

# Guía Sensorial



2021



# Guía Sensorial del pisco

el arte de catar pisco

---

*Pisco sensory guidelines*  
*the art of tasting pisco*

**“Una gota de pisco, cien años de sol”**

**Pablo Neruda, poeta chileno Premio Nobel 1971**

*One drop of pisco, a hundred years of sun*

*Pablo Neruda, Chilean Poet, Nobel Prize 1971*

*Tasting a pisco is an experience that involves almost every sense: it is an invitation to get carried away by the colours, aromas and flavours that bring to memory unique moments.*

*It's remembering Grandma's apple pie, or the jam you once tasted somewhere in Southern Chile and never found again. It takes you for a walk through freshly cut grass, through the salty soils of the transverse valleys or dive into an orange blossom orchard.*

*It is an evocative exercise, but it also awakens your creativity, imagining pairings and cocktails with a special touch.*

*Therefore, the first step to pisco tasting is to prepare the environment and all we will need to fully submerge in this special moment.*



Catar un pisco es una experiencia que involucra casi todos los sentidos: es una invitación a dejarse llevar por los colores, aromas y sabores que traen a la memoria momentos únicos.

Es recordar el pastel de manzanas que hacía la abuela, o la mermelada que alguna vez probaste en el sur y que no has vuelto a encontrar. Te lleva a caminar por el pasto recién cortado, por la tierra salina de los valles transversales o a sumergirte en un huerto de azahares.

Es un ejercicio evocador, pero que además despierta tu creatividad, imaginando maridajes y cocteles con un toque especial.

Por ello, el primer paso para realizar una cata de piscos es preparar el entorno y todo lo que necesitaremos para vivir en profundidad este momento especial.



## ***Types of pisco***

*Decree 521, issued in 1999, established the varieties and styles of pisco according to two characteristics: alcoholic graduation and barrel ageing.*

*In article n° 10, the decree provides the following categorization of pisco:*

- a) Pisco Corriente o Tradicional (Traditional or Common Pisco): 30º*
- b) Pisco Especial (Special Pisco): 35º*
- c) Pisco Reservado (Reserved Pisco): 40º*
- d) Gran Pisco (Great Pisco): 43º or over*

*Article n° 12 establishes a minimum rest of 60 days for freshly distilled alcohols. Once this period is completed, the product can be packaged or aged in active wooden barrels.*

*If this alcohol does not have contact with active wood, it will be considered “transparente”, or transparent, because it has not had contact with active wood during its crafting process. The transparent pisco is a young and glossy spirit, fresh and fruity. Its versatility turns it into a great ally to prepare cocktails.*

*On the other hand, alcohols that undertake an ageing process for a minimum period of 180 days, may use the reference “guarda” in their identification, presentation, and promotion.*

*Only piscos that have been aged in wooden barrels for a minimum period of 360 days, may use the reference “envejecido” in their identification, presentation, and promotion.*

## Tipos de pisco

El decreto 521, emitido en 1999, establece las variedades y estilos del pisco de acuerdo con dos características: graduación alcohólica y descanso en barrica.

En su artículo n°10, el decreto entrega la siguiente categorización de pisco:

- a) Pisco Corriente o Tradicional: 30°
- b) Pisco Especial: 35°
- c) Pisco Reservado: 40°
- d) Gran Pisco: 43° o más

En tanto, el artículo n° 12 establece un reposo mínimo de 60 días para los alcoholes recién destilados. Una vez completado este período, se puede envasar el producto, que será transparente, por no haber tenido contacto con madera activa durante su proceso de elaboración. El pisco transparente es un destilado joven y brillante, fresco y frutoso. Su versatilidad lo convierte en un gran aliado de la coctelería.

En cambio, aquellos alcoholes que sean objeto de guarda con madera noble y por un tiempo mínimo de 180 días, podrán utilizar la referencia “guarda” en su identificación, presentación y promoción.

Sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de envejecimiento con madera noble y por un tiempo mínimo de 360 días, podrán utilizar la referencia “envejecido” en su identificación, presentación y promoción.

*The contact with noble woods, such as Oak and Raulí, provides the spirit with new aromatic notes, as well as the intense and complex flavor of wood. The amber coloration is a hallmark of Chilean aged piscos.*

*The concept of double and triple distillation have also been developed, which bring even more versatility to this spirit.*

| Types of pisco                   | Styles of pisco                               |
|----------------------------------|---|
| Traditional or Common Pisco: 30° | Transparent (no contact with active wood)     |
| Special Pisco: 35°               | Mellow (6 a 12 months of rest in active wood) |
| Reserved Pisco: 40°              | Aged (over one-year rest in wood)             |
| Great Pisco: 43°                 |   |



El descanso en maderas nobles, tales como Roble y Raulí, le aporta nuevas notas aromáticas, así como la intensidad y complejidad de la madera. El cambio de color, en tanto, es un sello distintivo de los piscos de guarda en Chile.

También se han desarrollado los conceptos de doble y triple destilación, que aportan aún más versatilidad a este espirituoso.

| Tipos de pisco                     | Estilos de pisco                          |
|------------------------------------|---|
| Pisco corriente o Tradicional: 30° | Transparente (sin descanso en madera)     |
| Pisco Especial: 35°                | De guarda (6 a 12 meses en madera activa) |
| Pisco Reservado: 40°               | Envejecido (más de un año en madera)      |
| Gran Pisco: 43°                    |   |

## ***Service criteria***

*Environment: The space to develop the tasting should be comfortable, well lit, free of odors that may interfere, including perfumes, flowers, or food. It is important to have a white background, which delivers the necessary contrast to properly appreciate the tones, rims, clarity, and transparency of the pisco that is being analyzed. Some tasters consider it essential to accompany this moment with some music of their choice.*

*The glass: The glass is fundamental and to some extent, its more specific characteristics will vary according to the taster's preference. In general, the pisco tasting glass should have a short chimney, closed mouth, moderate bowl ball and comfortable and long stem.*

*The glass should be clean, freshly washed, and dried, to prevent any residue altering the characteristics of the piscos to be tasted.*

*Temperature: There is a trend of tasting piscos at 0° Celsius so that the thermal shock in the mouth releases all its aromas and flavors. On the other hand, there are also those who prefer to taste the piscos at room temperature, to perceive all the organoleptic properties that pisco has to offer.*

*As a starting point to taste piscos, we propose a temperature of 10° Celsius, as at this point alcohols are prevented from volatilizing.*

*Flat mineral water: Either to refresh the mouth between one and the other spirit, or to dilute them (approx. 20%), allowing the primary aromas to emerge and smoothen the distillate.*

## Criterios de servicio

**Entorno:** El espacio para desarrollar la cata debe ser cómodo, bien iluminado, libre de olores que puedan interferir, incluyendo perfumes, flores o alimentos. Es importante contar con un fondo blanco, que entregue el necesario contraste para apreciar adecuadamente los tonos, ribetes, claridad y transparencia del pisco sometido a análisis. Algunos catadores consideran indispensable acompañar este momento con algo de música de su preferencia.

**La copa:** La copa es fundamental y en cierta medida, sus características más específicas variarán según el gusto del catador. En general, la copa de degustación de pisco debe tener la chimenea corta, boca cerrada, balón moderado y pierna cómoda y larga.

La copa debe estar limpia, recién lavada y seca, para evitar que cualquier residuo altere las características de los piscos a catar.

**Temperatura:** Existe la tendencia de catar piscos a 0° Celsius para que el choque térmico en boca abra aromas y sabores. Por otra parte, también hay quienes prefieren catar los piscos a temperatura ambiente, para percibir todas las propiedades organolépticas que el pisco ofrece.

Como punto de partida para comenzar a catar piscos, proponemos una temperatura de 10° Celsius, ya que en este punto se evita que los alcoholes comiencen a volatilizarse.

