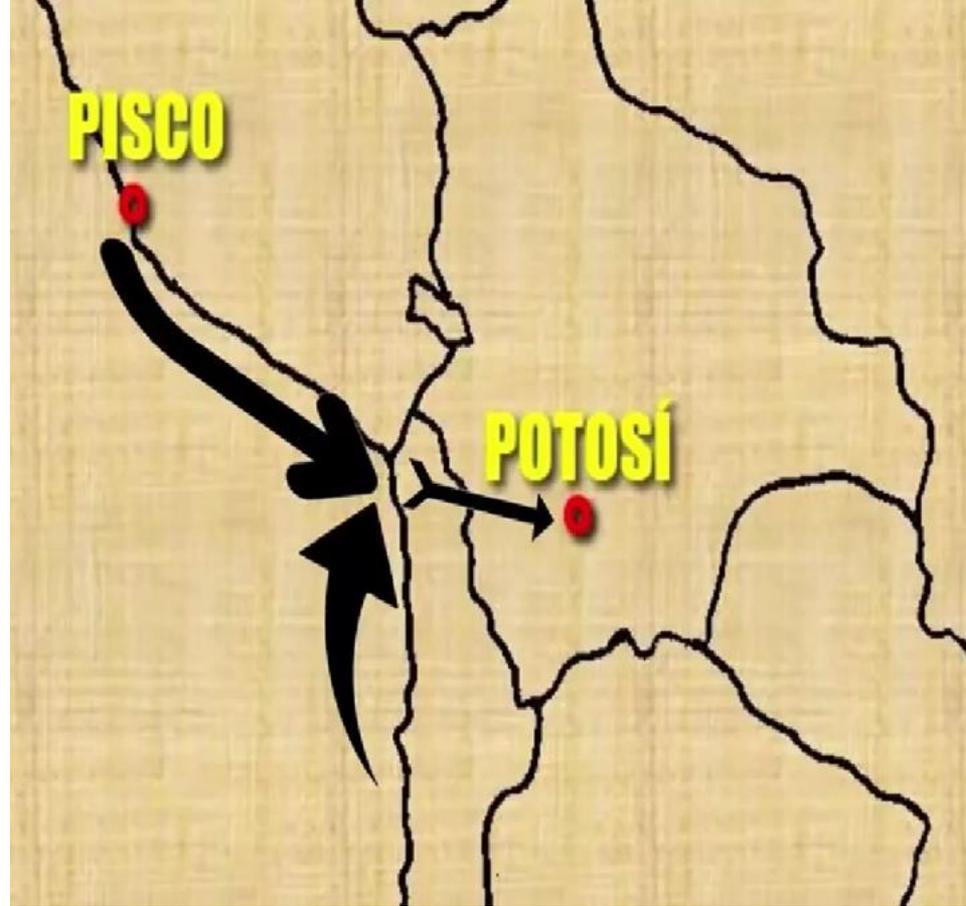




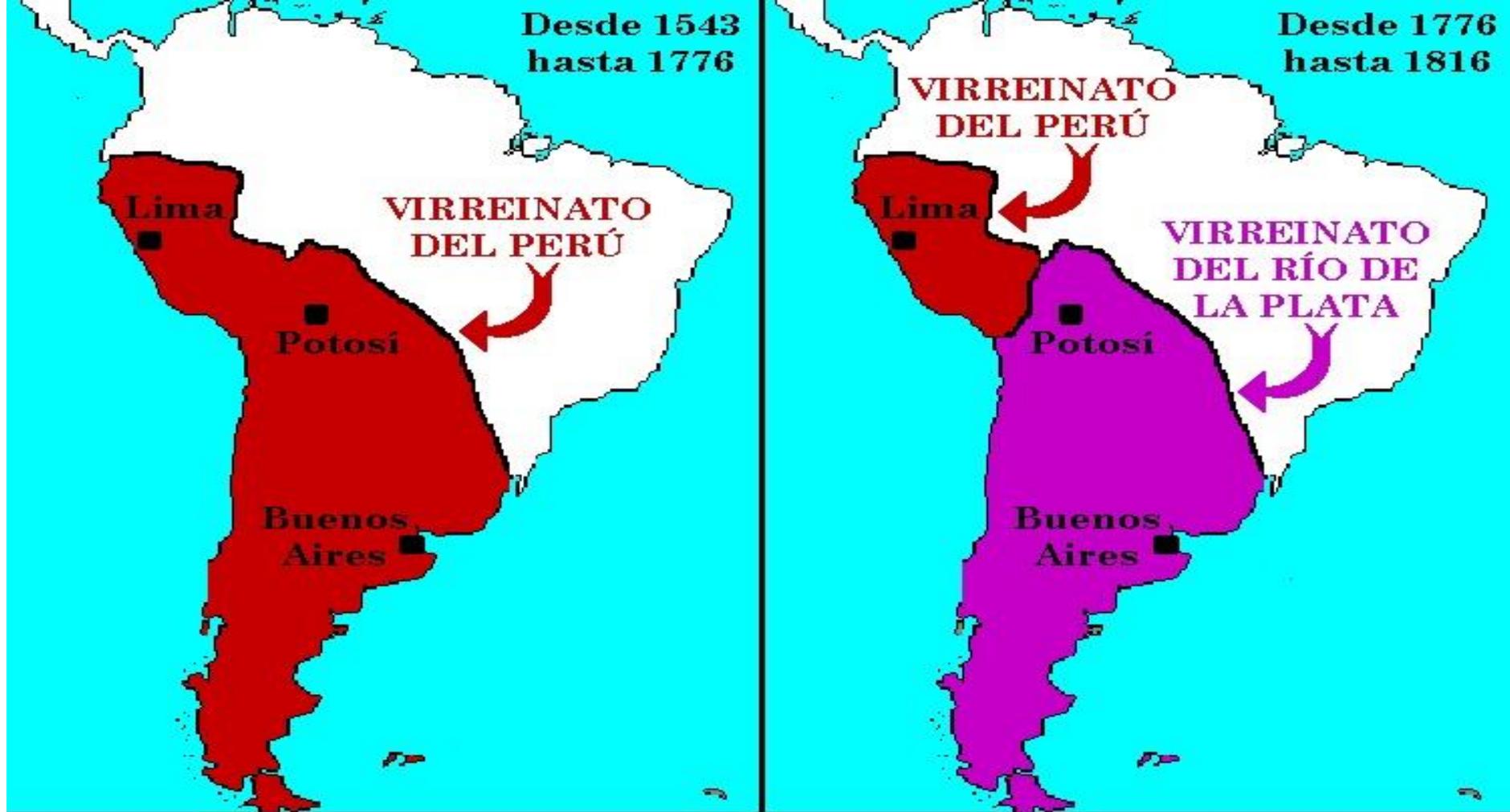
**A partir de 1617, se incrementó la producción de aguardiente de uva, vendido por los jesuitas en Lima, Arequipa, Cuzco, Ayacucho, Arica Y al centro minero de plata Potosí, en el Alto Perú (actual Bolivia).**



**Demanda virreinal – Potosí – Alto Perú.**  
Por ellos sembraron y ampliaron en Atacama, Serena, Coquimbo, lugares idóneos de producción. Los que Vivían, eran peruanos.



**Valles Norte de Chile, elabora lo mismo.**  
Para abastecer la demanda de Potosí  
Motor económico de Sudamérica.  
Esa zona, era el virreinato del Perú.  
**Pisco, nunca fue Chileno.**



## VIRREINATO DEL PERU 1542 – 1824

Duro casi 03 siglos, 11 Reyes (02 dinastías, Austria y Borbón) 40 Virreyes.

Capitanía General de Chile 1541 (Audiencia, Cancillería 1565) 1818 su Independencia.

Y en 1825 Independencia de Alto Perú (Bolivia).



## ORIGEN DEL NOMBRE PISCO:

### IDIOMA Quechua:

PISHQUS - PISKU

PHISHGO – PISKOS

PICHIU - PISQU



# ORIGEN DEL NOMBRE PISCO

## ORIGEN ZOOLOGICO

Aves, avecillas, (Pedro Cieza 1550)

## ORIGEN TOPONIMICA

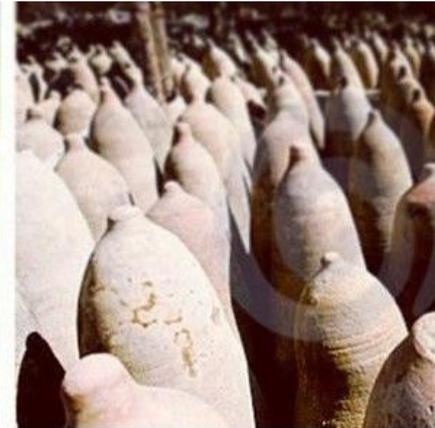
Puerto, ciudad y rio (mapa 1574)

## ORIGEN ETNICO

Alfareros, prehispánica (Chuquimanco 1453)

## ORIGEN INDUSTRIAL

Recipientes, ánforas para almacenar.





# Piskus

Destilamos pasión.

