

Noches de pisco

Que el pisco es peruano de nacimiento nadie lo puede dudar. Sin embargo, para que alcance el éxito que todos le deseamos, ese hecho es sólo un detalle. Mucho más importantes son su calidad real y el amor que su pueblo le demuestre consumiéndolo. Los peruanos producimos un pisco realmente insuperable. Su versión mosto verde pertenece a los aguardientes de elite mundial y sus otras variantes permiten pisco sour y cocteles excepcionales. En consumo, lamentablemente, salimos jalados. Mientras nuestros vecinos limítrofes se entregan al pisco, los peruanos preferimos el cuba libre; y mientras en los restaurantes consumen masivamente el pisco sour a la peruana, nosotros buscamos el manhattan, cosmopolitan y demás. No nos quejemos, entonces. Antes de reclamarlo como nuestro, aprendamos a amarlo consumiéndolo.

El cholo bravo

2 onzas de pisco puro
2 onzas de zumo de uva negra
1 onza de jugo de naranja
Un chorrito de cointreau

Preparación

En una coctelera poner todos los ingredientes. Añadir ocho cubos de hielo y agitar vigorosamente. Se sirve en copa de martini. Adornar con una uva negra al borde.

El tumbachola

2 onzas de zumo de uva Italia
2 onzas de pisco Italia
1 onza de lemoncello
Gotas de jugo de limón

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en coctelera. Añadir ocho cubos de hielo y agitar vigorosamente. Servir en copa de martini bien fría. Decorar con cereza roja dentro de la copa.

El carajo

2 onzas de pisco acholado
1 onza de crema de cassis
2 onzas de concentrado de lima
Gotas de limón

Preparación

Combinar todos los ingredientes en coctelera. Añadir ocho cubos de hielo. Agitar vigorosamente. Servir en copa de martini bien fría. Decorar con uva negra dentro de la copa.

Atención

No se deje llevar por quien se alinea con lo foráneo e intente rescatar nuestro delicioso chilcano de pisco. Canada dry, pisco y hielo. Sumamente elegante. Hans Hilburg, barman de nuestro equipo, es dueño de una creatividad sólo equiparable a su rebeldía. Estos cocteles son fruto de su talento.

