vinetur

Singani: Más Allá del Pisco

Singani, El destilado boliviano que nace en las alturas

lunes 7 de julio de 2025

ESCRITO POR JONATHAN RAMOS



Se dice que en una ocasión Ernest Hemingway afirmó: "Un hombre inteligente a veces se ve obligado a estar borracho para pasar tiempo con tontos". Y aunque la cita de Hemingway nos hable de una razón poco convencional para beber, la historia del Singani boliviano, el destilado del que hablaremos hoy, nos ofrece motivos mucho más profundos y fascinantes para su existencia.

Cuando hablamos de Bolivia, quizá a muchos se les venga a la mente el Lago Titicaca, el lago navegable más alto del mundo. Sin embargo, si somos sinceros, muy pocos pensarán en este país en términos vinícolas. Tal vez quienes leen este artículo ya hayan oído sobre la particularidad de los vinos bolivianos y las singularidades de su geografía. Hoy me gustaría dar una vuelta de tuerca y hablar sobre una particularidad muy propia de Bolivia: el Singani.

Para entender qué es el Singani y cómo se llegó hasta él, primero debemos saber cómo llegó el cultivo de la vid a tierras bolivianas. Hacia el año 1550, las misiones arribaron a Bolivia desde Perú, trayendo consigo no solo sus creencias, sino también vides. Se cree que el primer viñedo boliviano se plantó en el Valle de Sinkani, lo cual podría estar dando nombre al destilado que hoy nos ocupa.

Ahora bien, es razonable y evidente que, para elaborar vino, necesitamos un viñedo. Pero, ¿cómo llegamos de aquí al destilado? Pues bien, varias razones llevaron a los misioneros a destilar el vino que producían. Aunque seguramente a todos se nos pase por la cabeza que la principal razón para crear un destilado y beberlo sea lo que nos mencionaba nuestro amigo Hemingway, la verdad es que no es así —o al menos no completamente—. Por aquel entonces, no se llegaba a consumir todo el vino que se producía, por lo que, buscando conservarlo, procedieron a destilarlo.

Otra de las razones emana de la situación geográfica del Valle de Sinkani, que se encuentra a 4.067 metros sobre el nivel del mar. Esto implica frío, ¡mucho frío! Para hacernos una idea, recordemos que la temperatura media mínima en el mes de junio es de -5°C. Podemos imaginarnos entonces a estos religiosos del siglo XVI entrando en calor entre rezo y rezo gracias a este noble destilado.

Conocido ya su origen, adentrémonos en los aspectos técnicos del Singani. Actualmente, Singani ostenta el estatus de Denominación de Origen (DO), la cual se oficializó en mayo de 1992. La Denominación define al Singani como: "El aguardiente obtenido de la destilación de vinos naturales de uva fresca producida, destilada y embotellada en las zonas de producción".

Las zonas de producción reconocidas por la DO son: Tarija, Chuquisaca, La Paz y Potosí. La variedad más emblemática es la Moscatel de Alejandría, aunque también están amparadas la uva negra, corriente y mollar. Existen tres tipos de Singani:

De Altura: Este debe elaborarse exclusivamente con la variedad Moscatel de Alejandría y a una altitud mínima de 1.600 metros sobre el nivel del mar.

- Primera Selección: En este caso, pueden intervenir otras variedades de uva blanca.
- Segunda Selección: Para su elaboración, se emplean los mostos residuales de los orujos, es decir, el líquido que aún contienen las uvas después de la primera prensada y fermentación.

La aventura de la elaboración del Singani comienza en el mes de marzo, con la selección de las uvas. Tras esto, vendrá la fermentación, que durará entre 5 y 21 días. Cuando la fermentación haya concluido, se procede a la clarificación. Después de la clarificación, se inicia la destilación al 71%. Una vez concluida, el destilado reposa por un periodo de entre 2 y 6 meses en acero inoxidable para finalmente ser embotellado.

Hay un detalle en este proceso que, en particular, encuentro realmente interesante: como todo destilado, tras su proceso de destilación debe rebajarse con agua. En el caso del Singani, el agua utilizada debe provenir de un lago de Los Andes, lo que otorga a esta bebida características muy específicas y un perfil único.

Actualmente, el principal mercado para el Singani fuera de Bolivia son los Estados Unidos, que acaparan el 90% de su exportación. Seguramente, el gran responsable de este hecho sea el director de cine Steven Soderbergh. Steven probó el Singani durante el rodaje de la película "El Che" en 2007. Al parecer, quedó tan impresionado con su sabor que ya no lo pudo dejar.

¿Y ustedes qué piensan? ¿Ya han probado el Singani? ¡Definitivamente, es un producto muy interesante y lo suficientemente distintivo como para tener una Denominación propia, sin ser comparado y mucho menos confundido con su hermano, el Pisco!

¡Salud y buen vino!