**Agua mineral sin gas.** Ya sea para refrescar la boca entre uno y otro destilado, o bien para diluirlos (aprox 20%), permitiendo sacar aromas primarios y suavizar el destilado.

*Spittoon: Once again, there's no accounting for taste. Some prefer not to swallow pisco after leaving it a few seconds in the mouth, while others consider that swallowing the spirit is the last step of the tasting, essential for the general evaluation.*

*And last but not least: patience. It is important to give a few minutes of oxygenation so that pisco reveals everything it has to show. Allow the selected piscos to breathe and take the time to discover them wisely.*



**Escupidera.** Nuevamente, sobre gustos no hay nada escrito. Hay quienes prefieren botar el pisco luego de dejarlo unos segundos en boca, mientras otros consideran que tragar el destilado es el último paso de la cata, imprescindible para la evaluación general.

Y por último, pero no menos importante: paciencia. Es importante dar unos minutos de oxigenación para que el pisco nos enseñe todo lo que tiene que mostrar. Dejemos respirar entonces a los piscos seleccionados y acerquémonos a descubrirlos con prudencia.



## *Phases of the tasting*

### *Aspect:*

*The tasting begins by serving about 30 ml of pisco in the tasting glass. The served glass is delicately, but surely held by the stem and gently rotated, to appreciate how the “legs” or “tears” form on its walls. The longer they last, the greater the richness of the alcohol.*

*In contrast against the white background, it is time to appreciate the tones, gloss, and rims that the spirit presents. There must be no cloudiness or impurities.*

*If the pisco has not had contact with wood, it will be transparent and bright. If the pisco has been aged in wooden casks, the tones will vary from hay-yellow to dark amber. Generally, the longer the ageing time, the deeper the tones the pisco will present.*

### *Aroma:*

*Tasting notes come mostly from the smell, so it is the center point of the process. The glass is carried to the chest, to start perceiving the floral, herbaceous, citrus, fruity and/or wood notes that the pisco delivers. This cautious approach will help us avoid the initial impact of alcohol intensity, which could temporarily affect our olfactory capacity.*

*In nose, pisco can have a high, medium, or low aromatic intensity, but never neutral, since the pisco grapes are aromatic, and these properties are transferred to pisco.*

*Perceived aromas begin to weave olfactory maps of notes that connect naturally and expand sensory memory.*

## Fases de la cata

### Aspecto:

La cata comienza sirviendo unos 30 ml de pisco en la copa de cata. La copa servida se toma de la pierna delicadamente, pero con seguridad, y se gira suavemente para apreciar cómo se forman en sus paredes las “piernas” o “lágrimas”. Mientras más tiempo duren, mayor riqueza alcohólica.

En contraste con el fondo blanco, es el momento de apreciar los tonos, brillos y ribetes que el destilado presenta. No debe haber turbiedad ni impurezas.

Si el pisco no ha pasado por madera, será transparente y brillante. Si presenta descanso en barrica, las tonalidades varían desde el amarillo paja al ámbar oscuro. Generalmente, mientras más largo ha sido el tiempo de guarda, los tonos serán más profundos.

### Aroma:

Las notas de cata vienen en su mayor parte del olfato, por lo que es el punto central del proceso. La copa se lleva al pecho, para comenzar a percibir las notas florales, herbáceas, cítricas, frutales y/o de madera que el pisco entrega. Esta aproximación cautelosa nos ayudará a evitar el impacto inicial de la intensidad del alcohol, que podría afectar temporalmente la capacidad olfativa.

En nariz, el pisco puede presentar una intensidad aromática alta, media o baja, pero jamás neutra, ya que la uva pisquera es aromática y estas propiedades se transfieren al pisco.

