



Mercado Internacional del Pisco

Departamento de Agro y Agroindustria



PISCO

Pisco es una Denominación de origen y de acuerdo a la Norma Técnica peruana 211.001 es el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “uvas pisqueras” recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas (Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna)



Fechas conmemorativas del Pisco



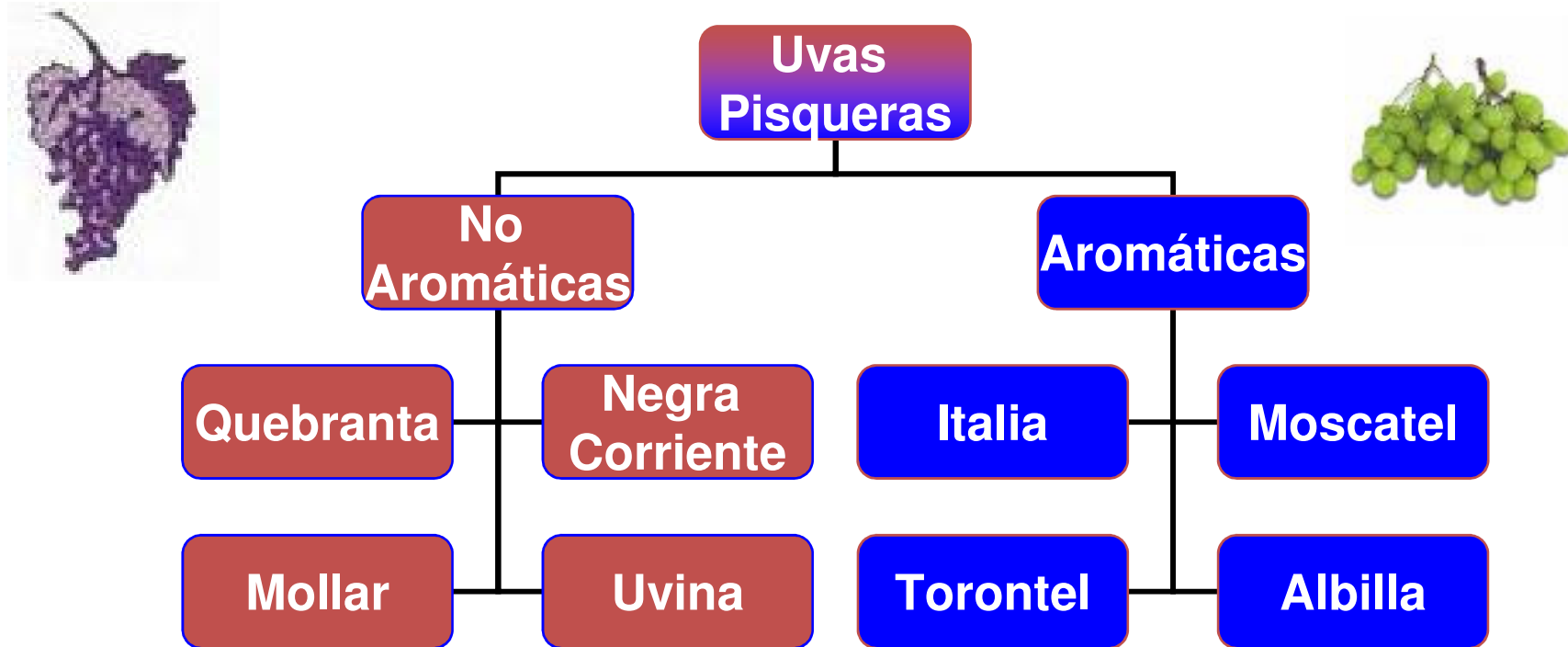
“Día del Pisco Sour”: Primer sábado de febrero.

“Día del Pisco”: Cuarto domingo de julio.

Pisco es un Producto Bandera.



Clasificación de la Uva Pisquera



La mayor parte del pisco se elabora con uva quebranta.

El **bouquet** de las aromáticas es resultado de la gran cantidad de terpenos de la cáscara del fruto.

Siete kilos de uva producen 1 litro de pisco (aprox.)

Tipos de Pisco



Pisco Puro No Aromático:

Obtenido de una sola variedad no aromática, (usualmente quebranta) se le conoce como “pisco puro”.

Pisco Puro Aromático:

Obtenido de una sola variedad aromática. Tiene el nombre de la uva utilizada.

Pisco Acholado:

Se elabora con distintas uvas pisqueras (es un *blend*).

Pisco Mosto Verde:

Resulta del mosto incompletamente fermentado, por eso se denomina “verde”.

