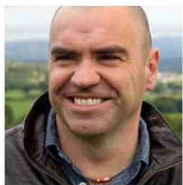


VINOS / CRÍTICA



POR
 Patricio Tapia

Los tres espíritus de los Andes

El pisco peruano y el chileno son destilados ultraconocidos por el público local. ¿Pero han probado singani? También es un destilado de vinos, viene de Bolivia y es delicioso.

COMO MUCHOS DE USTEDES DEBEN SABER, existe una disputa que ya lleva varias décadas entre Perú y Chile por el pisco. El conflicto, resumido de manera muy somera, está en el uso o no uso del nombre, aunque ambos —con algunas diferencias— tienen en común el hecho de ser bebidas espirituosas que provienen de la destilación de vinos, principalmente de moscateles, en el caso chileno, y de moscateles y otras variedades llamadas “criollas”, en el caso del Perú. Ambos ostentan sendas denominaciones de origen, lo que no solo limita su producción a una zona geográfica (las regiones de Atacama y Coquimbo en el caso chileno y la zonas costeras del sur de Perú, desde Lima hasta Tacna), también define sus métodos de producción.

El pisco peruano nunca envejece en contenedores que modifiquen su carácter, como la madera por ejemplo. Algo que sí se permite en Chile. En Perú tampoco se agrega agua para rebajar el grado de alcohol y solo hay una destilación, mientras que en nuestro país sí está permitido agregar agua y también se realizan varias destilaciones del mismo producto. Y así, hay diferencias, y todas ellas son usadas para menospreciar al otro en esta larga disputa por quién debiera llamarse pisco. Pero mientras los pisqueros peruanos y chilenos agotan sus ráfagas chauvinistas disfrazadas de reivindicación histórica, en vez de unirse y promover un destilado que tiene como

común el gran paisaje de los Andes, existe un tercer “espíritu” andino que habría que considerar cuando se habla de alambiques sudamericanos. Se trata del singani boliviano. ¿Han escuchado hablar de él?

El singani también es una denominación de origen, que delimita su producción a zonas de altura en los departamentos de Tarija (la zona más importante en volumen), Chuquisaca, Potosí, La Paz y Cochabamba. Y es muy clara con respecto a las uvas con las que se elabora el vino base: solo moscatel de Alejandría, una variedad de gran poder aromático que, sin dudas, se transmite a los singani bolivianos. A diferencia de los distintos estilos de piscos en Chile y en Perú, en el caso del singani es más fácil generalizar en cuanto a sus sabores y aromas. Hecho cien por ciento de moscatel, sin guarda en barricas, es un destilado frutal y también delicado, de cuerpo más ligero si se le compara con sus primos andinos.

En Bolivia no se les ha ocurrido hacer singani sour y proponerlo como cóctel nacional, sino que ellos prefieren un camino más simple, el camino del chuflay, que es una mezcla de hielos, Sprite, 7up o Ginger Ale, un chorrito de jugo de limón y, por supuesto, singani. Una suerte de pisco, pero algo más refinada. Y también levemente dulce, así es que, si prefieren, pueden usar tónica como bebida de fantasía y el resultado es un gin tonic o, mejor, “sintonic” con sabor a los Andes. Delicia.

ANDRÉS MACLEAN



Vinya en el valle de Tarija, en Bolivia.

“El singani también es una denominación de origen, que delimita su producción a zonas de altura en Tarija, Chuquisaca, Potosí, La Paz y Cochabamba”.