Los aromas percibidos comienzan a tejer mapas olfativos de

*flavours:*

*In mouth, pisco releases, complements, and combines the various notes that were perceived in the nose, also delivering perceptions of acidity, sweetness, salinity, bitterness, texture, persistence in mouth and aftertaste.*

*Some experts recommend leaving the first sip under your tongue, to prevent alcohol from burning the taste buds. Others prefer to take a small sip to the center of the tongue and palate and leave it a few moments before swallowing, so that the liquid warms up and releases its flavours and textures.*

*After swallowing, exhale through the nose to concentrate on the aromas and their duration in the mouth. Finally, give a moment to the appearance of new sensations in the aftertaste.*





notas que se conectan naturalmente y va ampliando la memoria sensorial.

### Sabor:

En boca, el pisco libera, complementa y combina las diversas notas que fueron percibidas en nariz, entregando además las percepciones de acidez, dulzura, salinidad, amargor, textura, permanencia en boca y retrogusto.

Algunos expertos recomiendan dejar el primer sorbo bajo la lengua, para evitar que el alcohol quemee las papilas gustativas. Otros prefieren llevar el pisco al centro de la lengua y el paladar y dejarlo unos momentos antes de tragar, para que el líquido tome la temperatura corporal y así percibir sus sabores, texturas y calidez.

Luego de tragarlo, exhalar por la nariz para concentrarse en los aromas y su duración en boca. Finalmente, dar un momento a la aparición de nuevas sensaciones en el retrogusto.



## *Tasting by pisco styles*

*The Pisco Integrated Territorial Program developed a tasting together with outstanding figures on national wines and spirits scene, led by Rodrigo Flores Cortés, oenologist, pisco expert and manager of PTI Pisco.*

*On the occasion, transparent, mellow, and aged piscos were tasted, with the aim of determining the main descriptors according to each pisco style.*

*The following descriptors were obtained from this interesting exercise:*

### *Visual Descriptors:*

*Clean/clear*

*Bright*

*Transparent*

*Translucent*

*Yellow*

*Amber*

*Smooth/deep tones*

*Silver/gold rims*

*Silver/gold sparks*

## Cata por estilos de pisco

El Programa Territorial Integrado del Pisco desarrolló una cata junto a destacadas figuras del mundo de los vinos y destilados a nivel nacional, dirigida por el gestor del PTI Pisco, el enólogo y experto en pisco Rodrigo Flores Cortés.

En la ocasión se cataron piscos transparentes, de guarda y envejecidos, con el objetivo de determinar los principales descriptores según cada estilo de pisco.

De este interesante ejercicio se obtuvieron los siguientes descriptores:

Descriptores visuales:

Limpio / límpido

Brillante

Transparente

Traslúcido

Amarillo

Ámbar

Tonos suaves / profundos

Ribetes plateados / dorados

Destellos plateados / dorados

*Aromatic descriptors:*

| Transparent:      | Mellow:        | Aged:               |
|-------------------|----------------|---------------------|
| White pear        | Spices         | Wood                |
| Apricot           | Cardamon       | Dried peach         |
| White flowers     | Banana         | Dried apricots      |
| Citrus            | Vanilla        | Candied orange zest |
| Orange blossom    | Toffee         | Chamomile flowers   |
| Lemon zest        | Caramel        | Red applesauce      |
| Tropical fruits   | Nutmeg         | Cinnamon            |
| Pineapple         | Coconut        | Cloves              |
| Orange            | Ginger         | Vanilla             |
| Mango             | Wood           | Spices              |
| Green apple       | Nuts           | Smoked              |
| Aniseed           | Easter bread   | Candy               |
| Rose              | Orange peel    | Marzipan            |
| Fennel            | Toasted almond | Currants            |
| Muscat            | Pistachio      | Coffee              |
| Lime              |                | Bitter chocolate    |
| Orange peel       |                | Dried apple         |
| Blond raisins     |                | Cherry              |
| Freshly cut grass |                |                     |