Diferencias entre el Pisco y el Aguardiente Chileno



- Uvas Pisqueras Aromáticas y no Aromáticas.
- Proceso artesanal (pisa) e industrial.
- En el proceso artesanal el mosto no fermenta con los orujos. En el industrial sí, previa eliminación de los raspones.
- Luego de fermentar el mosto, se destila inmediatamente, **NO SE CLARIFICA**, ni se deja reposar..
- El mosto **no** es tratado con compuestos artificiales



- Sólo utiliza uvas aromáticas
- Proceso industrial.
- El mosto se fermenta con los orujos (4 a 7 días). Se prensan los orujos y se juntan los dos caldos. El mosto se deja reposar 30 a 50 días para clarificarlo, al igual que el vino. Luego se trasiega y recién en ese momento se procede a la destilación.
- Al mosto se le agrega anhídrido sulfuroso. **No se respeta el proceso natural.**
- Se adicionan levaduras al mosto para garantizar su fermentación.

Diferencias entre el Pisco y el Aguardiente Chileno



- Uso de alambiques discontinuos de cobre o de estaño.
- NO SE RECTIFICA., NO SE REBAJA CON AGUA para el grado alcohólico. El producto sale limpio.
- La norma establece una graduación alcohólica entre 38° y 46°.
- El pisco se deja reposar entre 3 a 6 meses en depósitos, luego se filtra y se embotella.
- No se añeja en roble, es un aguardiente incoloro.
- No necesita clarificarse con clara de huevo.



- Uso de alambiques discontinuos con columna rectificadora. Están hechos de cobre.
- Por rectificación se obtiene un alcohol superior de 60° a 50°.
- El selección tiene 30°, el especial 35°, el reservado 40°.
- Se guarda en madera durante 4 meses a un año, luego se rebaja con agua desmineralizada para llegar a graduaciones comerciales.
- Se puede clarificar con clara de huevo.

Evolución de las Exportaciones de Pisco vs el aguardiente chileno (En millones de USD)



