



## **PISCO PORTÓN: il distillato di tendenza che parla peruviano**

**È protagonista di un rilancio in Italia il pluripremiato Pisco Portón, della storica azienda peruviana La Caravedo, subito riconoscibile per la sua iconica bottiglia sugli scaffali dei migliori cocktail bar italiani.**

**Il pisco è il distillato simbolo del Perù e il primo distillato a essere stato prodotto nelle Americhe, garantito da un rigido disciplinare che lo fa ottenere da sole otto varietà di uva diverse, raccolte in aree geografiche ben precise. Il pisco è spirito antico e moderno allo stesso tempo, il prossimo protagonista della mixology internazionale.**

Milano, 1 Giugno 2020

**Conoscere il pisco peruviano diventerà sempre più necessario nel prossimo futuro.** Per barman e distributori così come per giornalisti, blogger e influencer appassionati di distillati e mixology.

⇒ È il primo spirito a essere stato prodotto nelle Americhe, tra la fine del 1500 e gli inizi del 1600, distillando il mosto ricavato dall'uva.

⇒ Il **Perù**, il Paese che gli ha dato i natali, ne ha redatto un **disciplinare stringente** indicando con precisione le **uve** dalle quali ricavarlo, solo **otto**, e le **zone** che possono fregiarsi di una **Denominazione di origine riconosciuta anche a livello europeo**.

In una di queste zone, a Ica, è stata fondata nel 1684 la **Destileria y Hacienda La Caravedo** che da subito si è distinta per la qualità delle uve e l'eccellenza dei suoi pisco. **Il suo marchio più celebre, Pisco Portón, ha riconoscibilità internazionale** grazie al talento del suo **master distiller, Johnny Schuler**, forse il volto più noto in



Perù quando si parla di pisco, e grazie anche ai numerosi premi ottenuti nei più prestigiosi concorsi del mondo. La sua originale e ormai iconica bottiglia non passa inosservata ed è immediatamente individuabile nei migliori cocktail bar del mondo.

**Da dicembre 2019 la gamma Pisco Portón è importata in esclusiva in Italia da Inebria Srls**, società fondata a Torino nel 2018 da Gloria Carpinelli, peruviana in Italia da anni e grandissima conoscitrice e appassionata di pisco.

**Pisco Puro**

**Acholado**

**Mosto Verde**

Di pisco si deve parlare al plurale per processo di produzione ma soprattutto per profumi, gusto, intensità. Così se il **Pisco Puro** è ottenuto da una singola varietà d'uva, l'**Acholado** è un blend di uve o di "single pisco" realizzato dal master distiller e, infine, il **Mosto Verde** è un pisco la cui fermentazione, la fase che precede la distillazione, è volutamente interrotta in anticipo per mantenere un tenore zuccherino più elevato.

E ogni pisco ha il suo utilizzo nel sempre più effervescente mondo dei **cocktail**: da quelli più famosi e di lunga tradizione come il Pisco Sour, il Pisco Punch e il Chilcano a quelli nati dall'inarrestabile creatività dei barman di tutto il mondo.

Alla loro fantasia e al crescente successo mondiale dello "**spirito del Perù**", **Pisco Portón** risponde con una gamma completa di Pisco Mosto Verde di singole varietà d'uva come Torontel, Quebranta, Italia e Negra Criolla e l'eccezionale Pisco Mosto Verde Acholado dalle note floreali e di frutta matura.

Alla linea Pisco Portón, Inebria Srls ha inoltre affiancato gli altri brand della Destileria y Hacienda La Caravedo come il Pisco Puro Quebranta La Caravedo e la linea Pago de Los Frailles, un tritico di pisco premium in formato da mezzo litro.



**Pisco Portón è la tradizione del pisco peruviano da oltre trecento anni**, l'esperienza di vigna e cantina affinata generazione dopo generazione ed è **il pisco più amato e diffuso in Perù**. Diventando nel tempo **un prodotto bandiera del suo Paese**. Allo stesso tempo però **Pisco Portón è un distillato moderno e versatile**, capace di dare un twist originale a cocktail classici come un Negroni o arricchire il bagaglio tecnico di qualsiasi barman.

Se il pisco è la prossima grande onda nel mare sempre in movimento della mixology mondiale, Pisco Portón è l'ideale tavola da surf per cavalcarla nel miglior modo possibile.

\*\*\*

A dimostrazione delle sue potenzialità nella mixology, ben oltre i classici drink della tradizione peruviana, vi suggeriamo infine una ricetta con Pisco Portón firmata da **Riccardo Rossi**, bar manager di **Freni e Frizioni di Roma**, nominato nella Top Ten degli "high volume" cocktail bar del mondo secondo la **Tales of the Cocktail Foundation**.

## COCKTAIL

### Back to the Pisco

Portón Acholado 60ml

Fake Lime (soluzione di acidi che sostituisce il lime)

20ml sciroppo di zucchero

15ml infuso di tè all'acqua di cocco

Per maggiori info: [piscoportonitalia.com](http://piscoportonitalia.com)

**Comunicazione per Pisco Portón Italia:** Valentina Brambilla, **BRAMA Comunicazione**

---



## BRAMA Comunicazione

Hai "brama" di comunicare? Fallo con le persone giuste!

### **BRAMA Comunicazione**

Viale Brianza, 27

20127 Milano – Italy

[www.bramacomunicazione.it](http://www.bramacomunicazione.it)

[valentinabrambi@yahoo.it](mailto:valentinabrambi@yahoo.it)