## Descriptorios aromáticos:

| Transparente:        | Guarda:            | Envejecido:                    |
|----------------------|--------------------|--------------------------------|
| Pera blanca          | Espicias           | Madera                         |
| Damasco              | Cardamomo          | Huesillo                       |
| Flores blancas       | Plátano            | Damasco turco                  |
| Cítricos             | Vainilla           | Ralladura de naranja confitada |
| Azahar               | Toffee             | Flores de manzanilla           |
| Ralladura de limón   | Caramelo           | Compota de manzana roja        |
| Frutas tropicales    | Nuez moscada       | Canela                         |
| Piña                 | Coco               | Clavo de olor                  |
| Naranja              | Jengibre           | Vainilla                       |
| Mango                | Madera             | Espicias                       |
| Manzana verde        | Frutos secos       | Ahumado                        |
| Anís                 | Pan de pascua      | Caramelo                       |
| Rosa                 | Cáscara de naranja | Mazapán                        |
| Hinojo               | Almendra tostada   | Pasa corinto                   |
| Moscatel             | Pistacho           | Café                           |
| Lima                 |                    | Chocolate amargo               |
| Cáscara de naranja   |                    | Manzana deshidratada           |
| Pasa rubia           |                    | Guinda                         |
| Pasto recién cortado |                    |                                |

*Descriptors the mouth:*

*Unctuous*

*Creamy*

*Persistent*

*Balanced*

*Kind*

*Round*

*Immersive*

*Light*

*Astringent*

*Fluid*

*Friendly*

*Explosive*

*Elegant*

*Fruity*

*Enjoyable*

*Structured*

*Firm*

*Expressive*

*Silky*

***Aroma wheel***

Descriptorios en boca:

Untuoso

Cremoso

Persistente

Balanceado

Amable

Equilibrado

Redondo

Envolvente

Liviano

Astringente

Fluido

Amigable

Explosivo

Elegante

Frutoso

Grato

Estructurado

Firme

Expresivo

Sedoso

*Pisco is a unique wine spirit, thanks to its terroir: a set of factors involving a geographical area, a characteristic soil, climatic conditions, flora, the influence of man in that space and his techniques to produce a unique product, impossible to reproduce anywhere in the world.*

*The distinctive aroma of pisco comes from the terpenes that the pisco grapes contain, which grow in the transverse valleys of Copiapo, Huasco, Elqui, Limari, and Choapa, in a semi-arid environment and under the clearest skies in the world.*

*The conditions that these grapes resist provide them with very special characteristics. Thanks to the thermic oscillation, the skin of the grapes thickens to protect the pulp. On the other hand, the luminosity of the skies will pass through this skin, encapsulating within each grape its special flavor and aromas.*

*This is how in each style of pisco, whether transparent or aged for years, the taste and characteristics of the grape that it was made of, will always predominate.*

*The aroma wheel is an interesting tool used in oenology to determine a number of specific terms to describe the product, which allows to improve the terminology in which pisco producers, distillers and other professionals in the area will communicate.*

*Other spirits such as cognac, tequila or whisky have their own aromatic wheels, but are not applicable to pisco, due to its particular aromatic characteristics and maturation process.*

*In 2004, Chileans Edmundo Bordeu, Gonzalo Formas, and Eduardo Agosin published an article in the American Journal of Enology and Viticulture, the official journal of the American Society of Oenology and Viticulture, professional society*



## Rueda de aromas

El pisco es un destilado de vino único en el mundo, gracias al terroir pisquero: conjunto de factores que involucran una zona geográfica, un suelo característico, condiciones climáticas, flora, la influencia del hombre en ese espacio y sus técnicas para producir un producto único, imposible de reproducir en ninguna parte del mundo.

El aroma distintivo del pisco proviene de los terpenos que contienen las variedades de uvas pisqueras, que crecen en los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, en un entorno semiárido y bajo los cielos más limpios del mundo.

Las condiciones que estas uvas resisten le confieren características muy especiales. Gracias a la oscilación térmica, la piel de la uva se va engrosando para proteger su contenido. En tanto, la luminosidad de los cielos va a traspasar esta piel, que va encapsulando dentro de la cada uva sus especiales aromas y sabores.

