

DISTILLATI | PISCO

TABERNERO QUEBRANTA PISCO

TABERNERO | PERÙ



70 cl / 40°

Tipologia: Pisco

Materia prima: Uva Quebranta

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Tabernero Quebranta è un pisco puro non aromatico, prodotto con uva Quebranta. L'uva viene convertita in mosto attraverso una pressatura. La fermentazione avviene grazie ai lieviti naturali. Il processo può durare da 7 a 14 giorni, quindi il succo viene portato negli alambicchi di rame per avviare l'effettivo processo di distillazione. Il riposo è l'ultimo passo prima dell'imbottigliamento. Poiché il distillato fresco è abbastanza grezzo e aggressivo, il tempo lo renderà più soave e raffinato. Solitamente il tempo minimo di maturazione è di 3 mesi. La tecnica di estrazione, raccolta dell'uva e il processo di fermentazione di questa bevanda viene tramandata da generazioni, mantenendo viva la tradizione.

COME LO BEVO

Oltre che liscio, si può apprezzare principalmente attraverso i tipici cocktail a base pisco, ma anche in aggiunta alla cremolada - simile ad una granita alla frutta -, tipica bevanda rinfrescante peruviana.

FOCUS

Il pisco è una acquavite d'uva di origine peruviana, ottenuta seguendo le pratiche tradizionali, dalla distillazione del mosto fresco ottenuto dalla fermentazione esclusiva del mosto d'uva (succo d'uva). Le zone di produzione del pisco sono la costa delle provincie di Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y le valli di Lumumba, Sama e Caplina nella provincia di Tacna. Il nome Pisco ha origini peruviane. Si tratta del vocabolo "pishko" che nell'antica lingua degli Incas -il quechua- significa uccello. Furono gli Incas, i quali ammirati dall'enorme quantità e diversità di uccelli che si possono osservare lungo questa regione costiera, utilizzarono il vocabolo quechua "pishko" per denominare così questa valle ubicata a trecento chilometri a sud di Lima. In questa stessa vallata si stabilì una comunità di indios, anche loro chiamati "Piskos", i quali erano ceramisti per eccellenza, elaborando tra gli altri prodotti, vasi di argilla che avevano uno strato interiore ricoperto di cera di api, nei quali immagazzinavano le loro bevande alcoliche.

