CHILEAN
PISCO
First Spirit

Guía del PISCO CHILENO

Descubre la magia del espíritu pionero de Chile.

Explora los orígenes, la historia, la versatilidad y la complejidad del pisco chileno con nuestra guía completa y recetas de cócteles seleccionadas.

DESIGNATION OF ORIGIN
Chile
EST. 1931

ProChile · Pisco Chile · Gobierno Regional Región de Coquimbo · ATACAMA Gobierno Regional de Atacama

CIELOS PUROS. PURO LEGADO.

PROCESO

El pisco chileno es un espíritu aromático, transparente o de color ámbar, destilado de selectos vinos chilenos, capturando la verdadera esencia de las fragantes variedades de uva de la región.

NORTE DE CHILE

Estas uvas prosperan en el norte de Chile, especialmente en Atacama y Coquimbo, donde las noches frías y la abundante luz solar diurna generan frutas intensamente sabrosas y azucaradas.

HISTORIA

En el siglo XVI, los colonizadores españoles adoptaron el pisco como una alternativa local al orujo, un aguardiente de España. Establecida en 1931, la Denominación de Origen (DO) del pisco chileno es la primera en América y la segunda más antigua a nivel mundial.

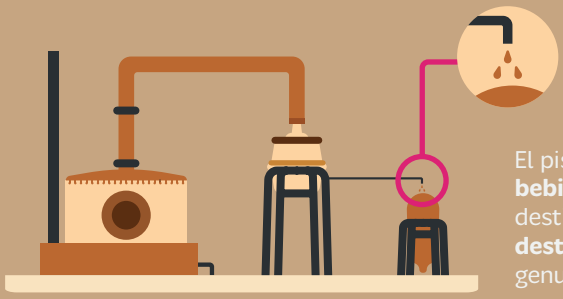
CATEGORÍAS

El pisco chileno puede ser envejecido en barricas de roble o tanques de acero, y se clasifica como “Pisco de Guarda” o “Pisco Envejecido” según el tiempo de añejamiento. También se categoriza por su contenido de alcohol: Gran Pisco 45°, Reservado 40° y Especial 35°.

CULTURA Y VERSATILIDAD

Con una rica tradición que abarca más de 300 años, el pisco es un emblema del patrimonio chileno y de las reuniones sociales. Hoy en día, su versatilidad permite que personas en más de 40 países disfruten de este espíritu único.

QUÉ ES EL PISCO?



El pisco es una **bebida espiritosa** o destilado elaborado por **destilación de vino** genuino potable.

EN QUÉ REGIONES SE PRODUCE EL PISCO?

En la **Región de Atacama** comprende los valles de los ríos Copiapó y Huasco, y en la **Región de Coquimbo** comprende los valles de los ríos Elqui, Limarí y Choapa.

- **Región De Atacama**
- **Región De Coquimbo**
- ★ Región Metropolitana De Santiago

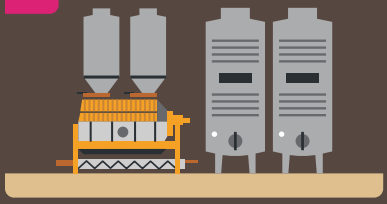
EL PROCESO PRODUCTIVO

Su producción consta de **cuatro** grandes fases:

1

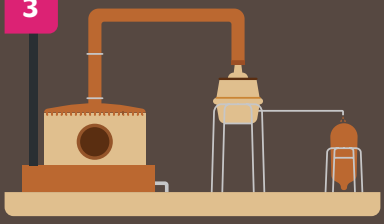
El cultivo y cosecha de las uvas pisqueras

2



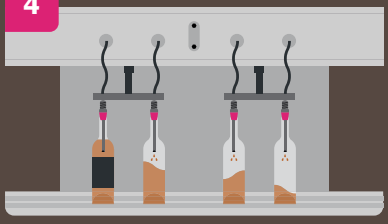
La vinificación para fines pisqueros

3



La destilación del vino para la obtención del pisco

4



El envasado en unidades de consumo

Estas actividades sólo pueden realizarse en la zona pisquera. Cualquier otro destilado chileno, producido fuera de estas regiones, no puede ser llamado pisco.

EXPORTACIONES

El pisco se envió a

42

mercados en 2023

Principalmente: Alemania, Estados Unidos, Canadá, Francia, España, Argentina, Bulgaria, Brasil, Suiza y el Reino Unido.