## **CRONOLOGIAS DEL PISCO**

**Historia**

**Primeras plantaciones**

**Nacimiento del Pisco**

**Expansión**

**Prohibiciones**

**Comercio Colonial**



Fundación de Lima – **1535**

La vid llegó al Perú, **1540 – 1548**

Compra y venta de una Viña en Lima – **1549**

Crónicas, Quechua Pishqus, nombre de aves – **1550**

Cacique Chuquimanco, llamó a su pueblo alfareros y las vasijas, Pishqus – **1453**

Primera vinificación en Sudamérica, Cusco – **1560**

Fundación del valle de Ica – **1563**

Fundación del valle de Pisco – **1572**

Primer mapa, ciudad y puerto de Pisco – **1574**





Poblar valle de Pisco, aprueba la Corona Española – **1575**

Piratas Ingleses incursionan, puerto de Pisco – **1580**

Prohíben las ventas, del vino cocido a Panamá – **1586**

Testamento de aguardiente de uva y caldera de cobre – **1613**

Incremento de producción y envíos a minas de Potosí – **1617**

Prohibición del Rey Felipe III Y Felipe IV, la ventas de vinos, **1615 – 1626**

Segundo mapa, figura puerto de Pisco – **1635**

Terremoto y maremoto, Pisco e Ica – **1687**

# PISCO, MÁS DE 450 AÑOS DE HISTORIA





## DENOMINACION DE ORIGEN - D.O Legislación peruana del pisco



**El Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND de enero de 1991 –**

Reconoce oficialmente al PISCO,  
como denominación de origen peruana,  
para los productos obtenidos,  
por la destilación de vinos,  
derivados de la fermentación de uvas frescas.



# EL PISCO POSEE 05 DEPARTAMENTOS CON DENOMINACION DE ORIGEN:

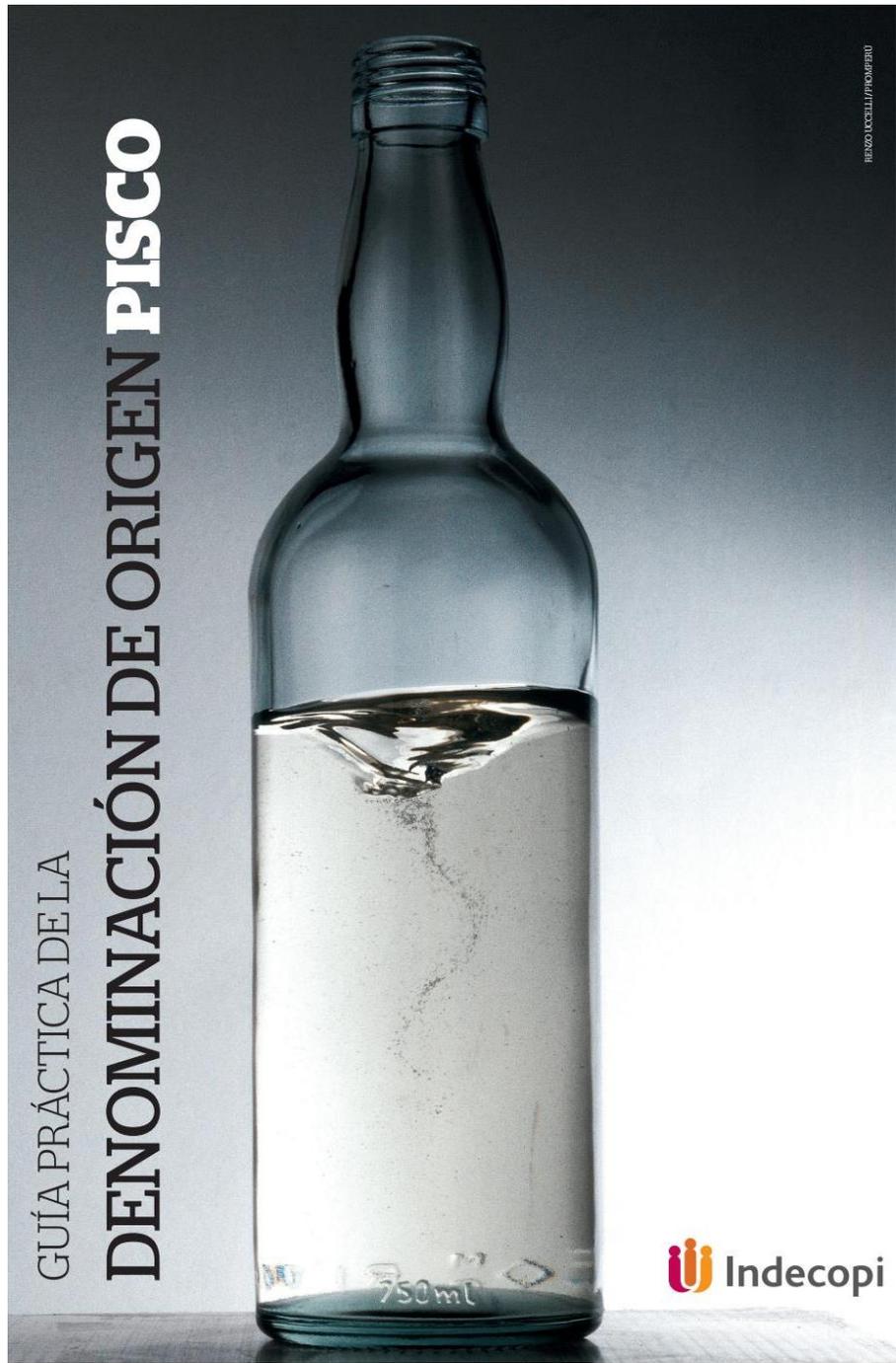
- Lima.
- Ica.
- Arequipa.
- Moquegua.
- Tacna  
(valles de Locumba, Sama y Caplina)





# LA DENOMINACION DE ORIGEN – D.O.

Lo otorga:



# REGLAMENTO NACIONAL DEL PISCO



## NTP

### Norma Técnica Peruana, del 06 de noviembre de 2002 (NTP211.001:2002)

El Pisco es definido, como el "Aguardiente obtenido, exclusivamente por destilación de mostos frescos, de uvas pisqueras, recientemente fermentados.

- **Quebranta**
- **Negra Corriente**
- **Mollar**
- **Italia**
- **Moscatel**
- **Albilla**
- **Torontel**
- **Uvina**



## 04 VARIEDADES NO AROMATICAS

Mollar



Negra Criolla

Uvina



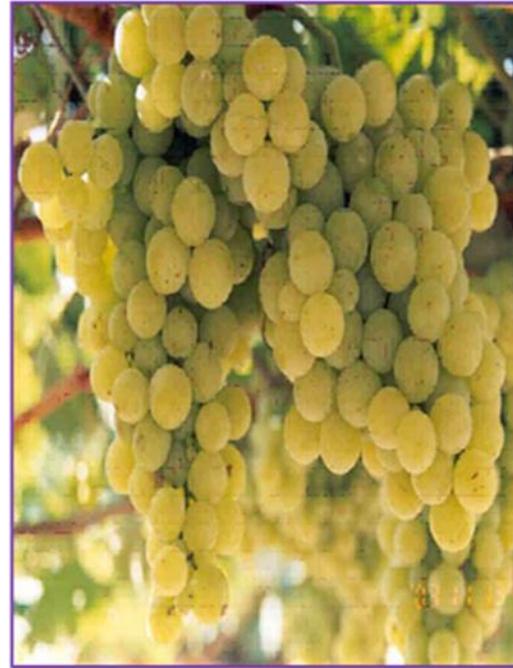
Quebranta

## 04 VARIEADES AROMATICAS



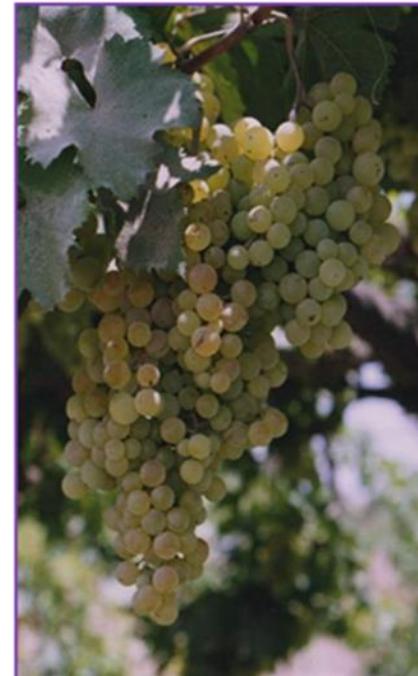
Italia

Moscatel



Torontel

Albilla



## UVA QUEBRANTA - LA UVA DEL PERÚ.

Es una variedad que resulta de la mutación genética, de la uva negra traída por los españoles a Perú, inducida por la adaptación de la planta (*Vitis vinifera*)

**A las condiciones ambientales de suelo, pedregoso y del clima desértico, propio de la provincia de Pisco, Ica hasta Moquegua.**





## CLASES DE PISCO:

### Pisco Puro:

Obtenido exclusivamente solo de una variedad, aromática o no aromática.

### Pisco Mosto verde:

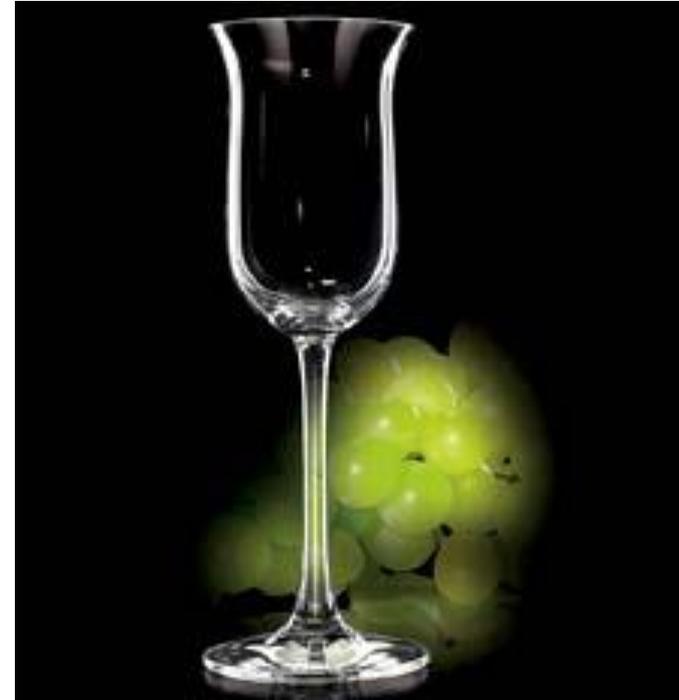
Obtenido de la destilación de mostos frescos, con fermentación interrumpida

$\rho = 1.029 - 1.036$  (4º - 5º Bé).

