

mundo VOGUE

El embriagante sabor de Perú, un deporte deluxe y el placer que se sirve frío

EN ESTE NÚMERO

DEPORTE:
PIAGET EXTIENDE SU RELACIÓN CON EL POLO APOYANDO AL EQUIPO ELLERSTINA.

●
GASTRONOMÍA:
LAS PALETAS HELADAS HAN PASADO DE SER UN RECUERDO DE LA INFANCIA A UN *MUST* DE CADA VERANO.



viña tradicional

Vista del exterior de la hacienda Tacama, localizada en el Valle de Ica, un *must* total en la Ruta del Pisco.



sagrado elixir

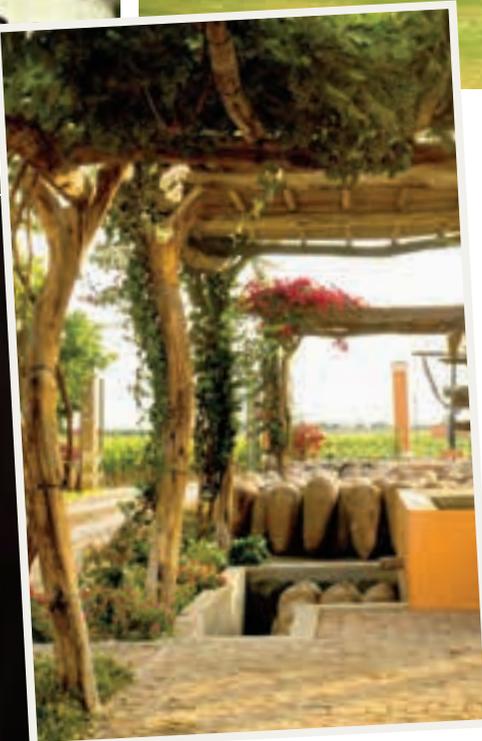
Te mostramos las haciendas más emblemáticas de Perú para descubrir su producto bandera: el pisco

Fotografía: MARINA GARCÍA BURGOS

bedecen, los 1.600 kilómetros entre Lima y la frontera con Chile, a un Consejo Regulador. Es una costa larga, muy larga para un producto que debe mantener ciertos niveles de una exigente calidad, nacer bajo un determinado clima y cuidar la tradición de su cultivo, aspectos con los que se define su Denominación de Origen. Casi toda esa costa es desértica y se encuentra ubicada junto al Océano Pacífico. Un desierto que conserva varios fósiles de ballenas y tiburones que vivieron hace millones de años, como los que se pueden ver en Ocucaje y Sacaco, y una costa que incluye áreas protegidas en las que conviven nutrias, pingüinos y cetáceos.

En ellos, costa y desierto, habitaron varias de las culturas más fascinantes que ha tenido Perú, como la Paracas y la Nasca, cuyas trepa-

naciones craneanas y tejidos de la primera y los geoglifos, así como la ingeniería hidráulica desarrollada por la segunda, desafían el conocimiento hasta el día de hoy. Pero si llegamos a mirar desde el aire, a lo largo del desierto observamos unas lenguas verdes que nacen de los maravillosos e inigualables Andes y que se alimentan de la corriente marina de Humboldt. Estos valles pertenecen a las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, y juntos miden, como mucho, unos 250 kilómetros de largo. Estos forman el corazón de la Denominación de Origen. El resto es arena. En esos valles se cultiva la uva que trajeron los españoles, de la que nacen las ocho variedades que crean la bebida por excelencia del Perú, el aguardiente más antiguo de América, el licor que acompañó al *boom* gastronómico que hace 15 años cambió la forma de mirarse y quererse de un país que salía azotado por la crisis económica y la violencia. El pisco.



una ruta mágica con la uva como el gran referente

DESDE ARRIBA: caballos en Viña Tacama; racimos de uvas en la Hacienda La Caravedo; cartel en Tacama; vista general de la Hacienda La Caravedo del Pisco Portón; silueta con vista a un viñedo; pipas de barro apiladas en el suelo, ambas imágenes tomadas en la Hacienda Queirolo.

