

O que é o PISCO?

O pisco é a aguardente de uva obtido da destilação dos caldos frescos de fermentação exclusiva do mosto da uva. Pertencente dentro das famílias de bebidas à do conhaque e o do armanhaque. Dentre as uvas mais utilizadas para sua produção estão a Itália, a Moscatel e a Quebranta¹.

É considerada a bebida oficial por dois países, Perú e Chile, onde estes disputam sua oficialidade; apesar disso ambos países produzem e vendem a bebida. O foco da produção de pisco é no sul do Perú e no norte do Chile.

O pisco é dividido em 4 classes:

- *Puro* - Elaborado de uvas não aromatizado Quebranta negra corrente.
- *Aromático* - Elaborado com uvas Itália e Moscatel que são aromáticas e existem subtipos como a Itália, Moscatel de Alejandria. Torontel ou Albilla.
- *Mosto Verde* - Obtido da destilação de caldos incomplementares fermentados.
- *Acholado ou mistura* - Proveniente da mistura de caldos de distintas variedades de uva.

O pisco preferido pelos peruanos é o **acholado**. Esta variedade é a mais versátil, dado seu uso em outro drink dos peruanos: o pisco sur. O segundo lugar nas preferências é o quebranta. Esta variedade de pisco é de consumo tradicional por excelência. Os piscos aromáticos estão em terceiro lugar. O mais destacado é o de uva Itália. Ademais, a variedade mosto verde se consolidou como o pisco mais desejado devido a seu preço. Soledad Marroquin conta uma anedota sobre a origem do pisco mosto verde:

“Felix Rocha, ministro durante el gobierno de Odría, era proveedor de Palacio en la época de Odría, que era un gran consumidor de pisco. En

¹ Quebranta é uma variedade que resulta de uma mutação genética da uva negra trazida pelos espanhóis, introduzida às condições de solo pobre e clima desértico próprio da província de Pisco. Esta é uma variação não - aromática, de gosto muito peculiar, que dá um sabor inconfundível à bebida.

febrero, marzo, se acabó la dotación en Palacio. Necesitaban más pisco. “No hay más”. “Los mostos están verdes”. “Pues, destila los mostos verdes”

O consumo de pisco per cápita no Peru é de aproximadamente 135 mL/ano, ou seja, quase equivale a uma colher de sopa. Se compararmos esse dado ao consumo mexicano de tequila, que é de um litro e meio², vemos que seu consumo deverá crescer muito para chegar a tais marcas.



Principais produtores de pisco no mundo.



Bandeiras de Chile e Peru unidas, assim como a produção de pisco.



Mostra da cultivar Quebranta.

² Segundo www.cnn.com

Processo de elaboração:

Pisco é produzida usando técnicas antigas e modernas associadas. Tratando-se de um fermentado, o mosto das uvas aromáticas (na sua maioria, derivadas da moscatel) passa pelo processo de fermentação, ou seja, o açúcar é transformado em álcool etílico. Em seguida, essa aguardente é destilada e entra em fase de repouso, acondicionada em barricas de carvalho americano. O período pode variar de 2 meses, para a obtenção do produto tradicional, até 6 meses, como é o caso dos piscos de fabricação artesanal. Os líquidos que repousam entre 12 e 24 meses são transformados em produtos top de linha.

Ao término da destilação, a graduação alcoólica pode chegar a 70°. Por isso, acrescenta-se água desmineralizada ao líquido obtido, de forma que a graduação se estabilize entre 30° e 45°.



Garrafas onde era armazenado o pisco para envelhecimento.



Barris de carvalho onde atualmente é envelhecido o pisco.

Legislação:

A graduação alcoólica do pisco, pela lei chilena, não pode ultrapassar 50°, ainda que ao término da destilação, esse teor possa chegar a 70°³.

No Brasil, a legislação sobre bebidas, no caso vinho e derivados, diz que:

Art. 21. *Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° G.L. (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.*

³ Vide processo de elaboração, página 4 deste.

Quanto produz:

No ano passado, o Perú produziu 1,5 milhão de litros do destilado de uva, ainda que somente mil hectares dos 10 mil de parreiras do país são voltados para a produção de pisco. Fernando Aguirre, membro da Comissão de Promoção das Exportações e coordenador da agência nacional do pisco, afirmou que, com a mistura certa de marketing e de apoio da indústria, cerca de três mil hectares de plantações de uva do Peru poderão em breve produzir a bebida.

