

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

Nationalgetränk in Chile und Peru

Pisco ist in den Andenländern Peru und Chile schon seit Jahrhunderten ein traditionelles Kultgetränk. Beide streiten um die geschützte Herkunftsbezeichnung, dies geht so weit, dass in Peru der Import von Spirituosen mit der Bezeichnung „Pisco“ gesetzlich untersagt ist.

Der Ursprung des Namens Pisco ist nicht geklärt doch es gilt als wahrscheinlich, dass die Hafenstadt Pisco Pate gestanden sein dürfte. Dieses Städtchen war praktisch der Umschlagplatz für die Verschiffung der Traubenspirituose nach Europa.

Peruanischer Pisco: Seit dem 17. Jahrhundert wird Pisco in der Region Ica destilliert, wo sich (neben der Hafenstadt Pisco) die bekanntesten Anbauggebiete Tacama und Ocucaje befinden. Auch in den Gebieten Moquegua, Tacna und Lima sind sehr gute Destillieren angesiedelt.

Pisco aus Peru ist ein reiner Traubenbrand, der aus der vollen Frucht und nicht aus Trester oder Wein hergestellt wird – also kein Nebenprodukt der Weinerzeugung. Zwar werden verschiedene Rebsorten als „Pisco-Trauben“ bezeichnet, Basis sind aber hauptsächlich Muskatellertrauben (6 bis 7 kg für 1 l). Neben der Hauptsorte Moscatel werden auch Albilla, Italia, Torontel, Mollar, Negra corriente, Quebranta und Uvina speziell für die Pisco-Erzeugung kultiviert. Der peruanische Pisco hat einen konstanten Alkoholgehalt von ca. 42

bis 43 % vol. Die Qualitätsstufen richten sich nach den Traubensorten sowie der Art der Lagerung und Verarbeitung. Man unterscheidet je nach Traubengut und Machart.

Pisco Puro ist sortenreiner Pisco – aus aromatischen oder nicht aromatischen Traubensorten. Zur Herstellung darf nur eine der acht in der Norm festgelegten Sorten verwendet werden: Die Laubarbeit in den Weingärten wird im August gemacht – zwischen Februar und März wird geerntet. Nach traditioneller Methode werden die Trauben in riesigen Bottichen durch Stampfen mit den Füßen gepresst – in modernen Betrieben werden hydraulische Pressen eingesetzt. Nach etwa einem Tag Maischestandzeit wird der von den festen Bestandteilen getrennte Traubenmost vergoren. Je nach Region kommen unterschiedliche Gärgefäße (speziell geformte Tonbehälter) zum Einsatz.

Nach der Gärung wird behutsam destilliert, um durch einstufige, diskontinuierliche Destillation - in Brennblasen aus Kupfer oder Zinn - einen perfekten Pisco zu gewinnen.

Das Destillat wird nicht sofort abgefüllt, sondern muss mindestens drei Monate in Behältern aus Glas oder Edelstahl reifen. Es dürfen keine Gefäße verwendet werden, die Farb- oder Aromastoffe abgeben, daher kommen auch keine Holzfässer zum Einsatz. Pisco ist immer ein klares Destillat, das in Glasflaschen oder in traditionellen Keramikgefäßen in den Verkauf kommt.

Chilenischer Pisco: Das Hauptanbauggebiet der chilenischen Pisco-Trauben ist das Elqui-Tal mit dem Ort Pisco Elqui. 1931 wurde das Gebiet zwischen Copiapó und Illapel als Ursprungsgebiet für den chilenischen Pisco definiert. Enge Täler, viel Sonne und klares Wasser aus den Anden wirken sich positiv auf die Traubenqualität als Grundlage des chilenischen Nationalgetränks aus.

Als Hauptsorte wird der Muscat d’Alexandrie verwendet – weiters die Sorten Pedro Jiménez, Moscatel Rosada, Torrontés Riojano und Torrontés Sanjuanino. Die chilenischen Piscos werden als kräftiger, süßer und milder als die peruanischen Produkte angesehen.

