



De la selva su cóctel

Este chalaco de ascendencia alemana prepara cócteles con licores peruanos que pocos se aventurarían a usar. “He trabajado mucho con el pisco, y me encanta, pero quería intentar con macerados, con destilados y aguardientes de la selva y del norte. Cada zona del país tiene su propio licor, algunos que ni siquiera conocemos y que recién comenzamos a descubrir”, asegura Hans Hilburg.

A él, el amor lo condujo hasta San Francisco, donde aprendió el oficio de barman. Sin embargo, su inquieta personalidad lo llevó después a trabajar en exclusivos bares de Seattle, Nueva York, Boston, el Caribe y México.

Aunque muchos de los licores con que experimenta son aguardientes –temidos por muchos por tener fama de mala calidad y resacas terribles– para Hans estos productos están mejorando. Así como hoy es muy difícil encontrar un mal pisco, él cree que eventualmente todos estos licores también se volverán así de buenos. Así que investiga y hace

pruebas con el siete raíces, el chuchuwasi, el licor de uña de gato o el macerado de maca, los que combina con frutas, como el camucamu, el aguaymanto e, incluso, con el maíz morado.

El motocachi, otro de los licores que usa, es un destilado de uva tinta del norte del Perú que se parece al pisco, pero que no es igual. Por eso, este barman se preocupó cuando quisieron darle la denominación de origen de “pisco” a todo destilado de uva que se hiciera en el Perú. “Me parece que cada zona debe tener sus propios licores y cada región debe buscar hacer una bebida mejor que la otra. Es bueno que haya competencia sana, así como la que hay entre el cognac y el armagnac en Francia”. El motocachi es sólo similar al pisco, así que no entiendo por qué debía llamarse pisco también. Es bueno que cada cosa mantenga su nombre, sobre todo tomando en cuenta que se produce en Chichay, una zona tan distinta de Ica”.

“KaramanCosas”

Una versión más sofisticada y estilizada del famoso Karamanduca es el regalo de Hans para brindar por “Cosas”.

- 3 onzas de macerado de frutas secas
- 4 onzas de crema de sachatomate (elaborado con 2 sachatomates licuados y colados, y una onza de leche natural de coco)
- Un toque de crema de menta blanca

Mezclar los ingredientes en la licuadora y añadir hielo es suficiente para sorprenderse con un exótico resultado. ¡No se arrepentirá!

