



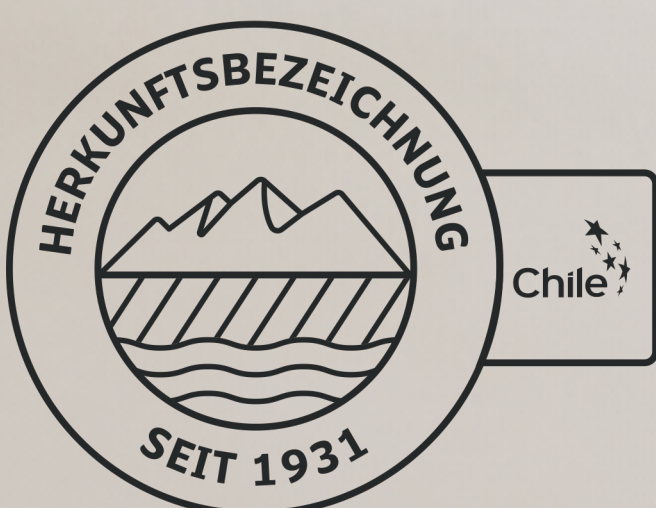
CHILEAN
PISCO
First Spirit

Rezepte **CHILEAN PISCO**

DEUTSCHLAND 

**Entdecken Sie Chiles
bestgehütetes
Geheimnis.**

Verbessern Sie Ihre Cocktail-
Fertigkeiten mit unseren sorgfältig
ausgewählten Rezepten.

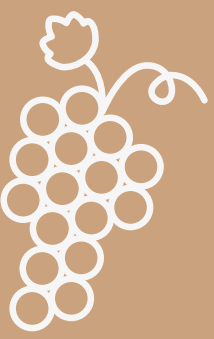


WAS IST PISCO?



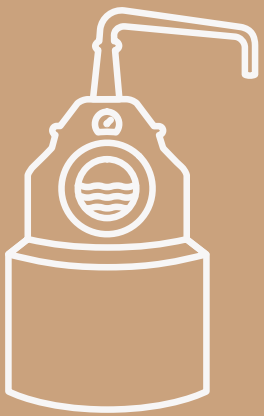
PROZESS

Der chilenische Pisco ist eine aromatische Spirituose von durchsichtiger oder gelblich-bernsteinfarbener Farbe, die aus ausgewählten chilenischen Weinen destilliert wird und die wahre Essenz der duftenden Rebsorten der Region in sich trägt.



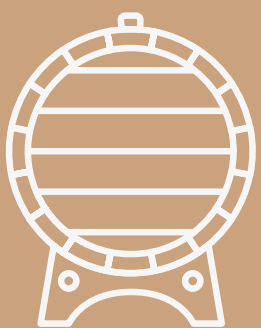
NORDEN VON CHILE

Diese Trauben wachsen im Norden Chiles - in den Regionen Atacama und Coquimbo - und profitieren von kalten Nächten und viel Sonnenschein während des Tages, was zu Zucker und konzentrierten Aromen in den Früchten führt.



GESCHICHTE

Die spanischen Siedler im 16. Jahrhundert verwendeten Pisco als Alternative zu Orujo, einem Tresterbrand, der aus Spanien eingeführt wurde. Die chilenische Pisco-Ursprungsbezeichnung (DO), die auf das Jahr 1931 zurückgeht, ist die erste in ganz Amerika und die zweitälteste weltweit.



KLASSIFIZIERUNGEN

Chilenischer Pisco kann in Eichenfässern oder Stahltanks gelagert werden, und je nach Lagerungszeit kann er als "Pisco de Guarda" oder "Pisco Envejecido" klassifiziert werden. Er kann auch nach seinem Alkoholgehalt eingeteilt werden: Großer Pisco 45°, Reservierter 40° und Spezial 35°.



KULTUR UND VIELSEITIGKEIT

Aufgrund seiner Tradition und Geschichte ist Pisco ein charakteristisches Produkt des chilenischen Erbes, das seit mehr als 300 Jahren Teil der gesellschaftlichen Zusammenkünfte im Land ist. Dank seiner Vielseitigkeit können heute Menschen in mehr als 40 Ländern diese außergewöhnliche Spirituose genießen.

WIE TRINKT MAN PISCO?

