vinetur

Vivimos la Experiencia Sarcay en Azpitia

La bodega peruana abre sus puertas al público interesado en conocer más sobre la elaboración del pisco

lunes 24 de agosto de 2026

ESCRITO POR PISCOS & TACOS



Sarcay es una marca de piscos muy reconocida que ha acumulado hasta la fecha más de 150 medallas en concursos nacionales e internacionales, pero además de ofrecernos una fina selección de espirituosos, su bodega nos invita a vivir la Experiencia Sarcay, una visita guiada diseñada para quienes desean aprender sobre la elaboración y producción de la bebida bandera del Perú.

Para llegar a Sarcay, deberemos tomar la Panamericana Sur hasta San Vicente de Azpitia, un pueblo ubicado a la altura del kilómetro 75 que pertenece al distrito de Santa Cruz de Flores y a la provincia de Cañete. Si partimos desde Lima, solo nos tomará una hora de viaje rumbo al sur.

Con la Asociación Piscos & Tacos tuvimos la oportunidad de conocer esta bodega que tuvo su origen en el año 2004. En aquel entonces, ocho amigos se asociaron con el fin de producir pisco para su propio consumo, pero corrió tan rápida la noticia de boca en boca sobre la calidad del producto que los socios se animaron a abrir el establecimiento al público.

En Sarcay nos recibió Elías Onayram Ovalle, su maestro destilador, quien nos hizo un recorrido por las diferentes instalaciones de la hacienda. El primer lugar que visitamos fue el viñedo, un amplio campo donde encontramos los cultivos de uva cuidadosamente colocados en un sistema de conducción de doble T, lo que favorece la ventilación de la vid y la captación del calor. Como nos señala Elías, esta área tiene una edad de 15 años y en ella se siembra la uva albilla, una de las ocho cepas especializadas para la producción del pisco.



Aunque Sarcay solo siembra albilla, también incluye en su producción otras cinco cepas: torontel, italia, mollar, quebranta y moscatel, pero estas las compra a sus antiguos socios y a bodegas de zonas cercanas como Quilmaná y Ocucaje. Es por ello que si damos un vistazo al portafolio de la empresa, encontraremos cuatro líneas de producción en las que hallaremos una gran variedad de piscos puros, piscos acholados, mostos verdes y mostos verdes acholados.

La poda y vendimia

A diferencia de años anteriores, en este 2026 se ha tenido que adelantar la poda debido a las fuertes lluvias y altas temperaturas proyectadas a causa del Fenómeno del Niño, pues estas podrían ocasionar putrefacción y enfermedades en la uva. "Si ustedes hubieran llegado el año pasado en estas épocas, todavía la planta hubiera estado en etapa de agoste o adormecimiento, es decir, el momento en que la planta refuerza toda la energía que ha perdido después de la cosecha", nos dice Elías, explicándonos que durante esta etapa no se riega el viñedo porque de las partes internas de la vid

brotan unas lágrimas de agua que caen por las ramas cortadas, logrando que las plantas absorban líquido por sí mismas.

Luego del agoste viene el trabajo de poda, el cual consiste en eliminar las ramas y sarmientos que obstaculizan el crecimiento adecuado de la uva, dejándose solamente lo que se conoce como ramas portantes, en cuyas yemas crecen las florecillas y después las uvas que se cosecharán.

Una vez que se realiza la poda, el viñedo es regado nuevamente y se cuida el crecimiento de la vid evitando el uso excesivo de pesticidas y fungicidas porque, como nos asegura nuestro guía, la materia prima es el 70% de la calidad de un buen pisco y el 30% corresponde a los controles de temperatura en los siguientes procesos. "De nada sirve que la bodega esté impecable y tenga todos los estándares de calidad si al final yo traigo una uva con pudrición, uva con botritis o una uva curada en exceso que no haya pasado su periodo de carencia", recalcó.

El periodo de carencia que menciona Elías comprende al menos unos 20 a 30 días antes de la cosecha de la uva, tiempo en que no se debe aplicar ningún químico y, para cumplir con ello, Sarcay trabaja con laboratorios certificados por INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

Con respecto a la cosecha o vendimia, esta se realiza una vez al año, entre enero y marzo, pero lo más probable es que la siguiente se lleve a cabo en enero del 2027 al haberse adelantado la poda este año para evitar que las lluvias coincidan con la madurez de la fruta, lo que significa que desde diciembre se podrán apreciar las uvas en su etapa de envero, proceso previo a la cosecha en el que la uva obtiene madurez, color y dulzor.

