

Pisco



RECETARIO ESENCIAL
DE COCKTAILS

CONTENIDO

1. Pisco sour pág 3
2. Pichuncho pág 5
3. Crepúsculo pág 7
4. Pisconi pág 9
5. Pistón pág 11

MEDIDAS & EQUIVALENCIAS

30CC = 30ML = 1 OZ = 3CL

HERRAMIENTAS DE BAR SUGERIDAS

Coctelera: Boston Shaker o Cobbler

Cuchara de bar

Jigger de 1 y 2 oz

Vaso mezclador

Machacador

Tabla para cortar

Cuchillo de chef

Colador fino

Colador de bar

1. Pisco Sour

EL REY MODERNO DE LOS SOURS

En 1862 se publicó el primer libro de cocktails, el autor fue el legendario bartender Jerry Thomas quien publicó 236 recetas. Las recetas número 142 y 143 corresponden al Brandy Sour y Gin Sour respectivamente (Los únicos dos sours del libro). Con este dato podemos deducir que nuestro pisco sour es una adaptación del Brandy sour, el cual, a la vez es una adaptación del Brandy Fix (Imaginemos un sour con trocitos de varias frutas de estación).



INGREDIENTES

90cc Pisco Transparente

30cc Jugo fresco de limón sutil

30cc Jarabe enriquecido (2 azúcar: 1 agua)

Hielo cubo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Nuestro sour es minimalista en su look, pero si utilizas algún emulsionante puedes rociar o deja caer gotitas de angostura y otra opción atractiva y muy ad hoc a las tendencias actuales es incluir algún twist de cítrico.



Cristalería: Copa Flauta – Vaso Old Fashioned (Si se sirve en las rocas)

A photograph of a Pisco Sour cocktail. On the left is a tall, elegant flute glass filled with a pale yellow liquid topped with a thick, white foam. To the right is a clear glass cocktail shaker with a silver metal top and bottom. In the foreground, a small dark brown ceramic bowl contains several bright yellow citrus slices. A silver metal strainer is also visible on the right side. The items are arranged on a light-colored wooden surface. The background is dark and out of focus, with a newspaper visible at the bottom.

Pisco Sour

2. Pichuncho

NUESTRO MANHATTAN CHILENO

La palabra "Pichuncho" proviene del mapudungun que se refiere al chincol, chingolo o copete. Su origen se remonta al campo chileno, donde se denominaba así a la combinación de vino y aguardiente. Con el paso del tiempo, el cocktail llegó a los restaurantes donde se refinó reemplazando el aguardiente por Pisco y el vino por Vermouth Rosso volviéndose en un símil al Manhattan.



INGREDIENTES

60cc Pisco Envejecido

30cc Vermouth Rosso

Opcional: 4 gotas de angostura o Licor Araucano.

Hielo cubo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a un vaso mezclador con mucho hielo en cubos. Revolver hasta que el vaso mezclador se condense por el frío (Aproximadamente 40 veces) y servir.



DECORACIÓN

Twist con una cáscara de limón amarillo.



Cristalería: Copa Cocktail – Vaso Old Fashioned (Si se sirve en las rocas)



Pi^chuⁿch^o

3. Crepúsculo

DEJANDO EN MANIFIESTO LA VERZATILIDAD DEL PISCO

Este refrescante cocktail se presentó por primera vez el año 2005 para hacer lucir la versatilidad de la nueva generación de Pisco Transparente y ponía en manifiesto la llegada de ingredientes de la cocina a la barra, lo que hoy se ve reflejado en el uso de botánicos y especias.



INGREDIENTES

60cc Pisco Transparente

30g de frutillas en rodajas

Hojas de albahaca

10cc Jugo fresco de limón sutil

20cc Jarabe simple (1 azúcar: 1 agua)

Hielo frappé



PREPARACIÓN

Agregamos todos los ingredientes en un vaso old fashioned y machacamos 8 veces. Completamos con hielo frappé y revolvemos para enfriar la mezcla y balancear el sabor.



DECORACIÓN

Media luna de limón y ramillete de hojas de albahaca.



Cristalería: Vaso Old Fashioned



CrEPúsculo

AR BEAR HEATER
y Love
Professor

GIBSON
Roger O. Thornhill
(North by Northwest)

CKTAIL
Lanzlo
blanca)

7&7
Tony Manero
... (a fever)

4. Pisconi

PARA LAS CARTAS DE LOS MEJORES BARES DE CHILE

Con el auge de los aperitivos y esos sabores amargos que invitan a beber y comer, se vuelve tentador realizar adaptaciones con nuestro destilado patrimonial en cocteles seductores como lo son los spritz y negronis. Heá nuestra versión chilena, digna para toda buena carta de bar chileno.



INGREDIENTES

30cc Pisco Transparente, Guarda o Envejecido

30cc Campari

30cc Vermouth Rosso

Hielo



PREPARACIÓN

En un vaso mezclador agregar hielo suficiente para asegurarnos que supere el nivel del líquido de los ingredientes. Agregar todos los ingredientes; Revolver hasta que el vaso mezclador se condense por el frío (Aproximadamente 40 veces) y servir.



DECORACIÓN

Drop o gajo de naranja (Permite agregar un toque de jugo fresco como extra).

Opcional: Sumar una ramita de romero



Piscoñi



5. Pistón

AMARGO Y REFRESCANTE SENSACIÓN CARBÓNICO

Este refrescante brebaje nacional se hizo popular en las fuentes de soda de los años cincuenta. Tras perder popularidad, retomó su preponderancia desde el año 2010 con el auge de las tónicas, gin tónicos y bebidas de perfil amargo.



INGREDIENTES

75cc Pisco Transparente

150cc Tónica

Twist de limón

Hielo



PREPARACIÓN

En una copa o vaso agregar hielo en cubos que complete al 100% la capacidad de la cristalería. Revolver los hielos para que la copa se condense de frío y eliminar el excedente de agua que se derrite en el proceso. Agregar todos los ingredientes y servir.



DECORACIÓN

Rodela de limón.

Opcionales complementarios: Rodela de pepino o Láminas de papaya o hojitas de albahaca.



Cristalería: Copa Burdeos - Vaso Highball



Pistón

HEATER

GIBSON
Roger O. Thornhill
(North by Northwest)

PAN

1 part Raspberry Juice
1 part Lime Juice
1 part Cointreau
1 part Vodka

Top off with
Jim Beam
2/3 cup of
Bubblin

1/2 of Gunpowder
- Croton Oil -

INVESTIGACIÓN RECETAS

Ricardo Guerrero, Director Bar Academy Chile

IG @SoSMixologia

Nadin Elias, 1er Lugar Torneo de coctelería con Pisco 2021

IG @NahdinElias

FOTOGRAFIA

Tomas Montealegre

DISEÑO

Pisco Lab

IG @Pisco_Lab



RECETARIO ESENCIAL DE COCKTAILS CON PISCO