Tauchen Sie ein in die lebendige Szene der chilenischen Pisco-Cocktails. Egal, ob Sie Ihre nächste Party aufpeppen wollen oder einfach nur Lust auf einen unverwechselbaren Drink für zu Hause haben - hier finden Sie einige aufregende Cocktails, die Sie mit chilenischem Pisco mixen können. Los geht's!





PISCO SOUR

ASSOZIATION DER PISCO PRODUZENTEN A.G.

Der Cocktail, der den Pisco in der ganzen Welt berühmt gemacht hat, ist wegen seines süßen und frischen Geschmacks ein Liebling der Chilenen. Der Pisco Sour ist ein unverzichtbarer Teil bei unseren Treffen und Feiern.

ZUTATEN

- 3 Shots durchsichtiger Pisco
- 1 Shot Zucker oder Zuckersirup oder 1 Shot Zitronensaft
- Eis

ZUBEREITUNG

- Der Shaker ist entscheidend für das Mischen der Zutaten, um eine einheitliche Textur zu erhalten. Richtiges Schütteln verbindet die Süße des Zuckers, die Säure der Zitrone und die fruchtigen Noten des transparenten Pisco.
- Eis wird nur im Shaker verwendet, um den Cocktail zu kühlen, ohne ihn zu verdünnen.
- Alle Zutaten werden in den Shaker gegeben, verschlossen und 3 bis 5 Minuten lang geschüttelt, um Geschmack und Aromen zu vermischen.
- Der Cocktail wird abgeseiht und in einem Flötenglas serviert.

GLAS

Flötenglas



SERENZA

BARKEEPER STEEVEN D. ROSALES

Dieses erfrischende Nationalgetränk wurde in den 1950er-Jahren in Limonadenbrunnen populär. Nachdem es seine Popularität verloren hatte, gewann es ab 2010 mit dem Aufkommen von Tonic Waters, Gin Tonics und Bittergetränken wieder an Bedeutung.

ZUTATEN

- 75 ml Pisco
- 150 ml Tonic Wasser
- Zitrone
- Eis

ZUBEREITUNG

- Füllen Sie das Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln.
- Rühren Sie das Eis um, um das Glas zu kühlen und überschüssiges Wasser, das dabei schmilzt, zu entfernen.
- Alle Zutaten hinzufügen.
- Mit einer Zitronenscheibe dekorieren.
- Optional: eine Gurkenscheibe, Papayascheiben und Basilikumblätter hinzufügen.

GLAS

Bordeaux Glas or Highball Glas



PISCO PUNCH

BARKEEPER SEBASTIÁN VARELA

Der klassische Pisco Punch, der irgendwann in den 1880er Jahren in San Francisco entstand, ist ein Drink, das dem Barkeeper Duncan Nicol zugeschrieben wird. In Cocktail-Lokalen gibt es jetzt jedoch wieder modernisierte Versionen, die der Vorlage jeweils eine eigene Note verleihen.

ZUTATEN

- 3 Shots durchsichtiger Pisco
- 1 Shot Zitronensirup
- Zitronensaft
- Eis

ZUBEREITUNG

- Pisco, Zitronensaft, reichhaltigen einfachen Sirup und Ananassaft in einem Cocktailshaker mit Eis verrühren.
- Der Shaker ist unerlässlich, um die ideale Textur zu erreichen.
- Eis wird nur in den Shaker gegeben, um den Cocktail zu kühlen, ohne die Aromen zu verwässern.
- 30 Sekunden lang kräftig schütteln, um die gewünschte Kühlung und Geschmacksmischung zu erreichen.
- Die Mischung in ein gekühltes Coupe-Glas abseihen.
- Mit einem Ananasstück dekorieren und genießen.

GLAS

Coupe Glas



LIMARI EXPRESS

BARKEEPER SEBASTIÁN CAMPOS

Ein moderner Pisco-Cocktail aus dem chilenischen Limarí-Tal, das für seine knackigen, mineralischen Piscos bekannt ist. Dieses Getränk, das in den gehobenen Bars Santiagos immer beliebter wird, enthält oft Zitrusэлеmente und manchmal auch einen Hauch von Kräutern, um die einzigartigen Eigenschaften des Piscos hervorzuheben.

