

Por Cecilia Portella

Un dulce pecado

Pisco Sour

He de afinar mis sentidos si de piscos tengo que hablar. Mas aún si de gente conocedora me he de rodear. Si cada día que pasa constituye la celebración de la vida; yo este día celebro al Pisco Sour y me sumo a la gran legión de pisqueros, que orgullosos de nuestro néctar, han visto como se ha ido gestando una nueva forma de sentirse peruanos...

→ **E**l pisco, el destilado que dibuja al Perú con delicada exquisitez, ha visto nacer de las entrañas de su sabor, tragos y cócteles que, gracias a su variada producción, siguen refrescando las mesas y los bares peruanos. Su diversidad está en función directa a la imaginación de los creadores y crece para sorprender al mundo cotidianamente.

Es sin duda el Pisco Sour, el cóctel mimado de nuestra bebida de bandera. Y gracias a su calidad, fresca y composición de peruanidad, es el aperitivo indiscutible en cualquier almuerzo o cena que preceda celebración alguna. Hay muchos restaurantes que lo han incluido en su carta, casi obligados por la demanda, que ha respondido con creces en los últimos cinco años.

Y ya que de días festivos estamos hablando, no podíamos obviar las artísticas creaciones de algún poeta o cantor que dedica en sus versos pisqueros las más fervientes notas de patriotismo, compendiados gota a gota y esbozados en forma de polca. De la inspiración de mi amigo Roberto Samamé, confieso mi admiración al entrañable Pisco Sour, así, de esta manera...

“La combinación perfecta, que nadie puede imitar; el limón incomparable y nuestro pisco sin par. La clarita que dibuja, pañuelo de marinera; tiene su cuerpo heladito para alegrar a cualquiera. La combinación perfecta, que nadie puede imitar; el limón incomparable y nuestro pisco sin par. El amargo de angostura, un encuentro de amistad; el Pisco Sour amigos, en dulce peruanidad”.

“ El Pisco, el destilado que dibuja al Perú con delicada exquisitez, ha visto nacer de las entrañas de su sabor, tragos y cocteles que, gracias a su variada producción, siguen refrescando las mesas y los bares peruanos ”





“ Gracias a su calidad, fresca y composición de peruanidad, es el aperitivo indiscutible en cualquier almuerzo o cena que preceda celebración alguna ”

En conversaciones pasadas, que en este momento llegan a mi mente, escuché decir a Roberto que el “sour” que significa agrídulce, es la combinación perfecta entre la bebida espirituosa, únicamente con dos cosas más, el limón y el dulce, que está personificado en el jarabe de goma. Que este sea agrídulce es la marca personal de quien lo prepara.

No hay receta secreta, el secreto está en las ganas. Depende de cómo se combina, cómo se prepara y cómo se saca el jugo al limón. En la coctelería no hay nada que se tenga que inventar, todo está ahí, es cuestión de cada uno, de que podamos crear algo delicioso, especial... para gente también especial.

¿QUIÉN FUE VÍCTOR MORRIS? (1)

“¿Quién no se ha deleitado dando un primer sorbo a su blanca espuma, quién no se ha dejado cautivar con su dulzura, quién no ha quedado refrescado con esa rica acidez, y finalmente encantado, con el pisco, aquel que le da alma y cuerpo al que sin duda es nuestro cóctel favorito, el delicioso Pisco Sour? Y este cóctel tan tradicional, tiene una larga historia.

Según la rigurosa investigación de Guillermo Toro Lira, el Pisco Sour, fue creado por Víctor Morris, un estadounidense, nacido en Utah, quien vino al Perú en 1903, para trabajar como cajero en la compañía Cerro de Pasco Railway Company.

Víctor Morris decidió abrir el Morris Bar en el año 1916, el cual tuvo un exitoso funcionamiento de 13 años en la ciudad de Lima. Según cuenta el registro del Morris Bar, que consta de más de 2,000 firmas, en su mayoría de ciudadanos ex-

“ ¿Quién no ha quedado refrescado con esa rica acidez, y finalmente encantado, con el pisco, aquel que le da alma y cuerpo al que sin duda es nuestro cóctel favorito? ”

tranjeros; este era un bar concurrido por gente muy importante como diplomáticos, mineros, ingenieros, arqueólogos, aviadores, hombres de negocios, abogados, periodistas, escritores, turistas y deportistas.

