¡Regalazo!: Pisco Añejado Chileno

lunes 8 de mayo de 2017

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Apuestas siempre seguras para la sobremesa: brandy, coñac y pisco añejado chileno.

Durante la comida, aún con los mejores vinos siempre nos la jugamos un poco. La apuesta no es al 100 por ciento segura. De ahí el papel tan importante del sumiller que nos aconseja e informa.

Todos hemos tenido sorpresas con el vino, sorpresas agradables porque han superado nuestras expectativas y sorpresas que no han sido tan agradables sin llegar a ser negativas.

Pero hay unas bebidas en la sobremesa que nunca engañan: el brandy y el coñac con sus grandes reservas. Parecen oro liquido en la copa. Siempre llenas de color, de aroma y de sabor.

Y no quiero dejar de añadir aquí en este mismo lugar, en la sobremesa, ***una sorpresa agradable que me llegó un buen día de Chile.*** Recuerdo que era un pisco pero no recuerdo ni marca ni más detalles, nunca pensé que un día lo mencionaría en un medio como este.

Fue un regalo de un buen cliente de Santiago de Chile que había hecho un buen negocio con un producto que le vendí y que en agradecimiento en uno de sus viajes a "la vieja patria" como él decía me trajo una botella de ***pisco añejado 15 años.***

La botella era discreta, casi del montón en apariencia, transparente para dejar ver el dorado contenido. La información de la etiqueta era sencilla y destacaba únicamente el concepto añejado 15 años.



El término "añejado" me llevó por inercia a pensar en los rones del caribe y mi sorpresa fue que aquél pisco no tenía nada que ver con los rones del caribe. Aquél pisco añejado no tenía nada que envidiar a los mejores coñacs franceses ni a los extraordinarios brandys de grandes reservas españoles ni a los maravillosos metaxas gran reserva de los griegos.

Muchas veces me he quedado con ganas de llamar a mi cliente y pedirle los detalles... eso sí, el recuerdo sigue en mi disco duro.

achoig@gmail.com - www.termometroparavinos.com