Pero todo comenzó con los curas que necesitaban de la fruta de la uva para poder producir el vino de misa. Si no hubiera sido por ellos, los jesuitas, agustinos, franciscanos o benedictinos, esta maravillosa fruta no habría llegado en el año de 1557 a tierras latinoamericanas, según las crónicas de Garcilaso, a Marcahuasi, Cusco; el primer lugar de América donde se cultivó vid. En su testamento de 1613, el acaudalado Pedro “El Griego” menciona que deja en herencia a una esclava llamada Luisa, una paila de cobre para destilar y varias tinajas llenas de aguardiente. Es la primera referencia que existe a lo que, a fines del siglo XVIII, recibiría el nombre de pisco, como el puerto de donde salía el aguardiente a otros países. Pisco, como Oporto, Champagne o Cognac, también bautizó a sus licores. De ser una bebida que arañaba gargantas pasó a ser parte del orgullo nacional y a consumirse en lugares tan disímiles como China, Estados Unidos o Suecia. Así comienza la Ruta del Pisco. Así es como nacen las experiencias únicas y turísticas en torno a las haciendas más emblemáticas de la costa peruana. A la degustación de vinos y piscos se añaden la gastronomía, los caballos de paso, la identificación de variedades y los museos.

Un oasis en la mitad del desierto. Eso parece la Hacienda Queirolo tras atravesar la polvorienta ciudad de Ica. Productores del vino Intipalka y el pisco Queirolo, la hacienda se ha transformado en un hotel de estilo republicano, el único alojamiento que ofrecen las bodegas agrupadas en la Ruta, rodeado de 400 maravillosas hectáreas de viñedos, carruajes y barricas de madera, tinajas de arcilla, piscina, capilla y flores de colores. Un lugar en el que alejarse de los ruidos y las angustias de las grandes ciudades para, como los antiguos monjes, sumergirse en sus cavas y descubrir el mundo de los sentidos.

Después de seis *negrónis* y otros tantos *bourbon sour*, el experto en la bebida del pisco Johnny Schuler y el inversionista Brent Kallop, en la noche del bar Moleskin de Houston, decidieron el diseño de la botella que acompañaría al producto estrella de La Caravedo. Esta hacienda, que fue fundada en 1684, es una de las más antiguas de América. Kallop la adquirió en el año 2009 y puso a la cabeza a Schuler para conquistar el mercado con el producto bandera. Más de 400 mil litros de pisco, envasados en las marcas Pago de los Frailes, Portón y Caravedo, se reparten por Perú y el resto del mundo, ganando todos los premios habidos y por haber. Desde la parte alta de la torre, la hacienda Tacama recuerda a un convento. Perteneció a los agustinos, quienes la bautizaron Fray Tomás de Villanueva de Tacama. A ella llegan, todos los años, más de 30 mil visitantes para dejarse conquistar por tintos y blancos, en los que Tacama es uno de los mayores productores de Perú, y por el Diablo de los Andes, su marca de piscos, elaborados bajo la batuta del enólogo Frederick Tibaud.



el lugar para descubrir un producto único en el mundo

ARRIBA: silla estilo colonial en un patio de la Hacienda Tacama; abajo, izquierda: sillas de ratán en el exterior de la Hacienda Queirolo, en Pachacámac, Perú; abajo, derecha: barril de pisco de Viña Tacama.

Son más de 200 alcoholes los que contiene un buen pisco. Después de la vendimia de los primeros meses de cada año, la uva se traslada en temperatura fría para conservar mejor sus aromas. Un año después nos regala el famoso aguardiente, usándose hasta nueve kilos de fruta para producir un litro de pisco. Todo el proceso se realiza en acero inoxidable para huir de las tinajas de madera que impregnan y definen el licor. Al final, es la maravillosa experiencia sensorial que nos ofrece la uva por sí misma, la esencia de un fruto cuyo cultivo se remonta a las épocas más lejanas de la civilización mediterránea. Aunque existe una amplia gama de cocteles hechos con pisco como el chilcano o el pisco sour, el mejor es el que se toma puro. Porque el pisco tiene la personalidad que le da cada una de las ocho variedades de uva que se utilizan para su elaboración.

Unas uvas son aromáticas y otras son femeninas, con esencias que nos recuerdan a las flores y a frutas tropicales, como la Italia, Torontel, Moscatel y Albillá, y otras no aromáticas, secas y masculinas, como la Mollar, Negra Criolla, Quebranta y Uvina. Hace 30 años se producían cinco mil litros de pisco en Perú; hoy, se producen 10 millones. Todos en un espacio geográfico, la Denominación de Origen, definido por una naturaleza agreste que nos entrega lo mejor y que nos hace descubrir el alma de la uva. —IÑIGO MANEIRO

