

Писко (pisco) — южноамериканский крепкий алкогольный напиток, сделанный из виноградных выжимок (отходов винного производства). Аналогичные продукты: чача, граппа, марк.



ПИСКО / PISCO

ИСТОРИЯ



Производство писко начали конкистадоры в 1700-х годах. Особую популярность напиток приобрел во времена «золотой лихорадки».



Город Писко в Перу. Возможно, напиток был назван в его честь.



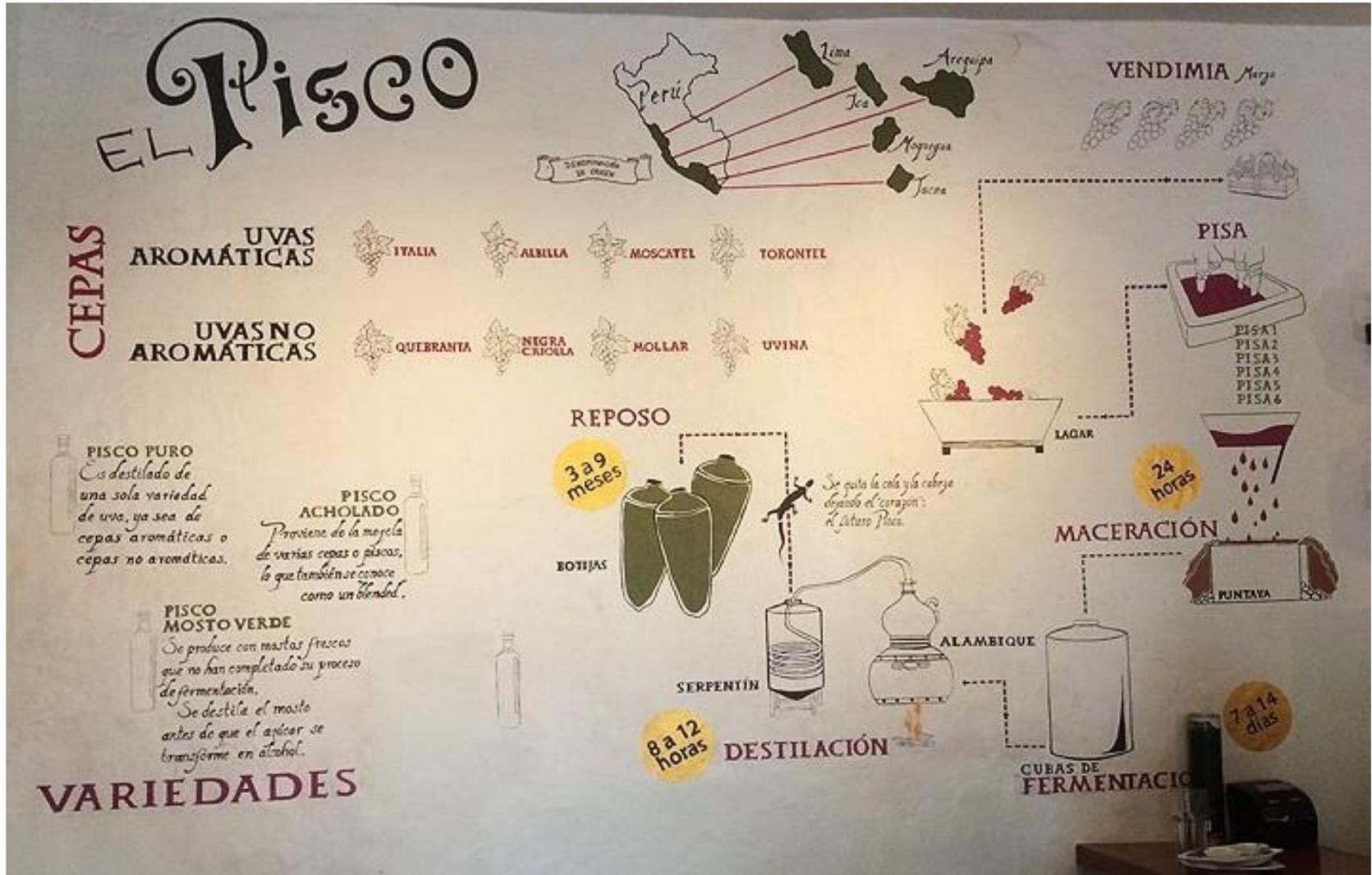
ГЕОГРАФИЯ



Писко изготавливают из выжимок мускатных сортов винограда, произрастающих в предгорьях Анд. Для этой территории характерны большие перепады дневных и ночных температур. Виноград созревает достаточно долго и имеет ярко выраженные вкус и аромат.