La maceración y fermentación

Después de la cosecha, los racimos son vertidos en una máquina despalilladora estrujadora que desgrana las uvas, eliminando los raquis, escobajos y palillos, dejando caer en una bandeja solamente las bayas, es decir, los frutos con sus cáscaras y pepas. Estas bayas se llevan a unos tanques, donde se quedan por un lapso de 2 a 3 días, dependiendo del tipo de uva. A esta etapa se le conoce como maceración, proceso en

el que se aprovechan los aromas de la piel de la uva y en el que se va batiendo o «basuqueando» el contenido con una varilla de acero en ciertos momentos del día.



Pasados los 2 o 3 días, la mezcla es extraída y trasladada a través de unas bombas y mangueras hacia una prensa neumática que contiene en su interior una pelota desinflada llamada blader, la cual se va inflando y compacta la uva contra las paredes, vertiendo el mosto o zumo de uva en una bandeja. Este procedimiento moderno y eficiente es el que sustituye la pisada de uvas que se ejercía antiguamente.



El jugo de uva es regresado al tanque para continuar con la fermentación, proceso natural bioquímico en el que se descomponen los azúcares para transformarse en alcohol gracias a las levaduras, microorganismos que se encuentran en la piel de la uva.

Si se desea elaborar un pisco puro, se dejará fermentar por un promedio de 15 a 20 días, de manera que ya no se sentirá el dulzor de la uva porque los azúcares se habrán convertido completamente en alcohol. Por otro lado, si se busca producir lo que se conoce como mosto verde, la fermentación se cortará en el quinto o sexto día. En este caso, se sentirán aún los azúcares, pero habrá también cierto grado alcohólico.

La destilación

El zumo de uva recientemente fermentado, al que podemos llamar un vino joven, es llevado directamente a través de motobombas a los alambiques para su destilación. Primero se lo ingresa a unas pailas u ollas de cobre que actúan como hornos. Algunas funcionan con leña, pero las que utiliza Sarcay operan con GLP.



Al encender los quemadores, el jugo de uva comienza a calentarse llegando a un promedio de 75 a 80 grados y con ello inicia un proceso de ebullición que genera un vapor que se concentra en «el capitel» y, por presión, sigue su trayecto por "el cuello de cisne" hasta pasar por una tubería en forma de serpentín que está dentro de un tanque que contiene agua fría. Debido a este choque de temperaturas, se produce una condensación. En otras palabras, el estado gaseoso se convierte en líquido, obteniéndose el pisco en una sola destilación. Por ello al pisco también se le llama destilado a grado, ya que no es redestilado.



"La destilación debe ser lenta, no acelerada. Unos 800 litros de vino que nosotros ponemos a destilar, más o menos nos demora en promedio unas 9 a 10 horas de destilación. Si ustedes vienen en la época donde estamos justamente en pleno proceso, día y noche, día y noche estamos destilando", nos comenta Elías.

Finalmente, el pisco sale por una tubería, pero los primeros litros son descartados debido a que contienen una alta concentración de alcohol metílico y acetílico que son dañinos para la salud. Al desecharse esta parte, conocida como la cabeza, se cierra la llave y se abre otra por donde saldrá lo que se denomina como el cuerpo o corazón del pisco, el mismo que será recibido en un recipiente llamado pisquera.



"Ahí vamos a recepcionar y vamos a ir midiendo también cómo va disminuyendo el volumen alcohólico. Puede empezar en 60 grados promedio la destilación, pero va a ir disminuyendo", nos indica Elías, recordándonos que los grados de alcohol que puede tener un pisco varía entre 38 y 48 grados, pero los piscos de Sarcay contienen 42 grados, y hay uno especial que contiene 46.

Otra parte que se descarta de la destilación es la cola, que viene a ser lo último que queda de este proceso por tener poca presencia de aroma, sabor y alcohol. Esta porción líquida se emplea mas bien para limpiar el interior de los tanques y las ollas.

