

# La Pisco Week se realizará por primera vez en la Argentina

- 17 restaurantes de comida peruana ofrecerán cócteles de Pisco en la capital y otras localidades del país.
- 6 bares argentinos se unen a la campaña de la oficina de PROMPERÚ en Argentina.

**Buenos Aires, 3 de febrero de 2020.** Del 15 al 23 de febrero se realizará la primera Semana del Pisco en Buenos Aires y otras localidades como Cariló, Pilar y Mendoza.

Durante esos días, los establecimientos Amazonia, Ceviche, Chan Chan, Contigo Perú, La Catedral del Pisco, La Causa Nikkei, Las Palmeras, Mochica, Osaka, Puerta del Inca, Quechua, Rojas Cervecería, Sabores del Perú, Sipán, Taki Ongoy, Tigre Morado y Xilantro; y los bares 878; BASA; Brukbar; Gran Bar Danzon; OhNo! Lulu y Presidente Bar ofrecerán cocteles a base de pisco **a precios promocionales.**

La Pisco Week se ha desarrollado también en **Milán, París, Londres y Madrid** con el objetivo de promover el pisco y brindar información sobre las características y el uso de esta bebida emblemática de la gastronomía peruana de gran versatilidad y sabor.

En Argentina es organizada por la **Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ)**, con el apoyo de la embajada y consulado peruanos en el país.

## ¿QUÉ ES EL PISCO?

El pisco es un destilado que no incluye otro ingrediente más que el mosto recién fermentado de uvas pisqueras de las costas peruanas. El resultado es un producto elaborado con pasión para deleite del paladar y el corazón del mundo.

La palabra pisco proviene del término quechua *'pisqu'*, que significa 'ave', y está relacionada con el puerto y valle de Pisco, situado al sur del Perú, lugar donde se embarcó el aguardiente para enviarlo a España por primera vez en el siglo XVI.

Sin embargo, esta acepción no es la única. En la misma región habitaba una comunidad de indígenas llamados "Piskos", que eran ceramistas dedicados a la elaboración de vasijas de arcilla, caracterizadas por su recubrimiento interior hecho a base de cera de abejas. Estas se utilizaban para almacenar bebidas alcohólicas y chichas.

Cuando los españoles trajeron la uva a la región, se comenzó a almacenar, también, el famoso aguardiente elaborado en la zona, que tiempo más tarde adoptó el nombre con el que se conoce en la actualidad.

**La marca "Pisco, Spirit of Perú"** no solo busca impulsar la bebida nacional del Perú, sino que desea informar que esta es uno de los primeros referentes de la gastronomía peruana, y refleja la relación entre su gente y los delicados sabores de la naturaleza.

Los **principales hashtags** de la Semana del Pisco son **#piscospiritofperu; #PISCOWeek; #MarcaPerú; #PROMPERÚ; #PROMPERÚArgentina y #PerúEnArgentina.**

Para mayor información sobre la campaña, y coordinaciones de materiales gráficos y/o audiovisuales, contactar a [sreusmann@gmail.com](mailto:sreusmann@gmail.com) o llamar al **1144706189**. La Oficina Comercial de PROMPERU en Argentina agradece su apoyo en la difusión.

## **ALGUNOS DATOS SOBRE EL PISCO**

En 2005, Perú registró la Denominación de Origen ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual y en 2013, la Comisión Europea le concedió el registro de **pisco** como indicación geográfica.

La palabra **pisco** es una denominación de origen exclusivamente peruana. En primer lugar, porque corresponde a un lugar geográfico que ha existido desde inicios del Virreinato con ese nombre, correspondiendo a una ciudad, un valle, un río, un puerto y una provincia en la costa sur del Perú.

En segundo lugar, porque la extracción, recolección y posterior fabricación y elaboración de esta bebida se realiza a través de un proceso productivo exclusivo de la técnica peruana desarrollado y difundido en las regiones productoras.

Las únicas zonas productoras de pisco son la costa de las regiones peruanas de Lima, Ica, Arequipa y Moquegua; y los valles de Locumba, Sama y Caplina, ubicados en Tacna.

## **¿QUÉ DISTINGUE AL PISCO?**

Sus características sensoriales son las siguientes:

- **En vista:** Incoloro, claro, límpido y brillante.
- **En nariz:** aromas limpios, elegantes y distinguidos, con notas frutales, florales y cítricas.
- **En boca:** cálido, estructurado y equilibrado, fresco y con gran personalidad.

Se utilizan uvas pisqueras que se dividen en dos grandes grupos:

- **No aromáticas:** Quebranta, Mollar, Negra Criolla y Uvina.
- **Aromáticas:** Italia, Moscatel, Torontel y Albilla.

## **TIPOS DE PISCO**

Por su sabor, se pueden distinguir los siguientes tipos de pisco:

- **Pisco puro:** obtenido exclusivamente de una sola variedad de uva pisquera.

- **Pisco mosto verde:** obtenido de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras con fermentación interrumpida.
- **Pisco acholado:** blend, mezcla de distintas variedades.

## **EL PISCO EN EL MUNDO**

- A través de más de 40 marcas, el pisco se exporta a más de 46 países.
- El principal importador de pisco es EE. UU (compras anuales por más de \$3 millones).
- España es el segundo comprador mundial, seguido por Francia y los Países Bajos.
- Otros importantes compradores europeos de pisco son Reino Unido, Italia y Alemania.