КАК ДЕЛАЮТ ПИСКО

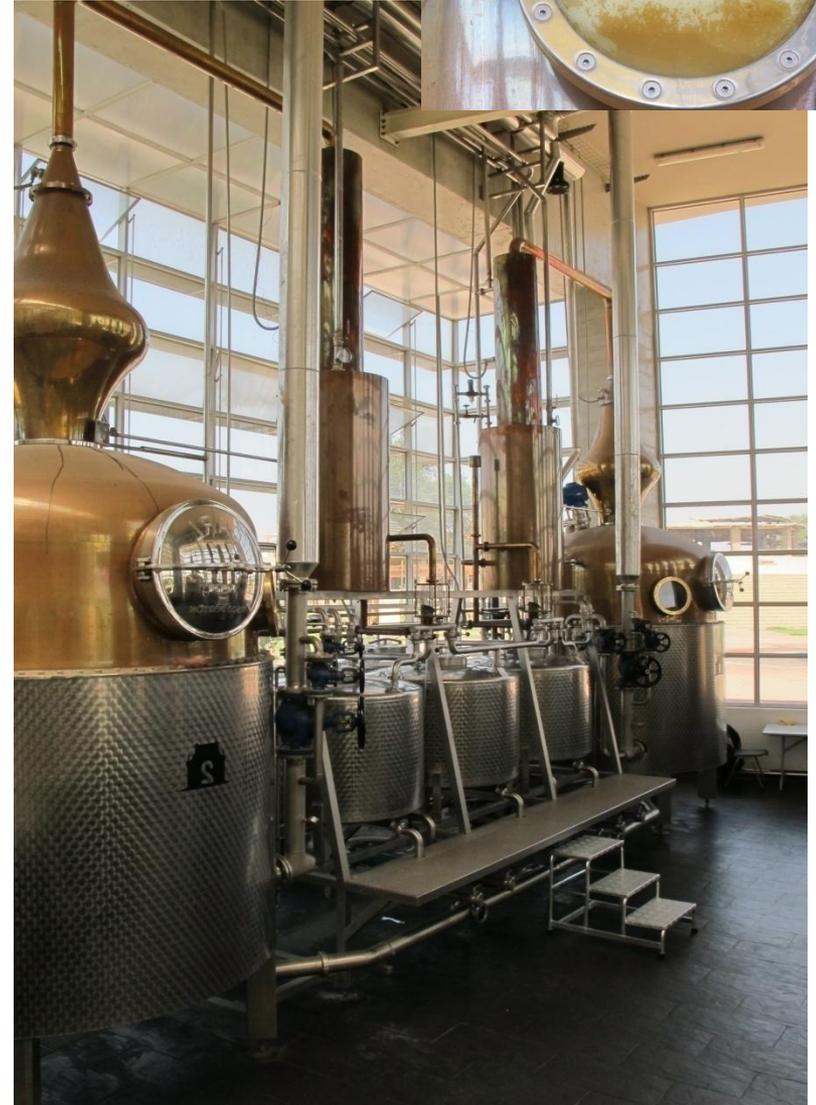
ПИСКО / PISCO



КАК ДЕЛАЮТ ПИСКО



Пресс для винограда.



Дистилляция в аламбике.

КАК ДЕЛАЮТ ПИСКО



Botijas (ботихас) — традиционные сосуды для выдержки писко. Сегодня используются только на небольших исторических дистиллериях.



Современные заводы выдерживают писко в металлических танках или в бочках.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИСКО



Pisco Tradicional
выдержка 2 месяца

Pisco Especial
выдержка 4 месяца

Pisco Reservado
выдержка 6 месяцев

Gran Pisco
выдержка 10 месяцев

ПОДАЧА ПИСКО

ПИСКО / PISCO



Национальный день Pisco Sour отмечается в Перу в первую субботу февраля.

ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

ПИСКО / PISCO