Segundo as autoridades, o crescimento das vendas poderia criar cerca de 20 mil empregos no país, que sofre com a falta de postos de trabalho. A economia peruana, baseada na pesca e na mineração, vem encolhendo desde 1998.

Porém, no país existe a Fábrica de pisco, CAPEL (Cooperativa Agrícola Pisqueira de Elqui), localizada 459 Km ao norte da capital Santiago, no Vale Elqui. A área é considerada uma “zona pisqueira”, ou seja, região com *terroir* propício para cultivo das uvas que serão utilizadas na elaboração da bebida. O sol e as temperaturas quentes durante o dia aliados ao frio noturno característico da região andina, além da ausência de chuvas, permitem o bom desenvolvimento das uvas cultivadas no Vale Elqui. A CAPEL existe há mais de 70 anos e atualmente produz 45 milhões de garrafas de pisco por ano. Apenas 5 % são destinados à exportação.

Mercado mundial e valor econômico:

O principal comprador do Pisco atualmente são os EUA, Chile, Costa Rica, Venezuela e Canadá.

Segundo o jornal semanal de COMEX N° 528, 202 marca um ponto de inflexão no comportamento das vendas de pisco ao exterior, pois a partir daí tudo está sendo crescimento exponencial; basta destacar que enquanto no ano citado se exportou 25 mil litros, equivalentes a US\$ 83,715, em 2008 se alcançou a cifra Record de 296 mil litros, por um valor de US\$ 1.34 milhões e superou-se as exportações chilenas.

Viña Tacama é a empresa líder em exportações de pisco (19% do total), com exportações valorizadas em US\$ 83 mil e um crescimento de 86%; logo atrás nas vendas estão Qeros Perú, com US\$ 51 mil e uma participação de 11%.

No Brasil uma garrafa de 750 ml de pisco tradicional custa em média R\$ 35,00.

Curiosidades:

- Primeiras referências: Cronistas como Guamán Pomo de Ayala, Pedro Sarmiento de Gamboa, Fray Martim de Murua, Bernabé Cobo e Pedro Cieza de Leon acreditam na existência deste referente geográfico desde inícios da Colônia, destacando nos demais o cultivo da videira assim como a elaboração dos vinhos e água-ardentes na dita zona. Assim mesmo, Miguel Cabello de Balboa, em suas “Miscelaneas Antárticas”, escritas em 1586 menciona expressamente os vales de Ica, Yumay e Pisco ao descobrir a costa sul do Peru. As primeiras notícias que se tem n Peru ao redor da elaboração da água-ardente de uva, se remontam no início do século XVIII. O renomado historiador peruano Lorenzo Huertas refere ao respeito: “Temos encontrado um documento de 1613 que indica a elaboração de água-ardente de uva em Ica. Essa seria uma das datas mais antigas que falam ao redor da elaboração da água-ardente no solo do Peru, se não na América.” O documento ao que alude Huertas é o testamento de Pedro Manuel, o grego, morador da cidade de Ica.
- O pisco é considerado o mais crioulo licor de uva que existe.
- **Lenda do Pisco Sour**
Conta a lenda urbana que o tradicional pisco sour peruano, que todos celebram pelo seu ótimo sabor, nasceu na quentura de um conhecido e tradicional bar localizado no centro histórico da cidade de Lima, no bar do Hotel Maury. Ali, em plena década de vinte, um engenheiro barman alemão combinou as forças do pisco e limão de angostura sobre a de ovo, xarope de goma e gelo e umas quantas gotas de angostura sobre a bebida final. O que obteve foi um trago de primeiro nível, fresco e jovial, que rapidamente se converteu em toda uma tradição peruana e com o tempo, em um aperitivo muito cortejado no mundo todo.



Garrafas de pisco prontas para a venda.



Drink feito a base de Pisco.

Referências Bibliográficas:

<http://www.assbb.org.br/historia/pisco.html>

http://www.bartenders.com.br/artigos/artigos/pisco_naoevinho.html

http://imeviolao.googlepages.com/pisco_bebida_tipica_peru.html

http://www2.uol.com.br/revistadomercosul/pesquisapublic/mercosul/mercosul_7_6_4.htm

www.ciberteca.net/.../9629e_pisco_peruano.jpg

http://newsimg.bbc.co.uk/media/images/43994000/jpg/_43994684_peru_chile_map203.jpg

<http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/109870/lei-7678-88>

www.cnn.com