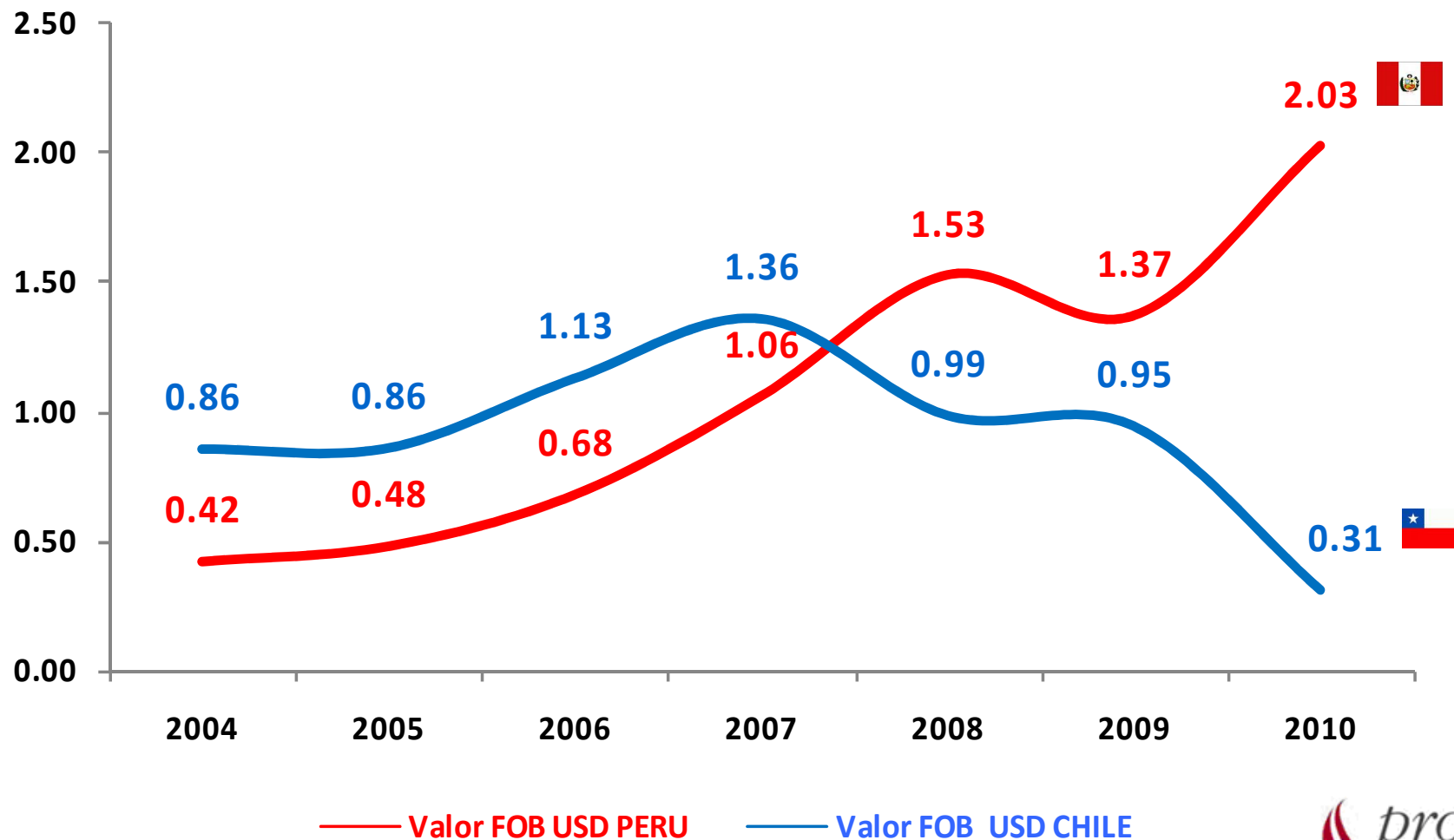
PERÚ

P.A. 2208202100
Pisco



CHILE

P.A. 2208201000
Aguardiente de uva y similares

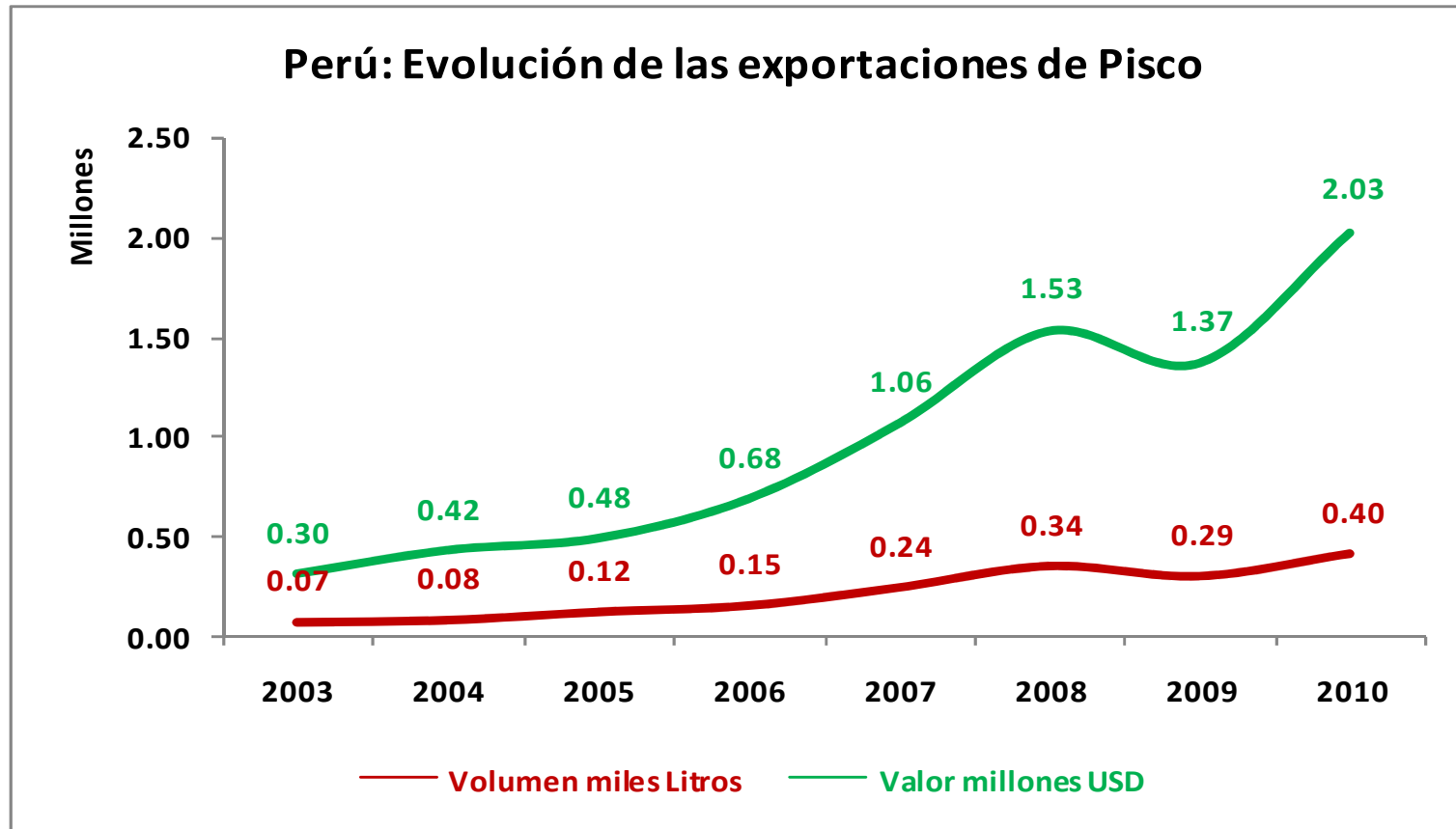