### Pisco Acholado:

Pisco obtenido de la mezcla de:

Uvas pisqueras aromáticas y/o no aromáticas,  
Mostos frescos, completamente fermentados,  
Piscos aromáticas y/o no aromáticas.





## CARACTERISTICAS QUE LO HACEN UNICO



En la etapa de reposo el pisco, descansa en materiales inocuos, que no alteran sus sabores, olores, ni color, lo que se quiere resaltar,

**Es la tipicidad de la variedad, de la uva de la cual proviene.**

Otros destilados pasan por barricas de roble que aportan sabores y olores exógenos tipos ahumados, vainilla, coco, madera, etc.





## DATOS:



- **Área geográfica de producción,**  
se extiende a lo largo del litoral peruano,  
comprendida entre los 0.0 m y 2,000 m.s.n.m.
- **Vendimia, la recolección de la uva Pisquera,**  
madura que se realiza, por una sola vez dentro de un año calendario.
- **La fecha de inicio de la destilación,**  
se establece desde el día 15 de febrero y  
concluye el día 30 de junio del año correspondiente a la cosecha.
- **El año de la cosecha o añada,**  
debe aparecer en la etiqueta del producto.



## ELABORACION:

- **La fermentación alcohólica**

puede realizarse sin maceración o con maceración parcial, controlando la temperatura del mosto en el proceso.

- **Destilación,**

será exclusivamente por una sola destilación, discontinua y directa al grado alcohólico,

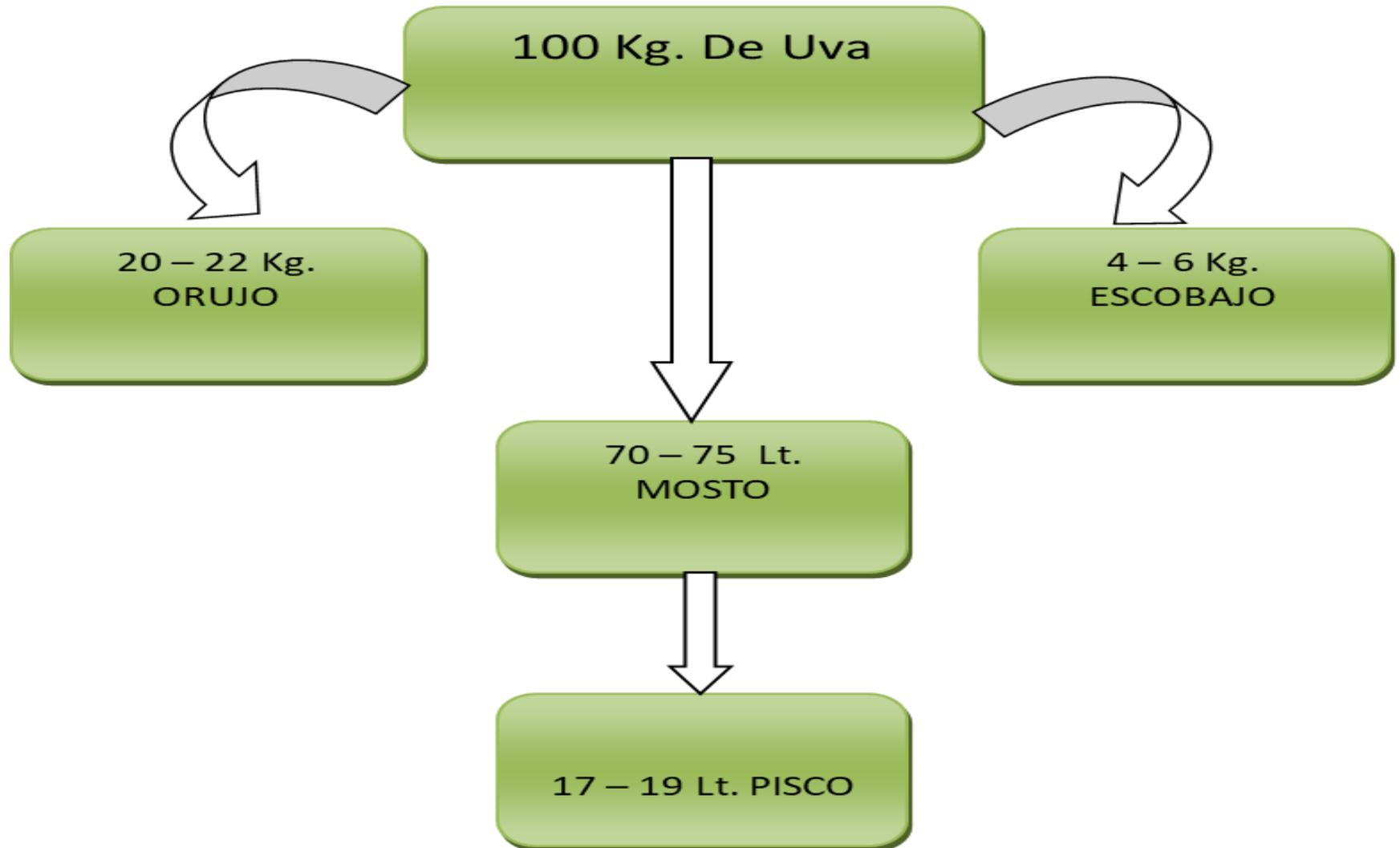
separando cabeza y cola, dejando el cuerpo o corazón.

38º a 48º Vol. % según la norma técnica nacional del Pisco.

- **Maduración,**

El Pisco debe tener un reposo mínimo de tres (03) material, que no altere sus características físicas, químicas ni organolépticas.

Para obtener 1,000 litros de Pisco  
se necesitan aproximadamente,  
7,000 kg de uva



# METODO TRADICIONAL - MUSEO



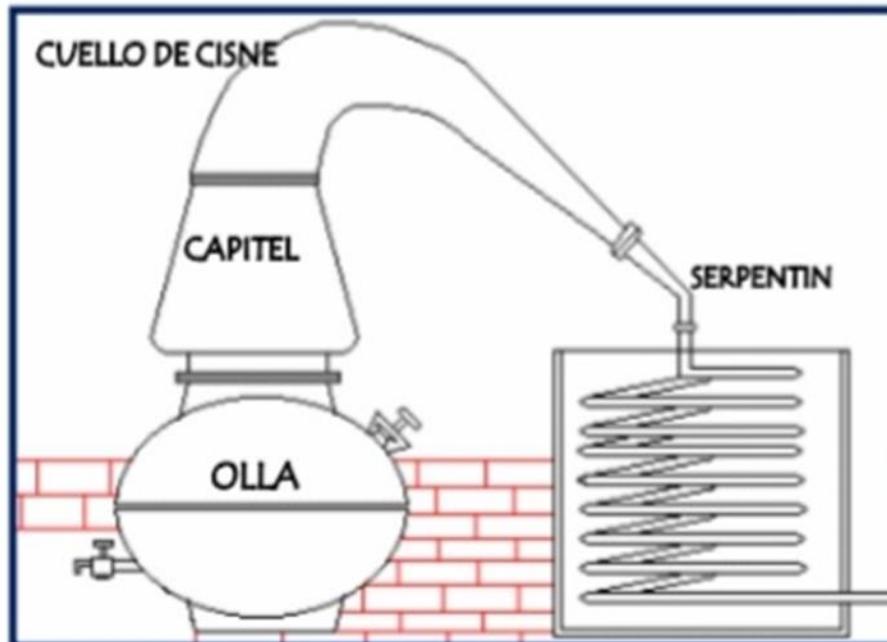
# METODO MODERNO



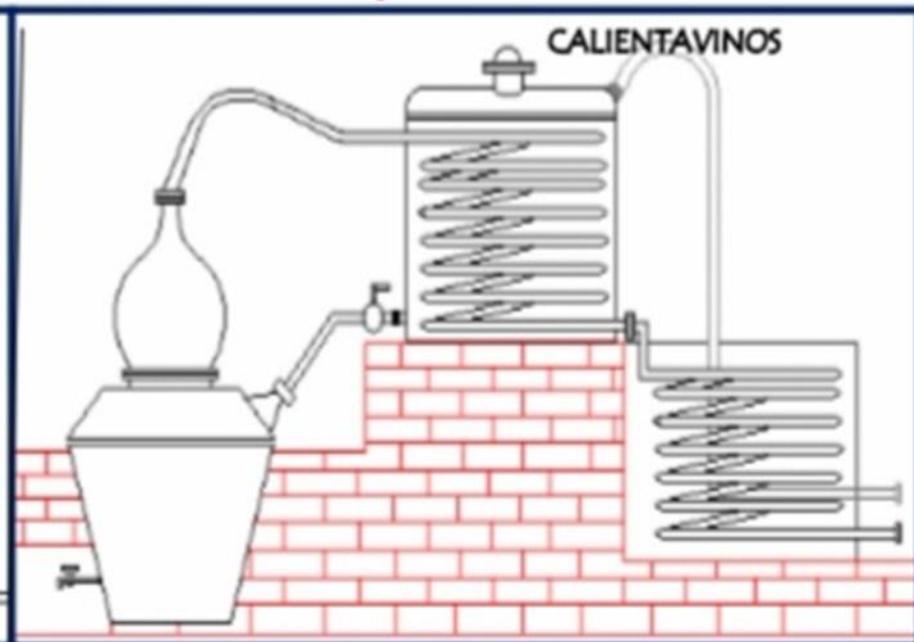
**BODEGA LA CARAVEDO – PISCO EL PORTON – ICA PERU.**