ZUTATEN (2 DRINKS)

- 60 ml transparenter Pisco 40 °
- 45 ml Mandelmilch
- 30 ml Espresso
- 30 ml Zuckersirup
- Zimtpulver

ZUBEREITUNG

- Fünf Eiswürfel in einen Shaker geben
- Sirup, Mandelmilch und Kaffee hinzufügen
- Eis wird in den Shaker gegeben, um den Cocktail zu kühlen, ohne die Aromen zu verringern.
- Zuletzt den Pisco hinzugeben und kräftig 10 Sekunden schütteln
- In ein gekühltes Glas abseihen und mit Zimtpulver bestreuen

GLAS

Sektglas



GRANADINA

BARKEEPER SEBASTIAN CAMPOS

Ein süßer und fruchtiger Cocktail auf Pisco-Basis, der die Vielseitigkeit der Spirituose unter Beweis stellt. Auch wenn die genauen Ursprünge des Granadina unklar sind, hat er sich in Chile zu einem beliebten Getränk entwickelt, wobei Barkeeper dem klassischen Rezept ihre eigene Note geben, indem sie mit verschiedenen Grenadine- und Zitruskombinationen experimentieren.

ZUTATEN

- 60 ml transparenter Pisco 40°
- 50 g Granatapfelkerne
- 30 g Stangensellerie
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Eis

ZUBEREITUNG

- Granatapfel, Staudensellerie und Zucker in ein Mixglas geben.
- Mit einem Mörser gut zerstoßen, um den Saft aus den Früchten zu gewinnen.
- Pisco, Zitronensaft dazugeben, rühren oder im Shaker schütteln, bis sich der Zucker auflöst.
- In einem Glas mit reichlich Eis schütten und die Mischung mit einem Filter servieren.
- Zum Schluss Granatapfelkörner als Garnitur und eine Selleriestange für den Duft hinzufügen.

GLAS

Tumbler



PINCHUNCHO

BARKEEPER JIMMY PACHECHO

Der Pinchuncho, der Anfang des 21. Jahrhunderts in chilenischen Bars aufkam, ist ein Cocktail, der den chilenischen Pisco feiert. Der Kreativität lokaler Mixologen ist es zu verdanken, dass dieses Getränk in der Craft-Cocktail-Szene an Popularität gewonnen hat, wobei jedes Lokal dem Grundrezept seine eigene, unverwechselbare Note hinzufügt.

ZUTATEN

- 1 Shot gereifter Pisco
- 1 Shot Wermut Rosso
- 1/4 Shot Orangenlikör
- 1 Zimtstange
- Zitronen- und Orangenschalen

ZUBEREITUNG

- Gießen Sie alle Zutaten in eine Glasflasche oder einen Behälter.
- Lassen Sie sie fünf Tage lang im Kühlschrank ruhen, damit die ätherischen Öle aus den Schalen einziehen können.
- Nach fünf Tagen filtern Sie die Mischung doppelt und servieren sie dann. Bewahren Sie die Flasche im Kühlschrank auf.

GLAS

Longdrink



PIONEER

BARKEEPER JIMMY PACHECHO

Der Pioneer, benannt nach den frühen Siedlern der Pisco-Anbaugebiete, ist ein moderner Cocktail, der die reiche Geschichte des Pisco würdigt. Craft-Barkeeper setzen zunehmend auf diesen Drink, der in der Regel Pisco mit Zutaten aus der Region kombiniert, um einen einzigartigen Geschmack des Terroirs zu kreieren.

ZUTATEN

- 30 ml transparenter Pisco 40°
- 30 ml Campari
- 30 ml Arrayan-Likör oder Vermouth Rosso
- 5 ml Grapefruitsaft

ZUBEREITUNG

- 3 bis 4 Eiswürfel in ein Glas geben, umrühren und überschüssiges Wasser entfernen.
- Den Pisco und den Arrayan-Likör oder Wermut, Grapefruitsaft und Campari hinzugeben.
- Mit einem Rührlöffel umrühren und mit einer Grapefruitschale servieren.