Si bien no se ha encontrado la receta del Pisco Sour de Morris, se presume que fue una mezcla de pisco, jugo de limón y azúcar, a la cual posteriormente se le agregó clara de huevo y amargo de angostura, ya que ambos ingredientes, eran ya utilizados para otros cócteles en esa época.

Aunque el Morris Bar tuvo una etapa de apogeo, la apertura de nuevos bares que le hicieron la competencia, como

el bar del Hotel Bolívar (1924) y el Lima Country Club (1927); originaron su decadencia. Además, se presume que a estos bares, se fueron a trabajar sus bartenders de confianza, ocasionando finalmente esta situación, el cierre definitivo del bar en 1929.

Es importante resaltar que la evidencia más antigua de la palabra “Pisco Sour” que se ha encontrado en Chile data de 1924 y fue justamente una propaganda que publicó el Morris Bar de Lima, en el semanario South Pacific Mail del puerto de Valparaíso; el cual pertenecía a un amigo de Morris de cuando vivía en Cerro de Pasco.

Ahora, que ya sabemos todo lo que hay detrás de este encantador cóctel, disfrutémoslo más todavía, pero siempre con un pisco de calidad, con un pisco que solo nos entregue agradables aromas y sabores y que en combinación con los demás ingredientes, genere una explosión de deliciosas sensaciones. Y

“Disfrutémolo más todavía, pero siempre con un pisco de calidad, con un pisco que solo nos entregue agradables aromas y sabores y que en combinación con los demás ingredientes, genere una explosión de deliciosas sensaciones”

¿por qué no? anímese y prepárese un Pisco Sour a su gusto. Intente una vez solo con pisco quebranta, la siguiente, mezclando un pisco de negra criolla con torontel, la próxima solo con pisco italia, y así, con todas las uvas pisqueras, que son tan distintas entre sí y es ahí donde está la magia de nuestro destilado. De esta manera encontrará el Pisco Sour a su medida. La receta está en sus manos”.

DE SANTA CRUZ DE FLORES

Desde el año 2004 se celebra el Día Nacional del Pisco Sour, una forma de reivindicar al más popular y delicioso cóctel, hecho a partir de nuestra bebida

de bandera. Y la mayoría de distritos limeños, inclusive ciudades del interior del país y algunos países vecinos como Ecuador y otros donde hay colonias organizadas de peruanos residentes, celebran como se debe y como los peruanos gustamos acompañar nuestro cóctel por excelencia.

Probablemente los peruanos aún no tengamos la categoría de sibaritas, pero sí de exigentes y de conocedores del buen gusto, por ello también se incluye al pisco en concursos de catas y maridajes a fin de categorizar y elevar el nivel y la calidad de nuestro destilado.

Aquí en Lima, hay muchas opciones que bien podríamos visitar entre el 4 y el 7 de febrero, sin embargo queremos destacar el que se realizará en el Parque de la Amistad de Surco, y al que todos estamos invitados. Los amantes del Pisco Sour tendrán la posibilidad de alternar entre bodegas que a lo largo de nuestro sur pueblan los fértiles valles costeros.

La música, los maridajes, las bodegas y todo un espectáculo que vestirá de rojo y blanco estos días el Parque de la Amistad de Surco, estará también engalanado con la presencia de los expertos conocedores del Pisco. Así encontraremos el Pisco Dulce Pecado, representando al distrito de Santa Cruz de Flores, donde Dios puso un toque especial, dándole un clima y un suelo envidiable, propicios para el cultivo y la producción de la vid. Aquí, como en ningún lugar del Perú, las uvas tienen sabor y dulzura incomparables; “Dulce pecado” dice su gente, pero de agradable penitencia, acotamos.

“El pisco Dulce Pecado es obtenido del mosto del vino joven de pura uva, licor divino que cae a gotas en el proceso de destilado”

Todos podremos degustar de estas bondades espirituosas este fin de semana, en que se llevará a cabo el Festival del Pisco Sour en el Parque de la Amistad en Surco. Para ello, el empresario y productor de los piscos “Dulce Pecado”, José Barrera Tovalino, y su gran maestro catador Roberto Samamé, ofrecerán toda una mixtura de tipos de piscos del hermoso valle del sur. El pisco Dulce Pecado es obtenido del mosto del vino joven de pura uva, licor divino que cae a gotas en el proceso de destilado.

“Este resultado se basa en costumbres transmitidas de generación en generación y las practicamos los productores natos cuyos secretos son transmitidos desde nuestros ancestros”, nos refiere finalmente el empresario Pepe Barrera, quien nos invita desde este jueves 4 hasta el domingo 7 a visitar la “Zona del Dulce Pecado” en el Parque de la Amistad en el distrito de Surco.



