vinetur

Catamos los piscos de Sarcay

Piscos & Tacos evaluó 4 muestras de la bodega peruana

lunes 24 de agosto de 2026

ESCRITO POR PISCOS & TACOS



Como parte de la experiencia que nos brinda la bodega Sarcay, ubicada al sur de Lima, con el equipo de la Asociación Piscos & Tacos tuvimos la oportunidad de realizar un recorrido guiado por sus instalaciones y de calificar cuatro muestras de su portafolio de producción: un pisco puro de uva quebranta, un pisco puro de uva torontel, un pisco acholado (blend), y un pisco mosto verde acholado.

Para esta cata se instalaron en la mesa unas copas Ferrand, cuyo diseño nos ofrece seguridad para hacer girar la bebida y poder percibir sus aromas antes de llevarla a la boca. Si bien existen otros modelos de copas como el afnor y el riedel, todas ellas se componen de tres partes: la base, el tallo o fuste y el cáliz.

Un aspecto a tomar en cuenta es que debemos sostener la copa por la base o el tallo, pues si se agarra del cáliz, el pisco se calentaría con la temperatura de nuestra mano. Asimismo, debemos considerar que siempre se sirven las copas de izquierda a derecha, siguiendo el orden en que se realizará la evaluación. Al lado tendremos una ficha de cata internacional que ha sido actualizada recientemente y, para limpiar el paladar entre una muestra y otra, contaremos con una botella de agua mineral y galletas de agua.



La cata comprende tres fases que ponen a prueba tres de nuestros sentidos: la vista, el olfato y el gusto. A nivel visual evaluamos la apariencia, prestando atención a la limpidez y el color; a nivel olfativo nos centramos en la pureza o tipicidad, intensidad y

complejidad aromática; y a nivel gustativo, tomamos en cuenta la pureza, intensidad de sabores, estructura y complejidad, así como la persistencia.

En vista, los cuatro piscos de Sarcay fueron aprobados al ser totalmente incoloros, límpidos, brillantes y cristalinos. No mostraron ninguna coloración ni partículas en suspensión, y es que un pisco debe verse limpio y como plata pura e incluso más transparente que el agua.

Por otro lado, si giramos la copa, podremos apreciar que en sus paredes se deslizan unas líneas llamadas "lágrimas" o "piernas" que nos pueden mostrar, según su densidad, el grado de alcohol.

Al acercar nuestra nariz a la copa pensamos en el aroma que nos trae a la memoria. Por ejemplo, el pisco puro quebranta nos hizo sentir una entrada dulce con intensidad y complejidad aromática, pues a muchos de los presentes nos hizo recordar el olor a plátano maduro, frutos secos, cáscara de manzana y fruto de hueso como el melocotón, descriptores que precisamente pertenecen a la uva quebranta, por lo que podemos decir que este pisco cumple en pureza o tipicidad.

A diferencia de la quebranta, al probar el pisco puro torontel identificamos aromas florales y herbales, características propias de esta cepa; mientras que el pisco acholado (blend para el ámbito internacional) presentó un buen equilibrio aromático que respondió a la combinación de sus tres uvas: 50% de quebranta, 30% de italia y 20% de albilla.

Al momento de probar en boca, bebemos un poco, paladeamos y pasamos suavemente. En esta ocasión testeamos solo cuatro piscos, pero si hubieramos examinado una mayor cantidad, contaríamos con un recipiente llamado vertedero en el que escupiríamos el contenido para evitar que el alcohol suba a nuestras cabezas.

El pisco quebranta se sintió agradable con sensación a frutos secos como pecanas y con una persistencia larga. Además, se detectaron notas herbales que se podrían asociar con la tierra de cultivo, pues Sarcay se encuentra muy cerca del mar. En cuanto al pisco puro torontel se percibieron sabores que recordaron a pasas rubias, cáscaras de pecanas y piel de naranja.

La última muestra fue evaluada en silencio y se invitó a adivinar el tipo de pisco. Quien diera con la respuesta correcta se haría acreedor de un vino de la marca Peirano. Para mi buena suerte, acerté con 5 compañeras al señalar que se trataba de un pisco mosto verde acholado y es que, efectivamente, para la elaboración de este producto se combinaron dos cepas: la uva mollar y la uva Italia.

Así culminó esta cata especial testeando cuatro piscos de la bodega Sarcay, marca que ha recibido múltiples medallas de oro y plata en diferentes competencias nacionales e internacionales, entre ellas el Concurso Nacional del Pisco, el Concurso Mundial de Bruselas y el Concurso Internacional de Vino y Espirituosos (CINVE).

Cabe mencionar que, según la Norma Técnica Peruana, el pisco tiene denominación de origen en la costa central y sur del país, cubriendo cinco departamentos: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. Fuera de esas jurisdicciones, todo destilado del vino tendría que llamarse aguardiente. Por otro lado, el pisco se elabora en base a 8 uvas pisqueras que se clasifican en aromáticas y no aromáticas. En el grupo de las aromáticas se encuentran la italia, moscatel, albilla y torontel; mientras que entre las no aromáticas están la quebranta, negra criolla, mollar y uvina.

Las bodegas suelen elaborar tres tipos de pisco aprovechando las uvas mencionadas: el pisco puro, que está hecho de una sola variedad de uva; el pisco acholado, el cual combina dos o más variedades de uva; y el pisco mosto verde, que se produce con el mosto de uva que no ha madurado completamente. En el caso del mosto verde, este puede ser mosto verde puro (de una sola variedad de uva) o mosto verde acholado (combinación de dos o más variedades de uva).

Si buscamos un acompañamiento para el pisco, podemos optar por una tabla de quesos, prosciutto, aceitunas verdes, chocolates o postres, y no necesariamente lo tenemos que tomar puro, pues podemos preparar con él una variedad de cocteles como el pisco sour, chilcano, algarrobina, pisco punch, pisco tonic, pisco sunrise, piscopólitan, capitán, tesoro de Lima, sacha mojito, entre otros más.

Y tú, ¿ya probaste alguno de estos piscos? ¿Cuál fue el que más te gustó?

Eric Barrantes García

Lima - Perú










02
02
03
02
SARCAY
PISCO
700ml
02
SARCAY
PISCO
700ml
03
SARCAY
PISCO
700ml
05
HOMENAJE
SARCAY
PISCO
700ml