Así es como en cada estilo de pisco, sea transparente o envejecido por años, siempre predominará el sabor y las características de la uva que le dio vida.

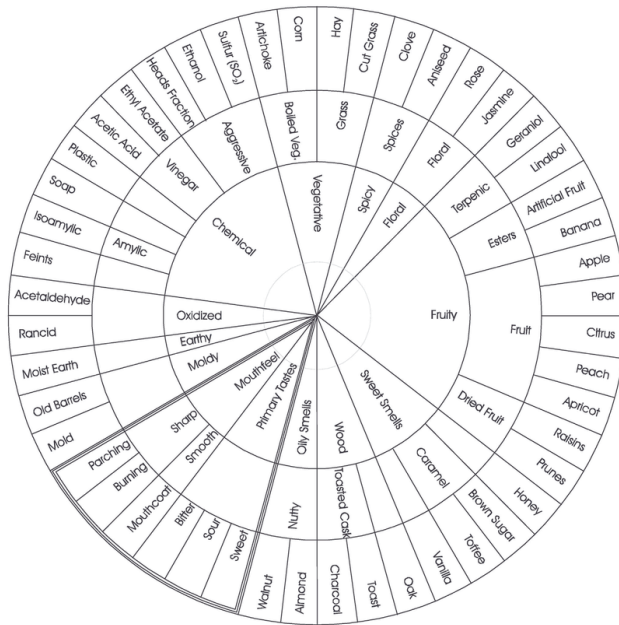
La rueda de aromas es una interesante herramienta que se utiliza en enología para determinar una serie de términos específicos para describir al producto, lo que permite mejorar la terminología en que se comunicarán enólogos, destiladores y otros profesionales del área.

Otros destilados tales como el cognac, tequila o el whisky cuentan con sus propias ruedas aromáticas, pero no son aplicables al pisco, debido a sus particulares características

dedicated to the interests of enologists, viticulturists, and others in the fields of wine and grape research and production throughout the world.

This work proposed a series of standardized sensory terms for pisco, through the assembly of the following pisco aroma wheel:

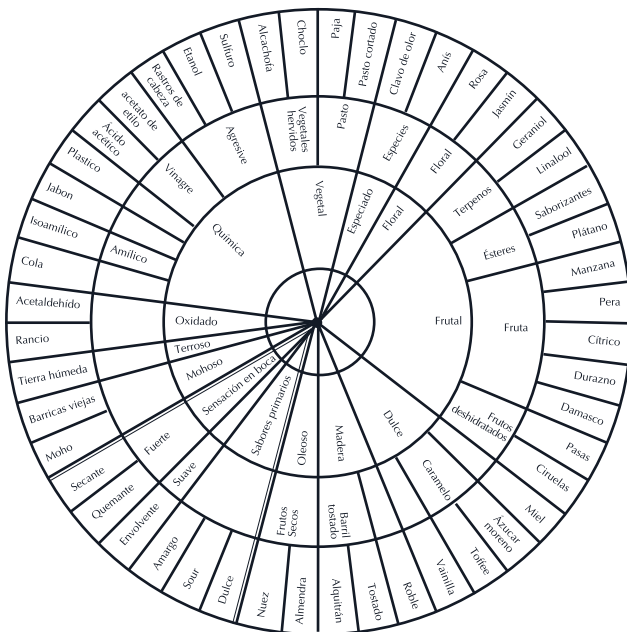
## ***Pairing and crafting cocktails with pisco***



aromáticas y proceso de maduración.

En 2004, los chilenos Edmundo Bordeu, Gonzalo Formas y Eduardo Agosin publicaron un artículo en la *American Journal of Enology and Viticulture*, revista oficial de la Sociedad Estadounidense de Enología y Viticultura, dedicada a la investigación científica sobre la vinificación y la viticultura.