# LOS EQUIPOS DE DESTILACIÓN

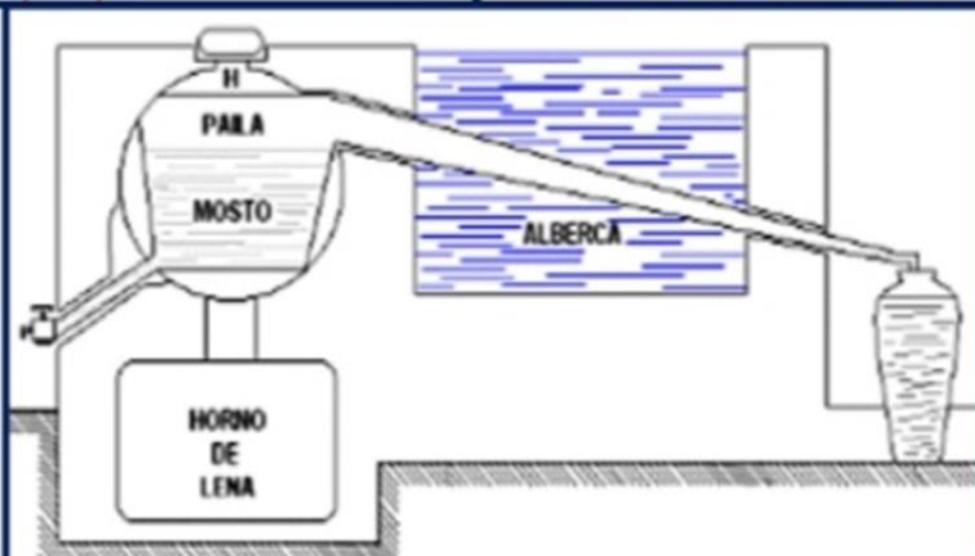
## 1. El Alambique simple



## 2. El Alambique con Calientavinos



## 3. La Falca





## EQUIPO DE DESTILACION

Alambique de cobre electrolítico,  
incluyendo el calienta vinos.

## APORTE DE COBRE EN LA DESTILACION

- Material mas ampliamente utilizado
  - Buen conductor de calor
  - Resistente a la corrosión
- Catalizador de reacciones químicas y de acomplejamiento de moléculas, poco agradables a nivel organoléptico:  
Tioles, mercaptanos, ácidos grasos, etc.



**BODEGA LA CARAVEDO – PISCO EL PORTON – ICA PERU.**

## PARTES DEL ALAMBIQUE

### **CALDERA.-**

Es el recipiente en el cual, se produce la ebullición del vino, su forma es cilíndrica.

### **CAPITEL.-**

Está situado sobre la caldera. Aquí se realiza una condensación parcial, de los vapores; aquellas sustancias no muy volátiles condensan y vuelven a la caldera.

**CUELLO DE CISNE .-** Denominado así por su forma, es el tubo de salida del capitel.

Este sigue, una curva característica y se va adelgazando progresivamente.

Tiene como función, la de contribuir en la rectificación (eliminación de impurezas, no muy volátiles) o evitar el paso de espuma, hacia el refrigerante.

### **REFRIGERANTE.-**

Se compone, de un tubo arrollado en serpentín y sumergido, en un recipiente, que contiene agua fría, en constante circulación, con la finalidad de obtener, una temperatura fresca en el destilado.

# PARTES DEL ALAMBIQUE – CALIENTA VINO



# MODELO DE ALAMBIQUES

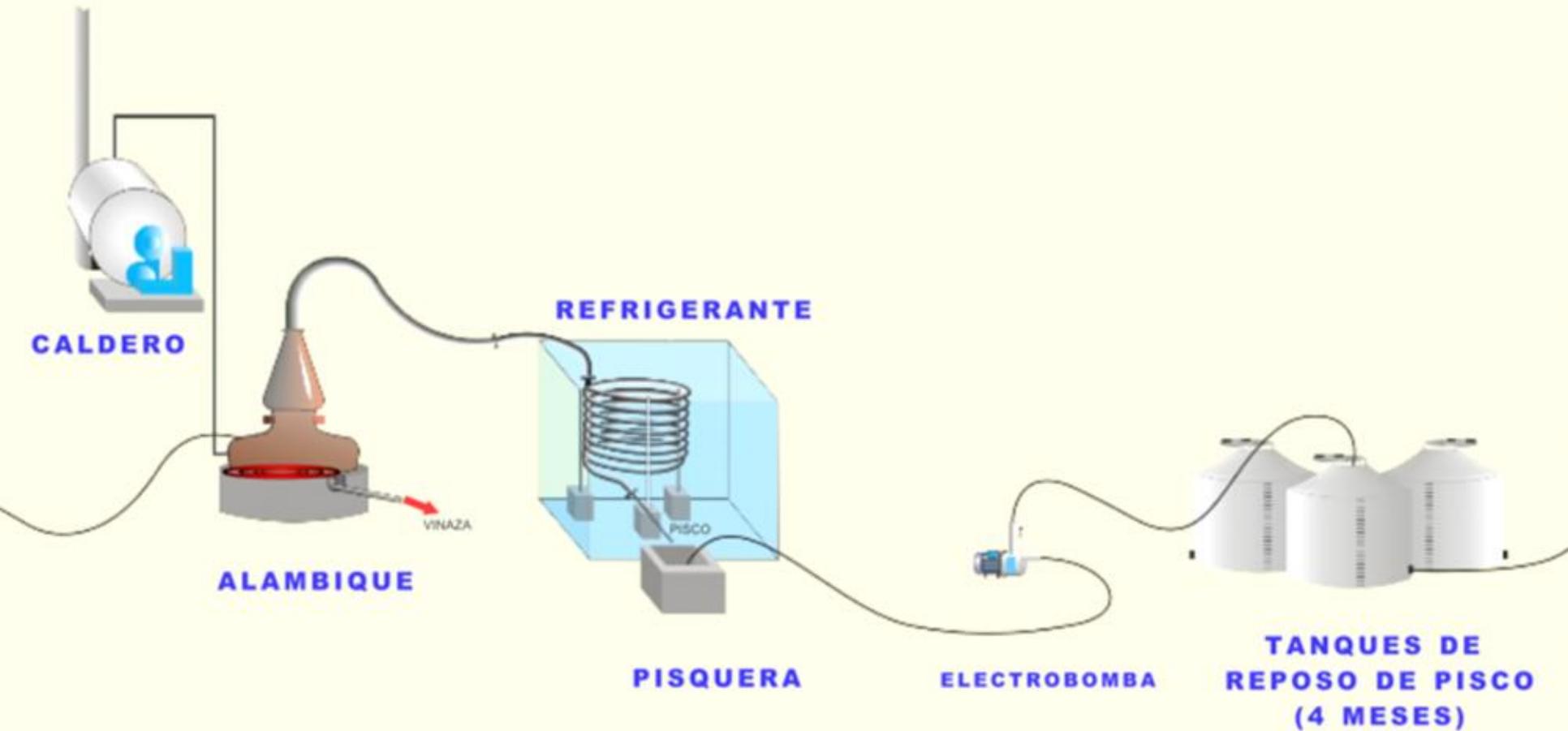




## CONTROLES EN LA DESTILACION

**Supervisar la temperatura y graduación alcohólica del destilado,**  
como complemento al análisis sensorial,  
para lograr la separación de la cabeza,  
corazón y cola de la manera más adecuada.

**Verificar el sistema de refrigeración del destilado,**  
mediante el sistema de intercambio de agua,  
influyendo directamente con el rendimiento,  
de los volúmenes de producción.



**El objetivo principal de la destilación, es separar una mezcla de varios componentes, aprovechando sus distintas volatilidades.**

- Etanol p.e. 78,3º C
  - Agua p.e. 100º C
- Vino = Agua + Etanol + Compuestos minoritarios



## CONTROLES EN LA DESTILACION

Verificar que la limpieza del aparato de destilación, sea en forma periódica, dejando el cobre en contacto directo con el vino.