UNA MUJER CON AUTORIDAD

Una autoridad que contrasta con su buen gusto y su delicada presencia. ¿Quién dijo que las mujeres no están listas para gozar de ciertos placeres que ofrece la vida? La experiencia que veo en sus gestos, la seguridad de su mirada y sus evidentes argumentos me brindan la ansiada respuesta. Lucero Villagarcía se ha convertido en los últimos años en la catadora oficial de cuanto evento relacionado con pisco o vinos se realice en nuestro país. Su experiencia ha trascendido fronteras; y escenarios en Ecuador, Argentina y México han solicitado su incontestable presencia para dictar cátedra, como buena estudiosa del tema.

Mencionar su importante cosecha sería divagar entre premios, estudios, membresías y experiencia. Solo mencionaremos que Lucero, es entre otras cosas,



sommelier del Instituto del Vino y el Pisco de la Universidad Privada de San Martín de Porres, catadora de pisco, miembro de la Asociación Peruana de Sommelier, miembro de la Cofradía Nacional de Catadores de Pisco "Francisco de Caravantes", miembro de la Asociación de Catadores Independientes de Pisco, docente del diplomado de alta cocina de la Universidad de Piura, de los cursos para-académicos de la Universidad del Pacífico y del Instituto de Cocina Pachacutec. Es además, columnista de la página de pisco en el diario El Tiempo de Piura y colaboradora de la revista Dionisos.

Con el mismo carácter que posee para determinar la calidad o las diversas clasificaciones de un buen pisco, Lucero habla claro y dice que es importante usar un pisco de primer nivel para obtener un buen cóctel. No anda con rodeos frente a la pregunta y me dice "es importante motivar a quienes prueban pisco para que encuentren ese abanico de aromas, desde los más sutiles y frutales, hasta los

más contundentes y agresivos". Dice también que "en una translúcida copa se pueden encontrar notas de manzana, melocotón, plátano, guindones, cítricos, pecanas, flores, anís, mineral, grafito, y otras tantas más".

Quiero hablarle del Pisco Sour y Lucero sigue insistiendo en el pisco. Su pasión me contagia y entro en el tema para aclarar mis dudas, que probablemente también sean las vuestras. "Son ocho las cepas pisqueras con las que se elabora este noble destilado: italia, moscatel, albilla, torontel, quebranta, negra criolla, mollar y uvina". Me las enumera como si me dijera los nombres de sus parientes más cercanos. Me habla de la generosidad del pisco y me dice que es necesario revertir la idea de que el pisco es sinónimo de Pisco Sour. "Tenemos una diversidad de uvas pisqueras y una infinita variedad de frutas y especias de nuestras tres regiones en el Perú, lo que nos permite crear una coctelería muy variada con pisco; y así utilizar todas nuestras uvas pisqueras



y no limitarnos al quebranta o acholado que son los normalmente utilizados para la elaboración del Pisco Sour.

Lucero en su conversación me deja el gusto del pisco, me ha embriagado de conocimientos y contagiado de peruanidad. He saboreado con ella la forma más delicada de decirle ¡salud! a un país ávido de conquistas, a una nación, que sin tomar en cuenta la condición de género, ve triunfar a la mujer en el escenario de sus vidas. Hoy es una sommelier, mañana será una empresaria, luego una deportista, más tarde una cineasta y ojalá sea siempre la mujer que lucha, la que se prepara, la que se sacrifica, la que demuestra sus virtudes y bondades; sea siempre esa mujer con su delicadeza, su ternura, pero sobretodo inteligencia, la musa inspiradora de un país en desarrollo como el nuestro.

Si podemos personificar al pisco, diremos que tiene la firmeza, la fuerza, la integridad de un hombre, más, encontraremos en el Pisco Sour; la dulzura, la suavidad y la seducción de una mujer. Les dejo unos versos finales de la autoría de Roberto Samamé, mientras me embeleso con la exquisitez de este nuestro cóctel consentido.

"Un copo de nieve corona, el más feliz casorio, que se haya celebrado sobre esta tierra bendita. Pisco y limón: hijos mestizos los dos, de ancestros europeos, pero bien enrazado temperamento nacional.

Forjados ambos en parajes donde quema el sol, al norte y al sur del Perú. Enlazados en la dulzura de un amor, más antiguo que la república y casi tanto como la colonia". ■