Este trabajo proponía una serie de términos sensoriales estandarizados para el pisco, a través de la conformación de la siguiente rueda de aromas del pisco:



*Undoubtedly, one of the main features of pisco is its versatility. Pisco has a wide variety of styles, aromas and flavors, to satisfy the most demanding palates.*

*This characteristic makes it a perfect spirit for innovative bartenders that are willing to go further, experimenting with the freshness and fruitiness of pisco.*

*Although each pisco offers different characteristics depending on its area of origin, grapes used and alcoholic graduation, we can classify them into three styles, according to their rest in wood.*

*Transparent: Its contact with wood is limited; it has rested for a minimum of 60 days in stainless steel or rauli wood, which does not provide flavor or aroma to pisco. This style of pisco is widely used in cocktails, especially to prepare pisco sour, piston and other recipes that seek to highlight the fresh and fruity notes of pisco.*

*In gastronomy, it is a perfect complement for salad dressings or flambéing seafood.*

*Guarda: This pisco that has remained between 6 months and 1 year in active wooden barrels, a perfect style to combine with cola soft drinks to prepare the classic piscicola, vaina, or any preparation with pisco that requires notes of wood. Ideal for warmer, spicier cocktail combinations, always highlighting the contribution of the pisco grapes.*

*In gastronomy, this mellow pisco provides a very special touch, thanks to its spicy notes. It is a great complement when it comes to marinating poultry and meat, as well as preparing creamy sauces.*

*Envejecido: Rests for at least one year in active wooden casks, with no maximum limit. They usually rest in French or American*

## Maridaje y coctelería con pisco

Una de las principales características del pisco es, sin duda, su versatilidad. Las variedades de pisco presentan una gran diversidad de propuestas de estilos, aromas y sabores, para satisfacer los paladares más exigentes.

Esta cualidad lo convierte en un espirituoso perfecto para coctelería innovadora, propositiva y dispuesta a ir más allá, experimentando con la frescura y frutuosidad del pisco.

Si bien cada pisco ofrece diversas características según su zona de origen, uvas utilizadas y graduación alcohólica, podemos clasificarlos en tres estilos, según su descanso en madera.

**Transparente:** su contacto con madera es limitado; está en reposo un mínimo de 60 días en acero inoxidable o en madera de raulí, que no proporciona sabor ni olor al pisco. Es ampliamente usado en coctelería, especialmente para preparar cócteles como pisco sour, pistón y otras recetas que buscan resaltar las notas frescas y frutales del pisco.

En gastronomía, es un complemento perfecto para aderezos de ensaladas o flambear mariscos.

**De guarda:** es un pisco que permanece entre 6 meses y 1 año en barrica, una variante perfecta para usar combinados, en una piscola, vaina o cualquier preparación con pisco que requiera notas de madera. Ideal para combinaciones de coctelería más cálidas y especiadas, aunque siempre rescatando el aporte de las uvas pisqueras.

En gastronomía, el pisco de guarda brinda un toque muy especial, gracias a sus notas especiadas. Es un gran complemento a la hora de maridar pollo y carnes, así como la preparación de salsas cremosas.

*oak, which gives it the enveloping touch of the wood, in total harmony with the grape notes. It is the preferred style to drink neat or on the rocks. It is perfect as an after-meal drink, to pair with desserts, chocolates or a cigar.*

*In gastronomy, it is perfect to provide depth and complexity to recipes, especially sweet. Chocolate based desserts, as well as the classic chilean cake “Hojarasca manjar” (leaf pastry and milk caramel) is prepared with a fair amount of aged pisco.*



**Envejecido:** reposa mínimo un año, sin límite máximo. Suelen reposar en roble francés o americano, lo que le otorga la nota envolvente de la madera, en total armonía con las notas de uva. Es el estilo preferido para tomar solo o en las rocas. Es ideal como bajativo, para acompañar postres, chocolates o un habano.

En gastronomía, es perfecto para aportar profundidad y complejidad a las preparaciones, especialmente dulces. Es un infaltable para preparar la clásica torta de hojarasca manjar, o para brindar nuevos sabores a las preparaciones con chocolate.