**logrando de esta manera el proceso de saponificación,  
entre el cobre y los ácidos grasos del vino,  
mejorando con ello la calidad del pisco.**

## Maduración:

Proceso por el cual los aguardientes sufren un “afinamiento”

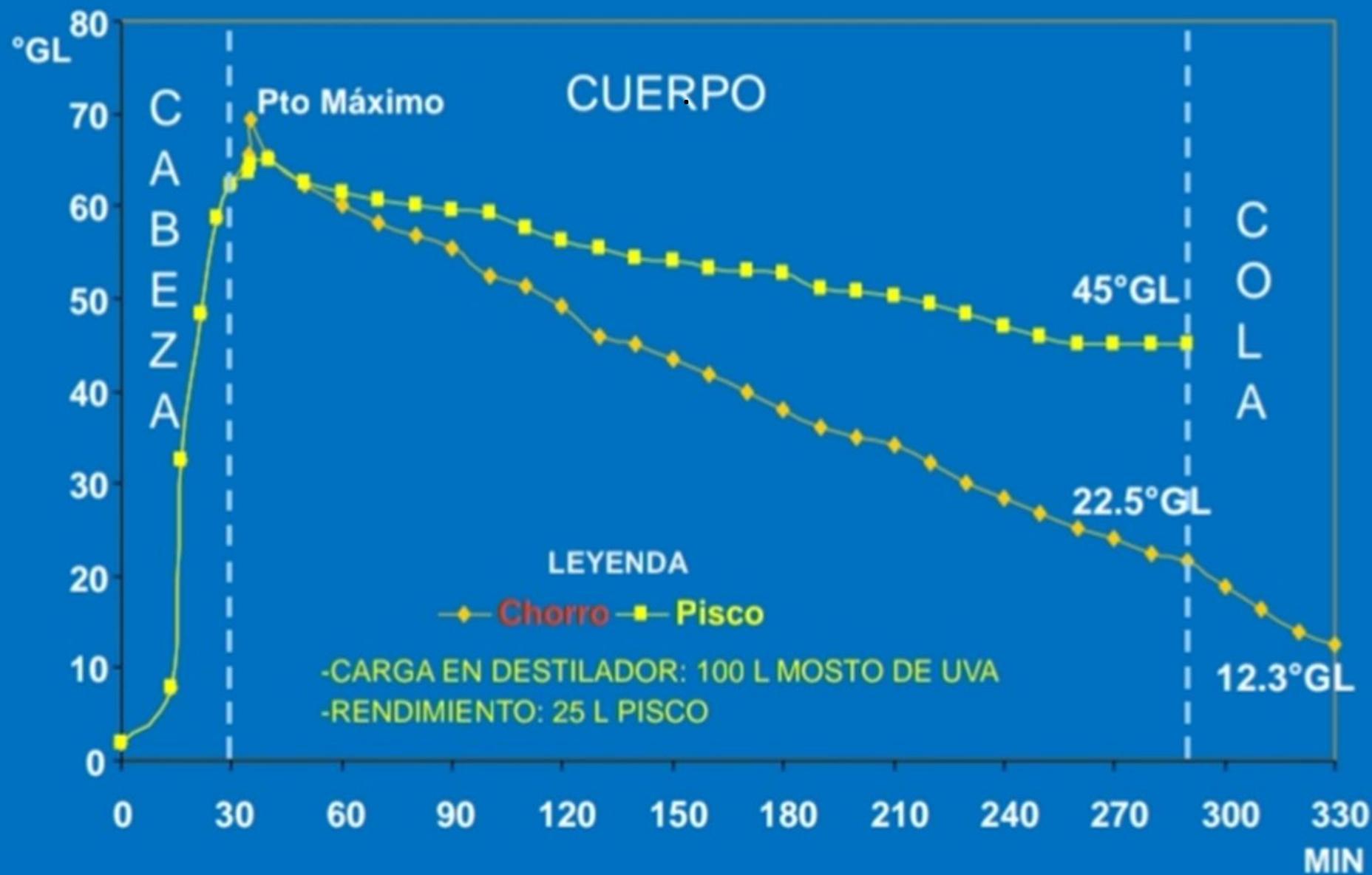
Debido a la oxidación,  
de algunos de sus compuestos,

**Que se transforman en otros más complejos,**

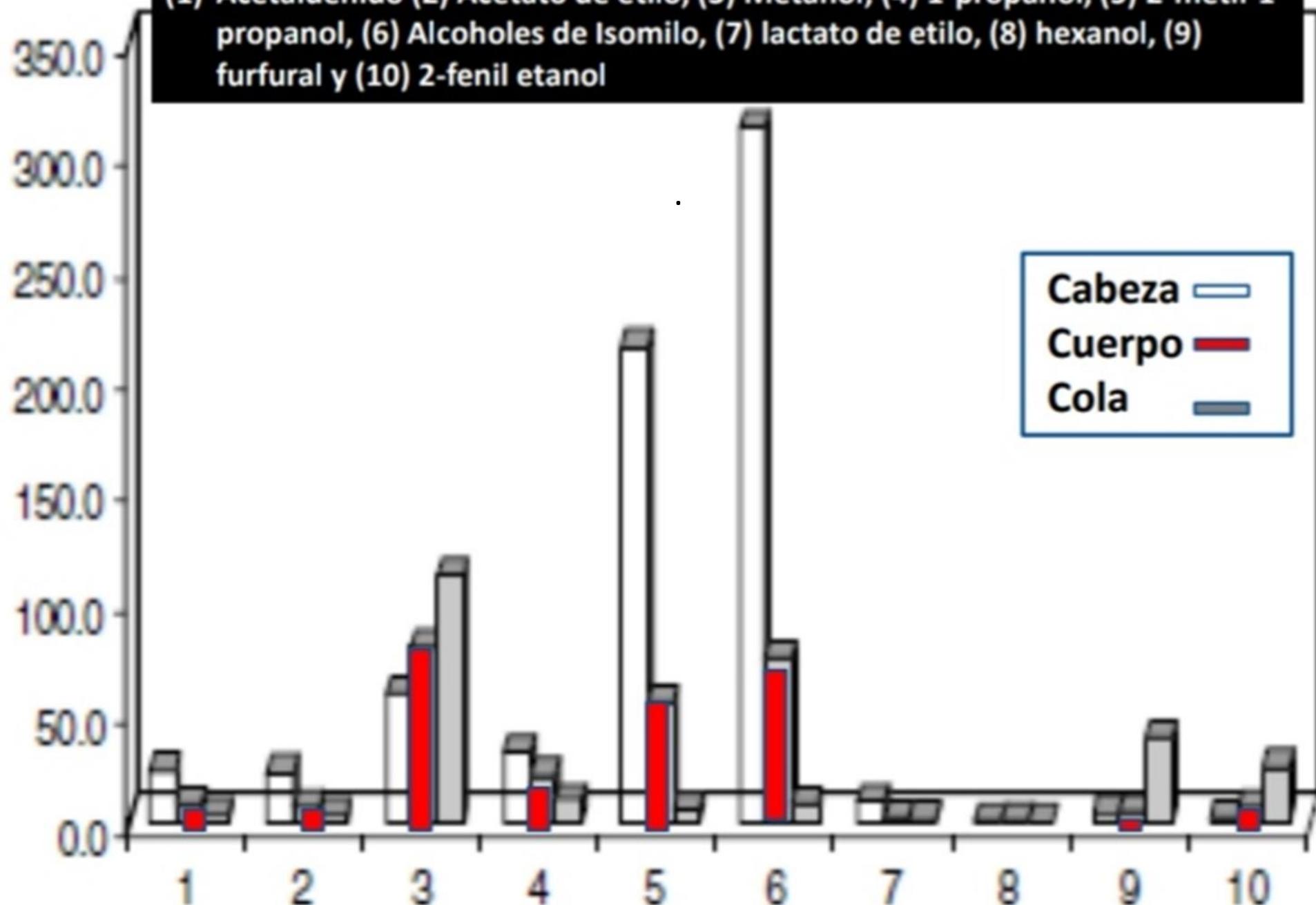
**Y que le brindan características más agradables.**



# GRÁFICA: DESTILACIÓN



(1) Acetaldehído (2) Acetato de etilo, (3) Metanol, (4) 1-propanol, (5) 2-metil-1-propanol, (6) Alcoholes de Isomilo, (7) lactato de etilo, (8) hexanol, (9) furfural y (10) 2-fenil etanol



# Compuestos identificados

Ésteres=18	R.T.	Qlon	Descriptor aromático
Acetato de Etilo	8.34	43	Etéreo, frutal (< 60 ppm) <sup>a</sup> . Disolvente, esmalte de uñas
Butirato de Etilo	14.81	71	Etéreo, frutal <sup>a</sup> , fruta ácida, manzana, mora
2-MetilButirato de Etilo	15.54	102	Fruta dulce, arándano
Isovalerato de Etilo	16.19	88	Frutal (manzana)/etéreo/vinoso <sup>a</sup>
Acetato Isoamilo	18.37	43	Plátano
Hexanoato de etilo	23.22	88	Frutal (piña, plátano) <sup>a</sup>
Formato de Linalol	26.52	71	Verde, fruta cítrica, bergamota, rosa
Octanoato de Etilo	30.35	88	A jabón/a vela <sup>a</sup>
Caprato de metilo	35.55	71	Aceitoso, vino, fruta
Decanoato de Etilo	37.75	88	Floral, fruta madura, plátano, graso
Succinato Dietilo	37.90	101	Olor agradable, tenue <sup>a</sup> , afrutado
Octanoato de Isoamilo	38.32	70	Afrutado, piña, coco, aceitoso y jabonoso
9-Decenoato de Etilo	39.08	88	Afrutado, graso
2-Feniletil Acetato	42.81	104	Floral, miel, rosas y violeta
Laurato de Etilo	44.74	88	Floral, ceroso, jabonoso
Decanoato de Isoamilo	45.39	70	Afrutado, plátano, verde, ceroso
Miristato de Etilo	51.39	88	Dulce, violetas, lirios, ceroso
Octanoato Fenil Etilo	60.92	104	Fruta dulce, ceroso, cacao