GLAS

Cocktailglas oder Magaritaglas



LIMARI GRAPE ICE TEA

BARKEEPER JEFREZ LOPÉZ

Ein erfrischender chilenischer Cocktail, der Pisco aus dem Limarí-Tal mit Traubensaft und Eistee kombiniert. Diese moderne Kreation bringt die fruchtigen Noten des Pisco aus dem Limarí-Tal zur Geltung und bietet gleichzeitig eine leichtere, erfrischende Alternative zu traditionellen Pisco-Getränken.

ZUTATEN

- 60 ml transparenter Pisco
- 25 ml weißer Wermut
- 30 ml Zitrusfrüchte Mischung (Pink Grapefruit, Key Lime)
- 30 ml Kamillensirup und Honig
- 4 Stücke grüner Apfel
- 45 ml Chai-Tee-Aufguss

ZUBEREITUNG

- Geben Sie die Apfelscheiben, den Kamillensirup und den Honig in einen Shaker und zerdrücken Sie sie.
- Dann die Zitrusmischung, den weißen Wermut und den Pisco hinzugeben und mit viel Eis schütteln.
- Anschließend in eine saubere Schüssel und in ein Glas mit rund geschliffenem Eis abseihen.
- Langsam den Chai-Tee-Aufguss auf das Eis gießen.
- Mit Grapefruitschalen dekorieren

GLAS

Old- Fashioned Glas oder Tumbler



PISCO MULE

ASSOZIATION DER PRODUZENTEN VON PISCO A.G

Der Pisco Mule ist eine südamerikanische Abwandlung des klassischen Moscow Mule, bei dem Wodka durch Pisco ersetzt wird. Dieser Cocktail, der in Craft-Bars immer beliebter wird, verbindet den einzigartigen Geschmack des Traubenbrands mit würzigem Ingwerbier und spritziger Limette zu einem erfrischenden und robusten Getränk.

Diese neue Version kombiniert die Vielseitigkeit des Pisco mit dem erfrischenden Geschmack eines klassischen amerikanischen Cocktails.

Es ist ein schneller, einfacher, köstlicher und schöner Cocktail.

ZUTATEN

- 2 Shots transparenter Pisco
- 1 Shot Zitronensaft
- 4 Shots Ingwer-Ale
- Minzblätter und Zitronenscheiben
- Eis

ZUBEREITUNG

- Dieser Cocktail wird traditionell in einem Kupferbecher serviert, was auch eine Hommage an die Bergbautradition in unserer Pisco-Region ist.
- Geben Sie zunächst etwas Eis in das Glas und dann den Zitronensaft und den Pisco dazu.
- Mit einem Teelöffel gut umrühren.
- Dann fügen Sie die Minze und eine Zitronenscheibe hinzu.
- Zum Schluss füllen Sie das Glas mit Ginger Ale auf.

GLAS

Kupferbecher



SERENA CONNECTION

ASSOZIATION DER PRODUZENTEN VON PISCO A.G

Auch dieser Cocktail ist einfach und schnell zuzubereiten, aber er ist intensiver und hebt die Komplexität der Aromen und des Geschmacks des gereiften Pisco hervor sowie seine Noten von reifen Früchten und Holz.

ZUTATEN

- 1 Shot gereifter Pisco
- 2-3 Amaretto Gewürznelken
- Orangenschalen Chilenische Kirsche

ZUBEREITUNG

- Ein Becherglas mit Eis kühlen, überschüssiges Wasser entfernen und entsorgen.
- Pisco und Amaretto dazugeben und mit dem Barlöffel umrühren bis beide Spirituosen eingearbeitet sind.
- Die Orangenschale mit zwei oder drei eingebetteten Nelken in das Glas geben.
- Diese Zutaten verleihen dem Cocktail ein breites Spektrum an Aromen und Geschmacksrichtungen, die sich perfekt mit den Noten des gereiften Pisco und der Süße des Amaretto vereinen.
- Vor dem Servieren eine chilenische Kirsche in das Glas geben.

GLAS

Tumbler



CHILEAN
PISCO
First Spirit

KONTAKTIEREN SIE UNS:

PROCHILE – DEUTSCHLAND
BOTSCHAFT VON CHILE
Mohrenstraße 42, 10117 Berlin
Telefonnummer: +49 30- 726 203 730

info@prochile.gob.cl

PISCO CHILE
contacto@piscochile.cl



Erste Herkunftsbezeichnung in Amerika und zweitälteste weltweit.