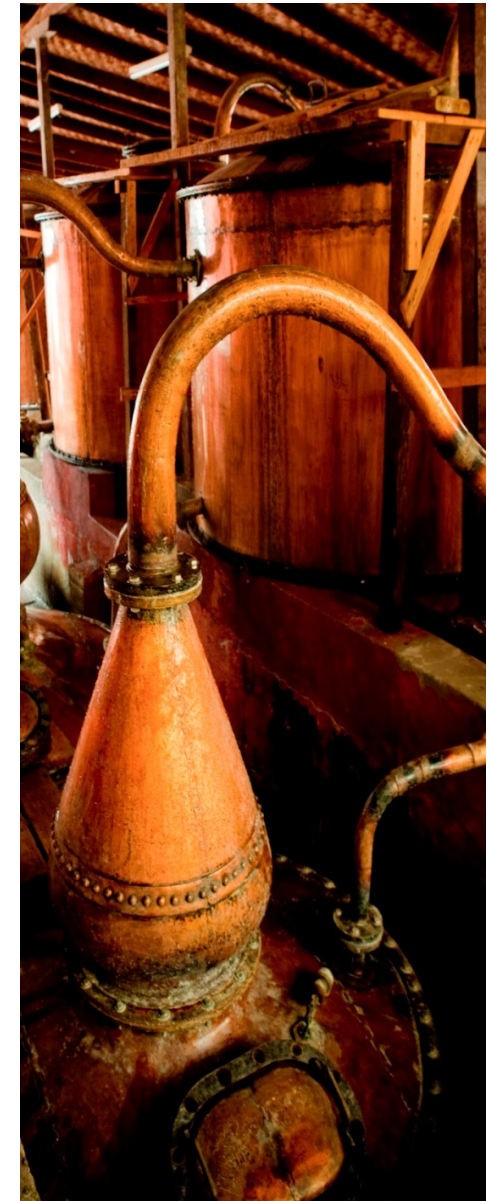
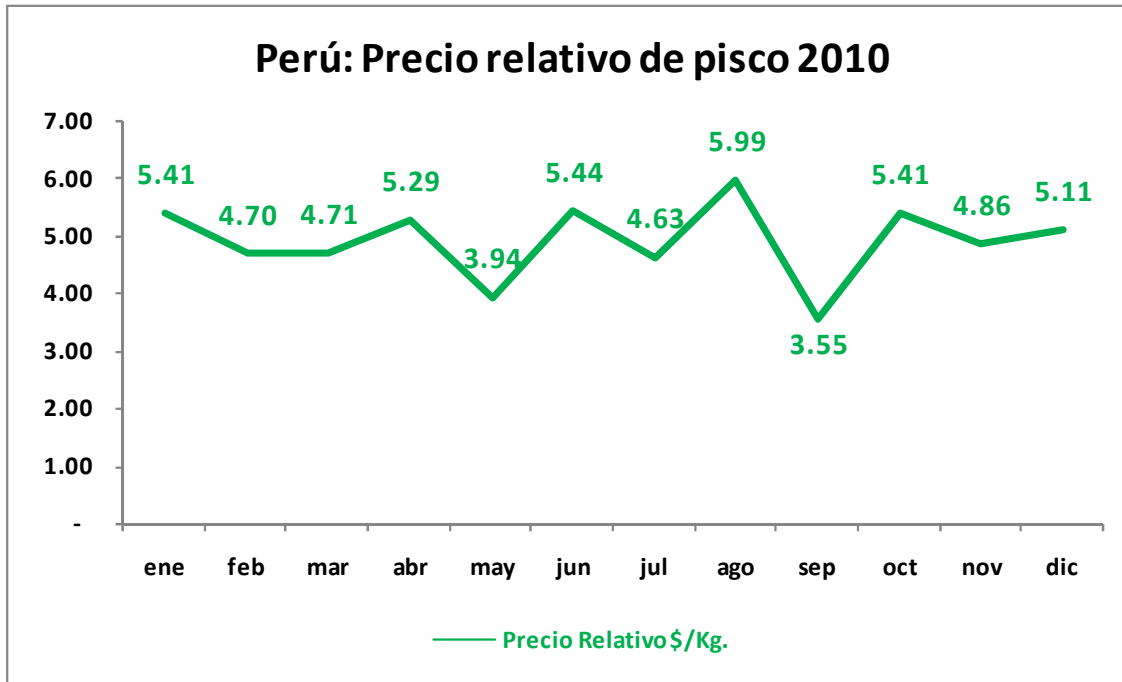
Fuentes: SUNAT & PROCHILE
Elaboración: Departamento de Agro y Agroindustrias Promperu