# Compuestos identificados

## Terpenos, derivados y norisoprenoides=16

Óxido de Linaloyl	17.95	71	Floral, hierba verde, terroso
$\beta$ -Mirceno	19.71	41	Vegetal, mango y ligeramente a menta
D-Limoneno	21.40	68	Limón, cítrico
$\alpha$ -Terpinoleno	25.15	93	Fresco, madera, pino, cítrico
Óxido de Linalol-Cis *	30.19		Notas florales
Oxido de Nerol	31.32	69	maleza verde, cortezas, apio, narcisos
Campano	32.32	93	Ligeramente a alcanfor de borneol
Vitispirano	33.90	192	Eucalipto, almendra
Linalol	33.64	71	Floral, cítrico, moscatel
Hotrienol	35.67	71	Jacinto, tila
$\alpha$ -Terpineol	39.14	59	Floral, lila, pino
$\beta$ -Citronellol	41.28	69	Fruta cítrica, clavo, rosas
Nerol	42.38	69	Floral, rosa, magnolias
$\beta$ -Damascenona	43.38	69	Manzana horneada, compota manzana, tabaco
Geraniol	44.00	69	Floral, geranio, metálico
Nerolidol	50.55	69	Floral, verde, madera y cítrico
Farnesol	59.93	69	Anís, miel, angélica

# Compuestos identificados

## Alcoholes

Isobutanol *	18.41		Etéreo, fúsel
1-Butanol	19.71	56	Plátano, fúsel, alcohólico
2-metil-1-butanol *	22.74		Solvente, almendras amargas
Alcohol Isoamilo	22.06	70	Aceite fúsel, almendra amarga, algo de plátano
1-Hexanol	27.05	56	Frutal, graso <sup>a</sup> /Verde, hierba cortada, resina
Cis-3-hexen-1-ol *	28.33		Verde, amargo graso
3-metil-1-pentanol *	30.14		Verde, whisky, manzana
1-Heptanol *	30.42		Hierba fresca, limón
1-Octanol *	33.15		Ceroso, cítrico
2,3 Butanodiol *	33.89		Mantequilla
2-FenilEtanol	45.82	91	Floral, dulce, rosas

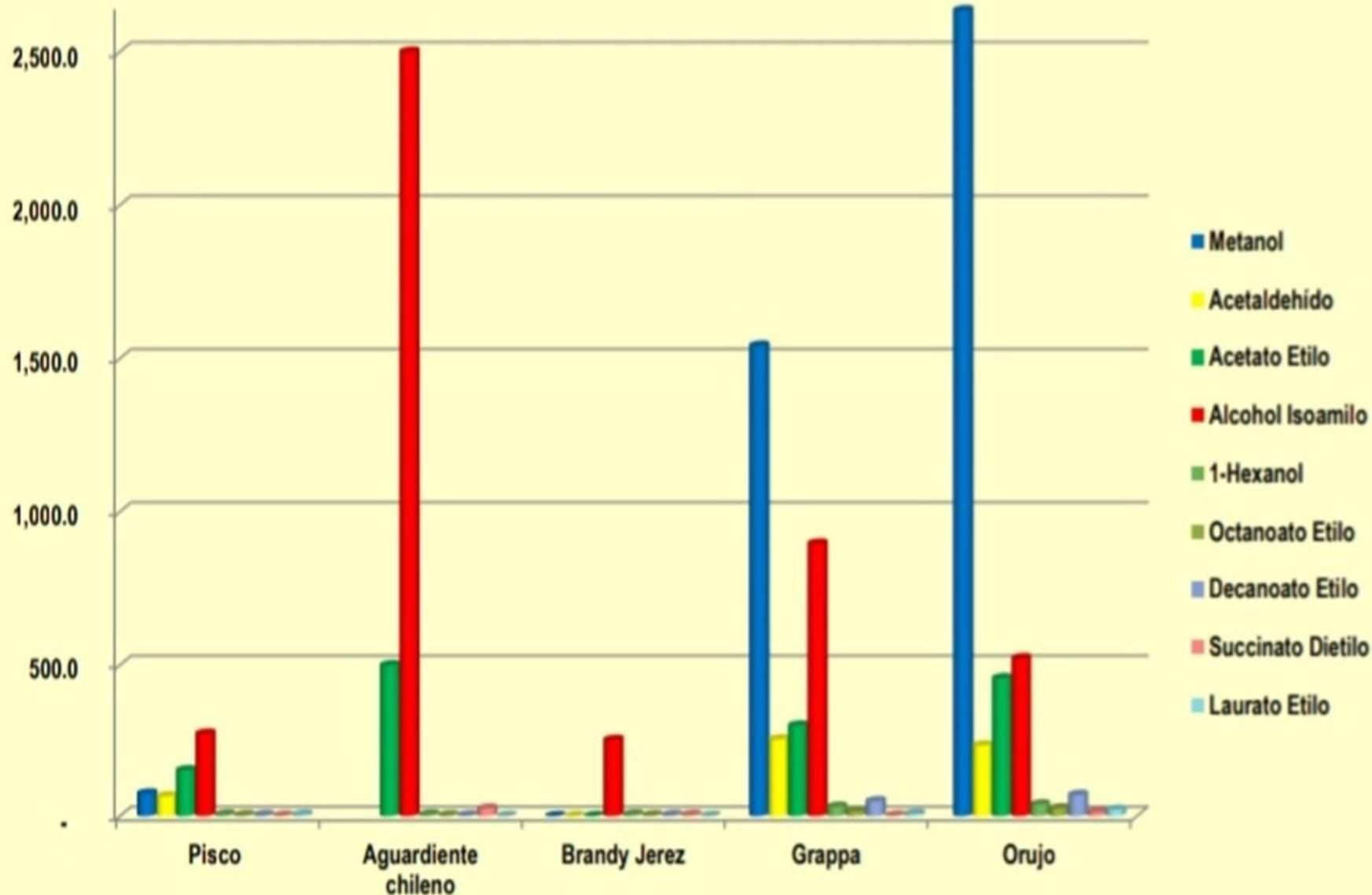
## Ácidos Orgánicos

Ácido Hexanoico	43.70	60	Rancio, queso graso
Ácido Octanoico	50.75	60	Aceitoso, graso, jabonoso
Ácido Decanoico	57.31	73	Graso, cítrico
Ácido Laurico	64.01	73	Algo graso, aceite de coco, laurel
Ácido Mirístico	73.97	73	Ceroso, graso y jabonoso
Ácido Pentadecanoico	81.35	73	Ceroso
Ácido Palmítico	91.19	73	Ligeramente graso y ceroso
Ácido Hexadecenoico Z-11	94.80	55	

## Otros

Acetaldehído *	3.31		Químico, manzanas muy maduras
1,1-dietoxietano A	8.74	73	Punzante, etéreo, vino fino

# •El Pisco vs otros aguardientes



# ALGUNAS MARCAS DE PISCOS





# GASTRONOMIA & MARIDAJE CON PISCO





# GASTRONOMIA PERUANA



Bogotá, Colombia 2018

*Por sexto año consecutivo, un restaurante peruano fue elegido, como el mejor de **América Latina**, en el ranking de los **50 Best**.*

- 1- MAIDO = Lima, **PERU**
- 2- CENTRAL = Lima, **PERU**
- 3- PUJOL = México, MEXICO
- 4- BORAJÓ = Santiago, CHILE
- 5- D.O.M = Sao Paulo, BRASIL
- 6- DON JULIO = Buenos Aires, ARGENTINA
- 7- A CASA DO PORCO = Sao Paulo, BRAZIL
- 8- **ASTRID Y GASTÓN = Lima, PERU**
- 9- QUINTONIL = México, MEXICO
- 10- LEO = Bogotá, COLOMBIA
  
- 13- ISOLINA = Lima, **PERU**
- 16- RAFAEL = Lima, **PERU**
- 17- LA MAR = Lima, **PERU**





**Mitsuharu 'Micha' Tsumura  
&  
Virgilio Martínez**





# MARIDAJES del PISCO



**Aves:** alas de pollo con salsa de queso azul.

**Carnes:** Anticuchos de corazón, lomo saltado, brochetas de carne.

**Pescados:** tiradito, pulpo al olivo, chicharrón de pescado, pejerrey enrollado, choritos a la chalaca, lomo saltado de anchoveta, anchoas, entre otros pescados.

**Embutidos:** salchichas con mostaza, chorizos a la parrilla, morcilla, cabanosi.

**Quesos:** fuertes y picantes tipo queso azul, queso Tilsic del valle del Yura (Arequipa), mantecosos de Cajamarca, frescos de Arequipa y del valle del Mantaro (Junín).

**Granos:** cancha serrana, choclo en salsa de queso, mote sancochado.

**Tubérculos:** camote al horno, papa sancochada con ají.

**Verduras:** escribano arequipeño, pichanga y cebollas encurtidas.

**Postres:** Chocolates, dulces, tortas, repostería y almibar.



# PROMOCION Y DIFUSION INTERNACIONAL

## MARCA PERU – 2012

LORETO – ITALIA

GASTRONOMIA & PISCO AL MUNDO

El bus rojo de la Marca Perú, en su segunda incursión por el mundo?

¿Qué pueblo será bendecido esta vez,

con una inolvidable explosión de color, calor...y sabor a peruanidad?

**Pon play y abórdalo ya, porque el Perú es una gran marca...**

*¡y todos estamos invitados, a ser sus embajadores!*



## MARCA PERU – 2012

TARANTELLA – ITALIA

CUMBIA – PERU

Aquí está el mix que nos invita unirnos, en un solo abrazo de cumbia y tarantella.

