vinetur

El Pisco Sour se celebra con identidad y creatividad

Evento que reunió cultura, técnica y sabor para reflexionar sobre la esencia del cóctel bandera del Perú y las nuevas propuestas que inspira

martes 3 de febrero de 2026

ESCRITO POR GERMÁN SALAZAR OCAMPO



En el Perú, el Pisco Sour no es solo un cóctel: es una expresión de identidad, una tradición viva y un motivo de encuentro. Con esa convicción, y en el marco del Día Nacional del Pisco Sour, el pasado 1 de febrero de 2026, la Asociación Pisco y Tacos

—dedicada a la promoción de la cultura del pisco, conformada por catadores y sommeliers— organizó, junto con la empresa SINKA PERÚ, un evento especial de celebración.

Con el mensaje: "**El PISCO SOUR merece una buena celebración. TE INVITAMOS a disfrutar de nuestro cóctel bandera y de las versiones que inspira**", se convocó a los asociados para vivir una experiencia que combinó reflexión, degustación y creatividad.

El Pisco Sour: conversación sobre identidad y versiones

No hablamos de fechas ni de orígenes; la conversación se centró en la estructura del cóctel. Se estableció una premisa clara: un Pisco Sour sigue siendo Pisco Sour mientras conserve sus insumos esenciales —pisco, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura—.

Es válido hablar de versiones del Pisco Sour cuando se ajustan proporciones, técnicas de batido, tipo de hielo o intensidad de espuma. Por ejemplo, si se varía la cantidad de jarabe o de pisco, se modifica el perfil sensorial —más seco, más dulce o más alcohólico—, pero la identidad del cóctel permanece intacta.

En cambio, agregar o reemplazar ingredientes sí cambia su identidad, dando origen a un conjunto de cócteles a los que denominamos los Sours que el Pisco Sour inspira.

Concluimos que respetar esta distinción es una forma de valorar la tradición sin renunciar a la innovación.

Nuestro cóctel bandera en acción

Luego llegó el momento central de la celebración: preparamos la versión más difundida del Pisco Sour utilizando la proporción 3–1–1. Se explicó la función de cada ingrediente, la importancia del equilibrio y la técnica de batido para lograr una espuma firme y estable.

Tips para un buen Pisco Sour

- Pisco de calidad
- Limón fresco, recién exprimido
- Jarabe de goma equilibrado y con textura sedosa
- Clara fresca y limpia
- Hielo sólido y técnica correcta de batido
- Respetar la proporción, no hacer ajustes "al ojo"

Con el cóctel servido, los asistentes realizamos el primer brindis colectivo. Aunque todos lo disfrutaron, al pedir opiniones varios manifestaron tener diferentes preferencias sobre el balance y el equilibrio.

En esta etapa ampliamos la experiencia maridando el Pisco Sour con chocolate bitter con menta, cuya cremosidad, amargor y frescura armonizaron perfectamente, resaltando sabores, aromas y texturas.

La familia Sour: creatividad con identidad

El Pisco Sour forma parte de la gran familia de cócteles Sour, cuya estructura base combina tres elementos: destilado, acidez y dulzor. Esta fórmula, en proporciones de equilibrio, permite múltiples variantes y abre espacio a la creatividad.

SINKA PERÚ presentó una propuesta denominada PUKA SOUR, elaborada con muña andina macerada en pisco quebranta, que aporta aromas herbales frescos y mentolados; jarabe de beterraga dulce, con matices terrosos que dan el característico color rojo (puka en quechua); y zumo de naranja con limón.

Para esta propuesta, el maridaje elegido fue maní tostado con sal de Maras, mezclado con insumos deshidratados como ají rocoto, ají panca, muña y cáscara de cítricos.

Esta creación demuestra cómo los insumos peruanos pueden generar experiencias de Sours con identidad, sin perder la lógica estructural de la categoría.

El concurso: creatividad en equipo

La etapa final consistió en una dinámica participativa. Los asistentes se organizaron en equipos y, por sorteo, eligieron entre diferentes macerados en pisco: canela con clavo, cacao con mandarina, hierba luisa y hoja de coca con aguaymanto.

El desafío fue preparar un Sour con el balance adecuado según el insumo elegido y servirlo a todos los asistentes.

Una votación colectiva definió al equipo ganador, cerrando la jornada con un espíritu lúdico y colaborativo que, más que una competencia, fue una vivencia que fortaleció el aprendizaje, la camaradería y la valoración de los Sours derivados del pisco.

Una celebración que honra tradición y futuro

Esta celebración organizada por la Asociación Pisco y Tacos y SINKA PERÚ no fue solo una degustación, sino un espacio de reflexión y aprendizaje. Porque la pregunta inicial sigue vigente y necesaria:

¿Cuándo un Pisco Sour sigue siendo Pisco Sour?

La respuesta está en el respeto por su identidad y esencia, y en comprender que el Pisco Sour también es fuente de inspiración para la creatividad.

German Salazar Ocampo

Gerente de Sinka Peru

Redes sociales

https://www.facebook.com/PiscosYTacos

https://www.facebook.com/sinkaperu

https://www.facebook.com/german.salazarocampo/


PISCO PURO

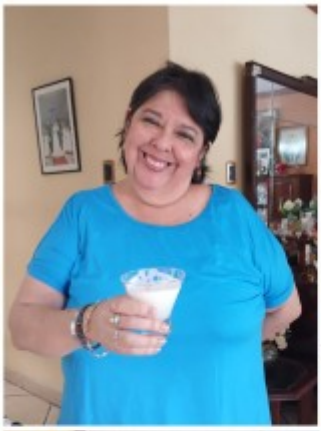






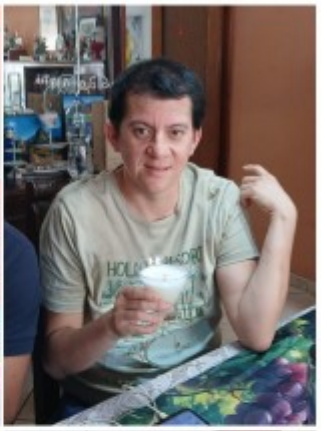

PISCO PURO
BODEGA PEIRANO


PISCO PURO

















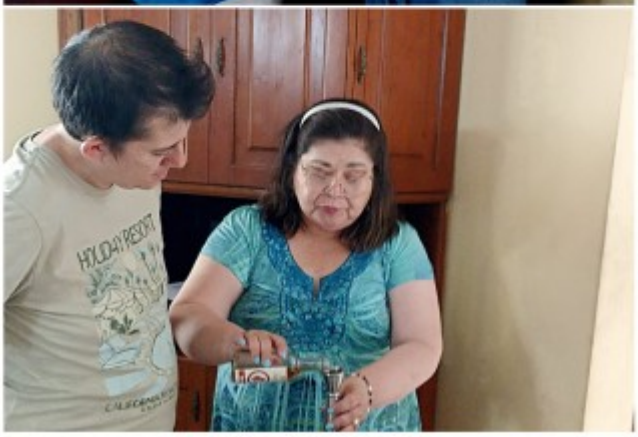



Sinta'
AÑEJO













Pisco & tacos

SinKa PERÚ

El PISCO SOUR
merece una buena celebración



TE INVITAMOS a disfrutar de nuestro coctel bandera y de las versiones que inspira al estilo SINKA

Domingo 1ro. de febrero 11 am

Calle Márquez de Monterrico 125 La Molina