+3M US$

en exportaciones en promedio los últimos 10 años

+400

premios internacionales en la última década

+10 mil

hectáreas de plantaciones de vides pisqueras

+3.500

empleos permanentes

+40 mil

empleos indirectos

+35 millones

de litros de pisco producen esta zona pisquera

Fuente: ProChile | Pisco Chile

CÓMO TOMAR PISCO CHILENO

Sumérgete en el encanto refinado de los cócteles de pisco chileno, cada sorbo es un viaje a través de un sabor exquisito y un encanto atemporal. Nuestra colección seleccionada de recetas de cócteles de pisco chileno se adapta sin esfuerzo a cualquier entorno, enriqueciendo cada momento con su complejidad y versatilidad.

PISCO SOUR

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO A.G.

El cóctel que ha hecho famoso al pisco en todo el mundo es un favorito de los chilenos, debido a su sabor dulce y fresco. El pisco sour es un protagonista infalible en nuestras reuniones y celebraciones.

INGREDIENTES

- 3 partes de pisco transparente
- 1 parte de azúcar o jarabe de azúcar
- 1 parte de jugo de limón
- Hielo

PREPARACIÓN

- La coctelera juega un papel clave en este cóctel, ya que debe agitarse correctamente para mezclar adecuadamente todos los ingredientes en una sola textura.
- El hielo es un ingrediente presente solo en la coctelera, enfriando el cóctel durante su preparación sin diluir los sabores.
- Todos los ingredientes se incorporan en la coctelera.
- Coloca la tapa y agita durante 3 a 5 minutos para mezclar todos los sabores y aromas.
- Cuela y sirve en una copa tipo flauta.

CRISTALERÍA

Copa flauta

PISCO PUNCH

BARTENDER SEBASTIÁN VARELA

El Pisco Punch, creado en la década de 1880 en San Francisco por Duncan Nicol, ha vuelto a ser popular en bares de cócteles artesanales, con versiones modernas que añaden variaciones al original.

INGREDIENTES

- 60 ml de pisco transparente
- 30 ml de jugo de limón
- 15 ml de jarabe simple
- 30 ml de jugo de piña

CRISTALERÍA

Vaso coupe

PREPARACIÓN

- La preparación de un Pisco Punch es sencilla: combina pisco, jugo de limón, jarabe de azúcar rico y jugo de piña en una coctelera con hielo para lograr la textura ideal.
- El hielo en la coctelera enfría el cóctel sin diluir los sabores.
- Combina todos los ingredientes en la coctelera con hielo.
- Agita vigorosamente durante 30 segundos para enfriar y mezclar los sabores.
- Cuela la mezcla en una copa tipo coupe previamente enfriada.
- Decora con una rodaja de piña y disfruta de cada sorbo.

SERENZA

BARTENDER STEEVEN D. ROSALES

Este elegante cóctel captura la esencia de La Serena y el Valle de Elqui, infusionado con el sabor de las célebres cerezas chilenas, ofreciendo una perfecta combinación de terroir local y notas frutales intensas.

INGREDIENTES

- 35 ml de pisco añejado
- 25 ml de vermut rosso
- 15 ml de licor de cereza
- Soda
- Hielo en cubos

PREPARACIÓN

- En un vaso tumbler bajo, añade el pisco, vermut rosso y licor de cereza.
- Agrega hielo en cubos al vaso.
- Remueve suavemente para mezclar los ingredientes y enfriar la bebida sin diluir los sabores.
- Completa con soda para añadir una efervescencia refrescante.
- Decora con una cereza Maraschino y una rodaja de naranja para realzar el atractivo visual y el perfil aromático del cóctel antes de servirlo.

CRISTALERÍA

Lowball tumbler glass

PISTÓN

4/4

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO A.G.

Esta refrescante bebida nacional ganó popularidad en las fuentes de soda durante la década de 1950. Tras perder su popularidad, volvió a destacarse a partir de 2010 con el auge de las aguas tónicas, los gin tonics y las bebidas de perfil amargo.

INGREDIENTES

- 75 ml de pisco transparente
- 150 ml de agua tónica
- Twist (espiral) de limón
- Hielo

PREPARACIÓN

- Llena un vaso o copa con cubitos de hielo hasta su capacidad máxima.
- Remueve el hielo para enfriar el vaso y eliminar cualquier exceso de agua que se derrita en el proceso.
- Añade todos los ingredientes y sirve.
- Decora con una rodaja de limón.
- Opcional: añade una rodaja de pepino, rodajas de papaya y hojas de albahaca.

CRISTALERÍA

Vaso tipo Bordeaux o vaso highball

PROCHILE
www.prochile.gob.cl

PISCO CHILE
contacto@piscochile.cl

DESIGNATION OF ORIGIN
Chile
EST. 1931

ProChile
PISCO CHILE
Gobierno Regional Región de Coquimbo
Atacama
Gobierno Regional de Atacama