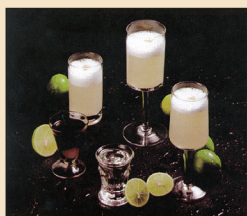


Pisco je peruánské

RECEPT

Pisco Sour

- 2 díly pisca
- 1 díl šťávy z limetek
- 1 díl cukru
- vaječný bílek
- několik kostek ledu
- mletá skořice



Do mixéru se dá pisco, cukr, šťáva z limetek, bílek a kostky ledu a vše se mixuje, dokud se neutvoří bohatá pěna. Dá se do sklenic a jemně se posype skořicí.



FOTO: IVO GOLDBACH

Sbírat tituly na nejruznějších světových výstavách a pak je umně využívat v reklamních kampaních, to už k alkoholickým nápojům neodmyslitelně patří. Málokterý se však může pochlubit, tak jako peruánské pisco, titulem Kulturní dědictví národa.

Pisco – jasná, bezbarvá, aromatická pálenka, o níž se říká, že v sobě skrývá všechno teplo peruánského slunce – tento titul získalo od peruánské vlády v roce 1988.

Zrod až díky Španělům

Pisco je přitom historicky spjato až s příchodem Španělů v šestnáctém století, kteří si s sebou do Nového světa přivezli révu vinnou. Tu začali pěstovat na pouštní půdě jižního peruánského pobřeží. Díky zvláštním podmínkám zdejšího podnebí a půdy ale vznikla typicky peruánská odrůda zvaná „quebranta“ a z ní už byl jen krok k piscu. Výroba vína a pisca začala v tomto kraji již v roce 1560 a stala se nejdůležitější ekonomickou aktivitou na této části pobřeží. V roce 1630 se jenom z přístavu Pisco vyvezlo dvacet miliónů litrů této pálenky.

I pisco se může pochlubit řadou mezinárodních ocenění. První z nich pochází již z 1. světové výstavy v Londýně v roce 1862 a další z výstavy v Paříži, v roce 1867, kde ho dokonce okusil a vychvaloval sám Napoleon III. Také známý spisovatel britský spisovatel Rudyard Kipling, ho pil a ve své knize *From Sea to Sea* se o něm dokonce zmiňuje jako o nejlepší pálence století.

Pisco aneb pták

Název si nápoj vysloužil podle obyvatel, kteří v této části původní inké říše žili. Pisco totiž v kečujštině, původním jazyku Inků, znamená



FOTO: ARCHIV

Původní nádoby pisqueños, ve kterých se skladovalo pisco v dobách španělské kolonie.

pták. Inkové nazývali původní obyvatel tohoto pruhu pouště asi 300 kilometrů na jih od Limy právě „piskos“, protože se zde vždycky vyskytovalo mnoho různých druhů ptáků. „Piskos“ vyráběli velké keramické nádoby, které se v době španělské kolonie užívaly na skladování této velice chutné pálenky. Od nich přešlo jméno pisco na líkér a později, koncem 16. století, i na přístav, kde se pisco nakládalo na lodě a vyváželo. V druhé polovině 19. století, v době zlaté horečky, odplulo právě z Pisca do severoamerické Kalifornie mnoho lodí naložených sudy s pisco. To se vzápětí stalo nejoblíbenějším líkěrem amerického kontinentu, především rozvíjejícího se San Franciska. V té době bylo totiž snadnější dovážet pisco z Peru než whisky z východního pobřeží Spojených států.

Šnůry a růže

Dnes se v Peru vyrábějí čtyři druhy pisca, liší se v kvalitě užívaných hroznů. Tradičně se nenosí na stůl již nalité v pohárech, nýbrž ten, kdo připíjí, si nalije sám. Ale ještě než vyprázdní pohár „až do dna“, tak předá láhev další osobě a potom jí předá i prázdný pohár, a tak připíjení pokračuje.

Ta správná chuť a aroma kvalitního pisca se pozná podle tzv. „šnůry a růže“. Šnůrou se nazývají vzduchové bublinky, které se přichytí na vnitřní stěně láhve, a když se lahvička hýbe, tak se nahromadí přímo v jejím středu a vytvoří kresbu podobnou růži. To je základní charakteristika, podle které se pozná skutečně dobré pisco.

Pisco je samozřejmě východí surovinou při přípravě nejruznějších koktejlů. Ten nejznámější, který se stal národním peruánským nápojem a bez kterého se neobejde žádné slavnostní jídlo v Peru, je pisco sour, čisté pisco smíchané s cukrovým sirupem a citrónovou šťávou.



Spor o pálenku

Před několika lety se soudní Chile dotkla peruánské cti. Podnikavější Chileci si přisvojili název pisco pro svou pálenku a jméno si dokonce nechali patentovat. Rozhořel se mezinárodní spor mezi zeměmi, které jsou dosud ve formálním válečném stavu. Spor došel tak daleko, že Peru se dokonce obrátilo na mezinárodní organizace, které mají rozhodnout, komu patří pisco. Obvyční Peruánci, když jsou dotázáni na tento spor, jen krčí rameny a říkají: „Správné pisco se pozná podle šnůry a růže, v chilské náhrazce se nikdy nevytvoří“.

● EVA FARFANOVÁ