EXPORTACIONES DE PISCO



Perú: Evolución de las exportaciones de pisco





Fuente: SUNAT / Elaboración: Departamento de Agro y Agroindustrias Promperu

Peru: Exportaciones de pisco según mercado 2010

Partida: 2208202100

	MERCADO	2008	2009	2010	Varicación 09 -10	% Part.	Acumulado
1	Estados Unidos	534,373	468,476	790,585.45	69%	39%	39%
2	Chile	267,015	256,544	335,950.01	31%	17%	56%
3	Colombia	113,328	71,108	160,723.90	126%	8%	8%
4	España	124,398	59,932	163,270.34	172%	8%	16%
5	Argentina	48,013	54,584	90,447.97	66%	4%	4%
6	Ecuador	3	49,020	101,979.01	108%	5%	9%
7	Alemania	95,218	47,712	48,974.93	3%	2%	2%
8	Brasil	1,029	18,392	49,143.82	167%	2%	5%
9	Australia	9,339	2,376	19,568.42	724%	1%	1%
10	Bélgica	1,393	36,184	18,093.26	-50%	1%	2%
11	Corea del Sur		17,971	53,268.80	196%	3%	3%
12	México	29,519	33,171	15,715.02	-53%	1%	3%
13	Puerto Rico	2,688	5,376	19,008.00	254%	1%	1%
14	Panamá	58,475	27,941	15,715.02	-44%	1%	2%
15	Japón	13,535	21,505	29,813.76	39%	1%	1%
	Resto	230,056	196,963	114,433	-42%	6%	7%
	TOTAL	1,528,382	1,367,254	2,026,691	48%	100%	



Peru: Ranking de empresas exportadoras de pisco 2010

Partida: 2208202100

	RUC	EMPRESA	PESO NETO KG.	VALOR FOB USD
1	20100097746	SANTIAGO QUEIROLO S.A.C.	71,212.60	285,076.26
2	20503644968	BODEGA SAN ISIDRO SAC	41,227.20	195,354.00
3	20107198106	BODEGAS VIÑAS DE ORO S.A.	27,510.68	192,530.45
4	20216789611	VINA TACAMA S.A	33,260.10	190,167.64
5	20512631461	COMPAÑIA DESTILADORA DEL PERU S.R.L.	16,732.00	109,824.00
6	20119313679	BODEGA SAN ANTONIO S.A.C.	15,767.00	108,652.24
7	20509175927	PURO PERU S.A.C.	17,315.17	100,321.24
8	20100048371	VIÑA OCUCAJE S A	19,077.10	93,950.15
9	20516046105	AGROINDUSTRIAS LS S.A. - AGRILLSA.	8,908.00	79,380.00
10	20506657122	AGRO MISTRAL S.A.C.	12,363.16	71,155.21
11	20104505784	BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO S.A.C.INDUST	16,714.44	66,083.47
12	20115729528	ANTONIO BIONDI E HIJOS S.A.C.	10,166.08	58,421.38
13	20325346435	SOCIEDAD AGRICOLA DON LUIS S.A.	7,021.20	51,715.09
14	20409944087	AGROINDUSTRIAS BODEGA STO TOMAS S.A.C	23,730.00	50,823.00
15	20104443819	AGRICOLA VIÑA VIEJA VIÑA STA ISABEL SAC.	18,284.85	47,790.40
	Resto		66,058	325,446.47
	TOTAL		405,348	2,026,691





**Departamento de Agro y Agroindustria
PROMPERU**