### CUMBIATELLA

*Letra: Flavio Pantigoso, Lui Trainanà*

*Música: Los Wemblers*



# MARKETING INTERNACIONAL MARCA PERU

“PISCO...para el mundo”



# DIFUSION DEL PISCO, EN EL MUNDIAL DE RUSIA



En el marco del Mundial de Fútbol Rusia 2018

**Cuenta también con una Casa Perú Móvil,**  
que ha venido siguiendo a nuestra selección  
**a las ciudades donde enfrentó a sus rivales.**

# PERU, PROMOCIONA EL PISCO EN ARGENTINA



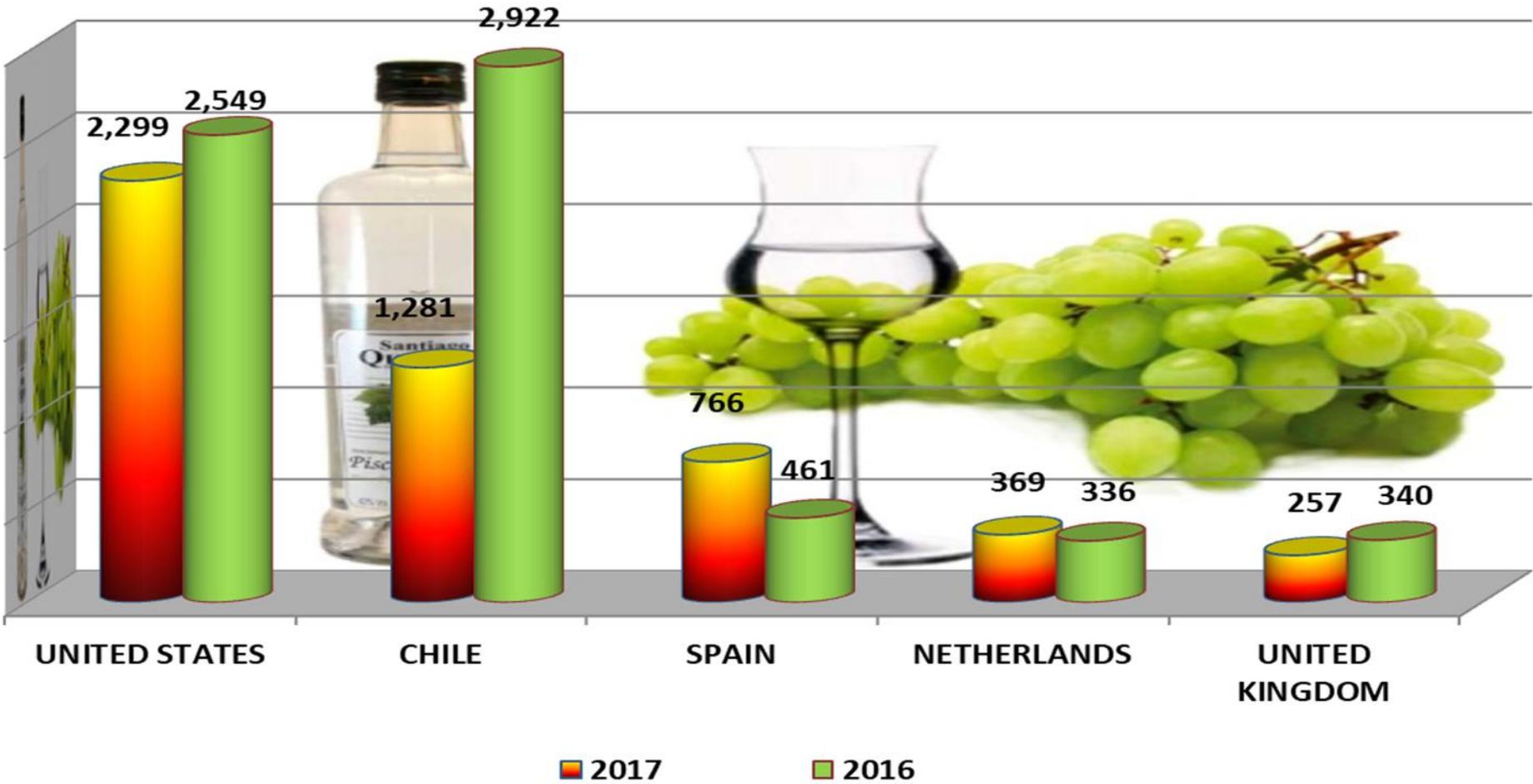
La Oficina Comercial (**OCEX**) del Perú en Argentina,  
en colaboración con la Embajada del Perú,  
realizó una cata de pisco, el pasado 25 de octubre del 2018