INDUSTRIAL EL ROSARIO: Traditioneller Pisco aus Chile

Bou Barroeta befindet sich in Viña El Rosario im Herzen des Huasco-Tals, bekannt als der Garten von Atacama. Inmitten einer Wüstenlandschaft entfaltet sich üppige, farbenfrohe Flora. Hier wird seit Generationen exzellenter Pisco hergestellt. Basis sind handgelesene Muskatellertrauben, destilliert wird in traditionellen Alembiks. Das Holz für die Fässer, in denen der Pisco reift, stammt aus dem Gebirge in der Nähe des Lago Calafquén im Herzen des Mapuche-Gebiets. Für dieses indigene Volk symbolisierte die Coyan-Eiche neues Leben und die Unsterblichkeit der Seele. In diesem Sinne soll auch die Fasslagerung ein Versprechen für die Langlebigkeit des Destillats sein. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es eine große Einwanderungswelle von den spanischen Balearen in die Gebiete von Coquimbo und Atacama im Norden Chiles. Zu einer der Familien mallorquinischer

Herkunft gehörte der 19-jährige Francisco Bou Suñer, ein Destillateurmeister. Mitte 1903 kamen sein jüngerer Bruder Antonio und seine Schwestern nach und ließen sich in Vallenar nieder, der Hauptstadt der Provinz Huasco. Antonio war einer der ersten Pisco-Produzenten in Atacama, der seinen Pisco 1930 auf der Iberoamerikanischen Ausstellung in Sevilla präsentierte. 1940 heiratete er Celestina Barroeta Arrieta, aus der Ehe gingen vier Kinder hervor. Nach Antonios Tod 1961 setzte sein Sohn Francisco die Produktion fort, der Pisco wurde in den 1980er Jahren als Bou Barroeta-Pisco registriert. Heute bilden seine Nachkommen die Gesellschaft El Rosario.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für COFRADÍA de BOU BARROETA, LUXSTELLE de BOU BARROETA und NOOR de BOU BARROETA, Silver für MARÍA’S de BOU BARROETA.

Beste Piscos

94 WOB-Points – Luxstelle de Bou Barroeta 9 – Gold

INDUSTRIAL EL ROSARIO S.p.A., Chile, Ill Vallenar, www.boubarroeta.cl

Duft: Intensiv gereifte Trauben-Holz-Aromatik, Muskatnuss, wenig-hefig, Steinobst-Ester, Pfirsich, Rosen, etwas grünes Holz, grün-nussig, balsamische Facetten, vanillig, sehr dunkles Karamell, frisches Leder. **Geschmack:** Gereiftes Aroma-Bild am Gaumen, sehr kräftig, traubig-weinig-hefig, Weinbrand-Assoziationen, Rosenöl, Apfelschalen, Dörr-obst, viel Dörrbirne, Rosinen, deutlich gereiftes Holz, noch viel Gerbstoffe, grün-balsamisch, etwas ledrig, dunkle Schokolade, Toffee, Blütenhonig, feinhefige Süße, kompakter, dichter Körper, anhaltende Länge, wuchtiger, süßlicher Nachhall, etwas wärmend.

93,3 WOB-Punkte – Pisco El Gobernador – Gold

Miguel Torres SA, Spanien-08720 Vilafranca del Penedès, www.torres.es

Duft: Gelungenes Trauben-Produkt, parfümiert, Fruchtester, Zitrus, grüne Banane, Kardamom, Pfirsich, Mango, Muskat, Traminer, Rosenholz, hefig, ein wenig apfelig-birrig, beerig, Heidelbeere, grüne Akzente, Minze, Blütenhonig. **Geschmack:** Fortsetzung des Duftes am Gaumen, intensive Sorten-Stilistik, fein und weich, etwas Zucker-artig, Rosenöl, Orangenblüten, Traminer, Muskatnuss, Hefe, sehr harmonisch und dicht, langer Nachhall.

92,7 WOB-Points – Cofradía de Bou Barroeta 3 – Gold

INDUSTRIAL EL ROSARIO S.p.A., Chile, Ill Vallenar, www.boubarroeta.cl

Duft: Sehr klare Trauben-Aromatik mit Holz-Beteiligung, leicht parfümierte Kopfnoten, Zitrus, Himbeere, deutliche Muskatnuss, florale Aspekte, Geranie, vegetabile Effekte, intensiv getoastetes Holz, viel Vanille, helles Karamell, Nougatschokolade. **Geschmack:** Intensivierung am Gaumen, aromatisch-traubig, typisch Muskateller, Rosenöl, hefig-esterig, Erdbeere, Banane, etwas birrig-apfelig, Rosinen, dominanter Holzinsatz, starkes Toasting, viel belegende Gerbstoffe, etwas grüne Noten, viel Vanille, Karamell und Waffeln, gute Dichte und angenehmer Körper, etwas dezente Länge, noch jugendlicher Nachhall.