

ESPAÑA. UN PRODUCTO PERUANO PREMIADO

La mayor asociación de catadores peruanos promocionará el pisco de forma sistemática

■ Esperan que se pueda empezar a importar este licor a gran escala

YOLANDA VACCARO
Corresponsal

MADRID. Algunos de los mejores sommeliers y 'barmen' de España, junto a peruanos destacados en el mundo de los licores de primer nivel han creado en Madrid la Asociación de Catadores Pisco-Perú. El peruano Emilio Vivanco, presidente de la entidad, ha ganado durante dos ediciones consecutivas (la última tuvo lugar hace semana y media) el premio al barmen con el mejor cóctel en el concurso de la Cumbre Mundial de Gastronomía Madrid Fusión, con bebidas hechas con pisco. El mejor espaldarazo para el objetivo de que el pisco por fin se distribuya de forma destacable en España y el resto de Europa.

Para mayor orgullo, el segundo lugar en el último concurso celebrado hace una semana y media fue otorgado a otro peruano, Hans Hilsburg, barman de un restaurante de la madrileña Plaza de Santa Ana. Félix Artaejo, presidente de la Asociación de Barmen, comentaba: "Para mi pesar, los dos peruanos, los dos mejores". Y es que los peruanos vencieron a los barmen de los principales restaurantes y hoteles de Madrid.

APOYO

Los también peruanos Luis Alberto Gómez, sumiller principal de la casa Freixenet, y César Arturo Montalvo, enólogo director de las Bodegas Fontana de España, son los vicepresidentes de la mencionada asociación. Ellos ya trabajan en el mundo del licor de alto nivel en España y piensan aprovechar los contactos que tienen en este sector para hacer



PREMIO. El peruano Emilio Vivanco ganó el primer premio en el Concurso de Cócteles de la Cumbre Mundial de Gastronomía Madrid Fusión 2006.

“Actualmente en España no se importa pisco de forma sistemática y seria. Las botellas siguen llegando en maletas de viajeros particulares”

demonstraciones de coctelería hecha a base de pisco.

Para empezar han logrado que la Asociación de Catadores Pisco-Perú cuente con el apoyo de la Unión Española de Catadores (UEC) y de la Asociación Madrileña de Sommeliers (AMS), cuyos miembros son los indicados para demandar pisco empezando en este sector. Gracias a ello contarán con los locales de estas entidades, así como con la sede de la Cámara de Comercio de Madrid, para realizar la primera presentación de pisco a nivel de profesionales. "Vamos

SEPA MÁS

■ El objetivo de la Asociación de Catadores Pisco-Perú que tiene actividad permanente en España es bastante ambicioso y no se limita al licor peruano por excelencia.

■ "El pisco será el punto de partida. Estoy convencido de que se puede traer vino de Perú porque hay calidad y se debe potenciar", subraya Emilio Vivanco y recuerda que en Portugal "entró la brasileña Cachasa 501 de forma espectacular".

■ Sus fundadores también creen que se puede llegar a importar en España vino peruano, a pesar de la excelente competencia local.

■ Los catadores peruanos están convencidos de que la importación es posible y no solo por razones de difusión de imagen, sino principalmente para que este licor peruano pueda llegar a todos los niveles de la sociedad española y europea. El reto está planteado

a solicitar la participación de todos los productores de pisco de Perú", precisa Vivanco, quien trabaja como barman del restaurante La Casa del Paleta.

LOSCATADORES

Entre los miembros de la Asociación de Catadores Pisco-Perú se encuentran personalidades españolas como Luis García de la Navarra, presidente de la Asociación Madrileña de Sommeliers (AMS); Javier Gila, jefe sommelier del hotel Ritz; Fernando Gurruchague, presidente de la Unión Española de Catadores;

José Casal, tesorero de la Unión Española de Catadores; Francisco Garrido González, tesorero de la AMS; Alberto Chicote, chef del restaurante Nodo; Sacha Ormaetchea, propietario del restaurante Sacha; Abraham García, chef del restaurante Viridiana; y Fermín Román Alamín, sumiller del restaurante Orfila.

También cuentan con la participación de María Isabel Mijares, probablemente la sommelier de mayor renombre en este país.

DIFERENTES PRECIOS

Vivanco lleva más de diez años trabajando en el mundo gastronómico y de bebidas en España. Por eso tiene claro cuál debe ser el sistema de importación del pisco, una tarea permanentemente retrasada a pesar de presentaciones precedentes.

Actualmente en España no se importa pisco de forma sistemática y seria. Las botellas siguen llegando en maletas de viajeros particulares.

Vivanco precisa: "Ya debería haber importación seria. Muchos de los barmen de lugares de prestigio como los hoteles Palace o Villamagna necesitan el producto. El problema es que no hay exportación en condiciones".

"Lo que el productor peruano debe tener claro es que no puede ingresar únicamente con precios altos. Primero hay que hacer un estudio de mercado y difundir cómo se prepara el pisco a todo nivel".

Explica que en España hay mercado, pero el producto no se puede limitar a ser comercializado como un producto tipo boutique.

"Se puede importar todo tipo de pisco, de diferentes precios. Los mejores rones y brandys se venden, y a precios exorbitantes, y se encuentran en restaurantes de diferentes categorías. Estoy convencido de que se va a poder importar pisco", añade.