# EXPORTACION DEL PISCO

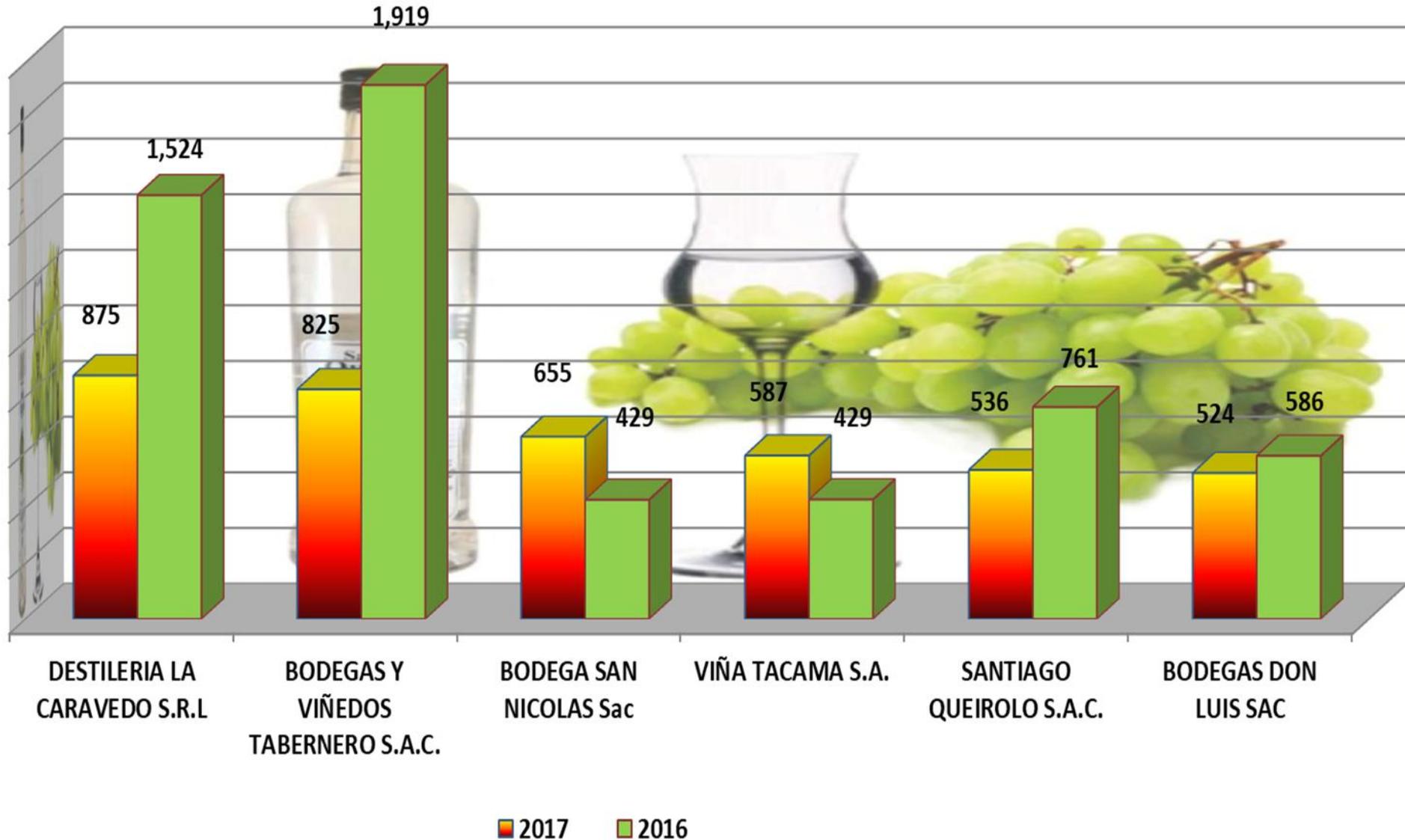


# EXPORTACION del PISCO 2017 - 2016

EXPORTACION PISCO  
FOB US\$ MILES

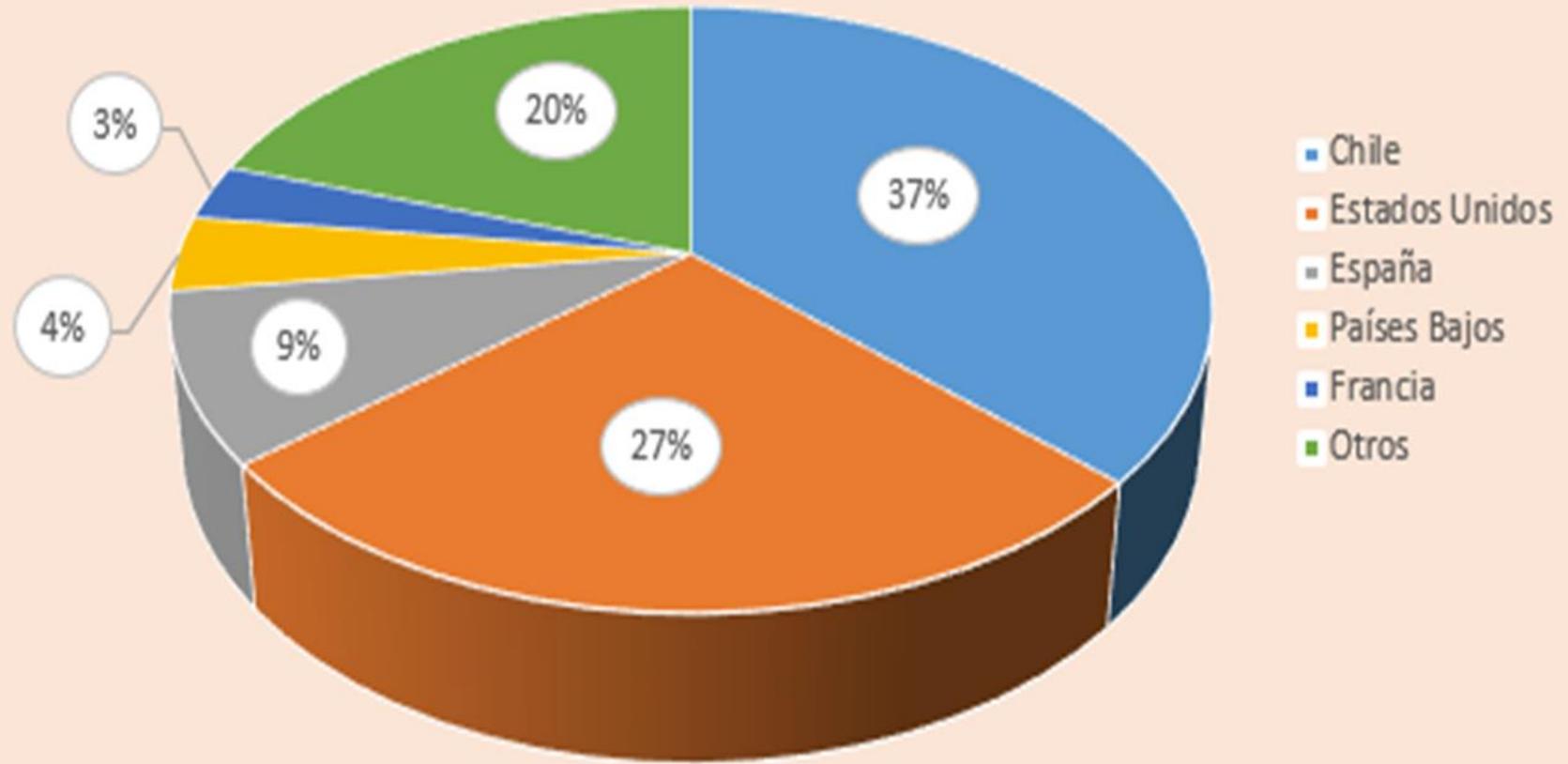


EXPORTACION PISCO  
US\$ MILES



# Exportaciones de pisco 2017

Área del gráfico



Fuente: Aduanas-ADEX Data Trade

Elaboración: CIEN- ADEX



# CONVENIO DE ENOLOGIA INTERNACIONAL



**UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA**

Mendoza - Argentina

**UNIVERSIDAD PRIVADA SAN JUAN BAUTISTA**

Ica - Perú





UN EMPRESARIO VISIONARIO, PERUANO  
Y DE NUESTRA PRIMERA REGION VITIVINICOLA – ICA.



**Hace un Aporte importante al País,  
con la Primera escuela de Enología y Viticultura.**

P.F Dr. José Luis Elías Avalos.





**ALUMNOS DE LA UPSJB REALIZAN ESTUDIOS EN  
EL EXTRANJERO PARA OBTENER UNA DOBLE TITULACIÓN**

---



# BODEGA ARPE – ICA PERU



## DEMANDA LABORAL PROPIOS, PRIVADOS Y ESTATALES.

- **MINISTERIO PRODUCCION** – PRODUCE
- **CITE AGROINDUSTRIAL** – CITEVID - ITP
- **INDECOPI** – DENOMINACION DE ORIGEN – D.O.
- **DIGESA** – REGISTRO SANITARIO - AREA DE CONTROL Y FISCALIZACION.
- **LABORATORIOS CALIDAD TOTAL** – UNALM – CERTIFICADORA.
- **PROMPERU** – AREA DE MARKETING DEL PISCO – MARCA PERU.
- **ANCO** – Asociación Nacional de Catadores
- **CATADORES Y COFRADIAS DEL PISCO.**
- **SOMELLIERES** – CAVAS - TIENDAS Y SERVICIOS WONG.
- **POLICIA FISCAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS** - PNP
- **INSTITUTO DEL VINO** - UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRAS
- **ESCUELA DE SOMELIERS Y CATADORES.** - D GALIA - LE CORDON BLEU
- **CONAPISCO** – PISCO ES PERU -
- **CRP** - CONSEJO REGULADOR DEL PISCO.
  
- **500 BODEGAS – PRODUCTORES con D.O–aproximado Nacional,** Entre otros.



# DEGUSTACIONES DE PISCOS - MOSTO VERDE



TABERNERO

LA BODEGA MÁS PREMIADA EN EL MUNDO  
*durante tres años consecutivos*



LA BOTIJA  
PISCO PURO QUEBRANTA

MEDALLA DE ORO  
Concurso Mundial de  
Bruselas, Bélgica, 2016



LA BOTIJA  
PISCO PURO ITALIA

MEDALLA DE PLATA  
Concurso Mundial de  
Bruselas, Bélgica, 2016



LA BOTIJA  
PISCO ACHOLADO

MEDALLA DE ORO  
Concurso Mundial de  
Bruselas, Bélgica, 2016



MOSTO VERDE  
ITALIA

MEDALLA DE ORO  
Concurso Mundial de  
Bruselas, Bélgica, 2016



MOSTO VERDE  
TORONTEL

MEDALLA DE PLATA  
Concurso Mundial de  
Bruselas, Bélgica, 2016

**PISCO ITALIA – GRAN MEDALLA DE ORO – 2012**

**PISCO ITALIA – GRAN MEDALLA DE ORO – 2015**



**GRAN MEDALLA DE ORO**  
Pisco Tabernero Italia

**Concours  
Mondial** 



**GRAN  
MEDALLA  
DE ORO**

CONCURSO MUNDIAL DE  
BRUSELAS 2015

**LA BOTIJA - PISCO ITALIA**

# PISCO MOSTO VERDE – COLECCIÓN PRIVADA TORONTEL - MEDALLA DE PLATA

Es el resultado de la interrupción de la fermentación del Mosto de Uva Torontel - 10.5 kilos de uva por litro.

En vista es limpio, transparente y brillante.

En nariz es dulce y herbáceo a la vez, como manzanilla y hierbaluisa y rastros de notas cítricas.

En boca se potencian las notas a lima y jazmín, con un final dulce, lo que lo hace muy agradable al paladar.

**Temperatura de servicio:** 16°C

## **Maridaje:**

Disfrutar puro como aperitivo, digestivo o para acompañar con postres como Pie de Limón.



# PISCO MOSTO VERDE – COLECCIÓN PRIVADA ITALIA - MEDALLA DE ORO

Es el resultado de la interrupción de la fermentación del Mosto de Uva Italia - 10.5 kilos de uva por litro.

En vista, limpio, transparente, incoloro y brillante.

En nariz, se encuentran aromas muy herbáceos y frutos cítricos que se reafirman, en...

En boca, ideal para tomarlo puro y disfrutar la explosión de aromas y sabores.

**Temperatura de servicio:** 16°C

**Maridaje:**

Disfrutar puro como aperitivo, digestivo o con postres cremosos y cítricos.



# PISCO SOUR, aparece en 1928

en una nota que promociona el Bar Morris en Lima.

Si bien el pisco del Perú  
se produce desde fines del siglo XVI.

**el cóctel llamado Pisco Sour  
se originó en el Perú, en los años veinte.  
del siglo XX**

**Bar Morris**  
**calle Boza 847 -Jirón de la Unión- Lima**

El cual se ofrecía como una novedad,  
el pisco sour,  
inspirado en el  
whisky sour.

Llegando Luego  
al Hotel Maury,  
Hotel Bolívar y Hotel Crillón.



	<b>Pisco del Perú</b>	<b>Pisco chileno</b>
<b>Zonas de producción</b>	Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna	Atacama y Coquimbo
<b>Uvas</b>	- No aromáticas: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina. - Aromáticas: Moscatel, Italia, Albilla y Torontel	Moscatel, Pedro Jiménez y Torontel
<b>Elaboración</b>	Industrial o Artesanal	Industrial o Artesanal
<b>Tipo de destilación</b>	Discontinua	En partida única
<b>Corte de destilación</b>	Sin corte (destilación al grado)	Corazón (alcohol base)
<b>Número de destilaciones</b>	Una	Sin límite (destilación simple o pisco de doble o triple destilado)
<b>Graduación</b>	38° a 48° (habitualmente 42°)	30° a 50° (habitualmente entre 35° o 40°)
<b>Reposo</b>	Estanques de reposo	Estanques de reposo (acero o fudres de raulí)
<b>Añejado</b>	No	<u>Sí</u> (pisco de guarda o envejecido: en roble americano o encina francesa) No (pisco transparente)
<b>Color</b>	Transparente	Arroblado Transparente
<b>Rectificación con H<sub>2</sub>O</b>	No	Sí

**MI NOMBRE ES PISCO...Y MI APELLIDO PERÚ**



**PAIS DE LOS INCAS.**