Culminada la destilación, el cuerpo o corazón del pisco es llevado a reposar en unos tanques de acero para evitar que adquiera algún color, sabor o aroma ajeno a su naturaleza y, tomando en cuenta que el pisco no añeja como el vino, el tiempo de reposo puede durar un mínimo de 3 meses, tal como lo señala la Norma Técnica Peruana. En el caso de Sarcay, podría variar entre 9 meses y un año para ya salir a la venta.



El embotellamiento

Pasada la fase de reposo, el pisco es filtrado y enfriado bajándolo a una temperatura aproximada de -5 grados centígrados. Esto con el fin de cristalizarlo y que se junten las partículas que lo constituyen. De esta manera queda listo para ser envasado a través de una llenadora de tres llaves en unas botellas conocidas como nes que Sarcay importa. Después de ello, cada botella pasa por un control de calidad visual y su respectivo etiquetado manual.

Además de ofrecer sus piscos puros, acholados, mostos verdes y mostos verdes acholados, Sarcay ha lanzado al mercado cremas de pisco que poseen una composición alcohólica de 15 grados en base al pisco puro de uva quebranta, el cual es cocinado con lácteos y saborizantes, generando tonalidades de café y chocolate. Todos estos productos los podremos adquirir en su tienda El Encontrón, ubicada en la misma bodega, como también en diferentes supermercados del país.





La historia detrás de Azpitia

Azpitia era antiguamente un conjunto de pampas áridas hasta que llegaron los conquistadores españoles en el siglo XVI. Nicolás Sáez de Elola, quien formara parte de la expedición de Francisco Pizarro, fue el fundador de este valle al que puso de nombre

San Vicente de Azpeitia en honor de su tierra natal. Sin embargo, el nombre iría cambiando fonéticamente con el tiempo hasta llamarse Azpitia, tal como lo conocemos en la actualidad.

Cabe mencionar que Sáez de Elola participó en la captura del Inca Atahualpa en Cajamarca y recibió oro, plata y territorios de la costa central del Perú, entre ellos este valle que al día de hoy destaca por albergar una gran variedad de flora y fauna, así como un suelo prodigioso para el cultivo de diversas frutas, entre ellas manzanas, peras, duraznos y nuestras uvas pisqueras. A ello se suma el clima cálido que permite que los azúcares naturales se concentren en la vid.

Como nos cuenta Elías, en el siglo XVIII, 30 pobladores del distrito de Santa Cruz de Flores cavaron con pico y pala a través de los cerros para crear un canal de regadío que vendría desde el río Mala, un trabajo que sin duda resultó muy arduo tomando en cuenta que estos terrenos están a 120 metros sobre el nivel del mar. Por esta razón se le conoce a Azpitia como el balcón del cielo.

La construcción de estos canales ha permitido que en esta zona no falte agua y se pueda realizar la irrigación del viñedo por inundación. Solo basta abrir las compuertas de los canales cada semana o cada dos semanas para que entre el agua y cubra el área, cuyo suelo pedregoso facilita más este riego y que se obtenga una mejor concentración de los azúcares en las uvas. Solo unos 20 días antes de la cosecha se deja de regar para que se concentre bien el agua del riego y se produzca lo que se conoce como estrés hídrico.

Esto y mucho más se puede aprender visitando la bodega Sarcay un sábado o domingo. Solo habrá que dirigirse a su tienda El Encontrón para registrarse en cualquiera de sus tres horarios: 11:15 a.m., 1:30 pm y 3:45 p.m. Eso sí, se recomienda llegar 15 minutos antes para empezar a tiempo. La Experiencia Sarcay incluye también una cata guiada por el mismo maestro destilador y al terminar podemos darnos una vuelta por su restaurante campestre para saborear deliciosos platos como el manchapecho Sarcay, arroz con pato, cerdo a la leña y chicharrón de trucha, entre otros. Y nada mejor que acompañarlos con un pisco sour o un chilcano, ambos cocteles a base de la bebida bandera del Perú.

Eric Barrantes García

Lima - Perú








ALAMBIQUE
NRO 2
ATENCIÓN


N°2
PISCOS A
ACHOLADOS


SARCAY


SARCAY




SARCAY
SARCAY