

## Pisco – Brandy auf peruanisch

20.11.2006, 19:18 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *PromPerú*

Presseagentur: *Edelman GmbH*

---



Pisco Sour: Seit Ende der zwanziger Jahre der beliebteste Cocktail in Peru.

Frankfurt, Oktober 2006 – „Der erste erfrischt, der zweite beruhigt, und nach dem dritten landet man wohlversorgt im Bett“ – diese alte Weisheit gilt dem Pisco, dem Nationalgetränk Perus. Der Brandy, aus einem Mix frischer Trauben destilliert, geht zurück auf traditionelle Inka-Bräuche, ebenso wie der Name. „Piscu“ bedeutete in der Sprache der alten Inkas „fliegender Vogel“. So wurde ein fruchtbares Tal 200 Kilometer südlich von Lima aufgrund seines Vogelreichtums getauft. Die frühen Bewohner dieser Gegend waren Töpfer, die Tongefäße für alkoholische Getränke herstellten. Mit der Zeit ging der Name „Pisco“ von den Vögeln zu den Tongefäßen und dann auf den Brandy selbst über. Heute gilt der Pisco als das peruanische Nationalgetränk – so vielfältig wie das Land selbst.

Für die Herstellung von Pisco werden unterschiedliche peruanische Traubensorten verwendet. Besonders geeignet sind Trauben mit einem sehr aromatischen und charakteristischen Aroma wie die Rebsorte Muscat d’Alexandrie. Der gewonnene Traubensaft wird fast ausschließlich in Kupfergefäßen und in mehreren kleinen Destillationsschüben gebrannt, bis der Pisco einen Alkoholgehalt zwischen 38 und 46 Prozent erreicht hat. Für einen Liter werden sechs bis

sieben Liter Traubensaft verwendet. Das spezielle Verfahren verhindert den Verlust von Aromen, und es ergeben sich die für Pisco so typischen unterschiedlichen Geschmacksnuancen.

Ähnlich wie deutsches Bier unterliegt auch der Pisco einer Art Reinheitsgebot: Peruanische Gesetze regeln die Herstellung. Der Weinbrand ist ein Beispiel dafür, wie indianische Bräuche sich mit der hispanischen Kultur vermischt haben. Die Herstellung von Pisco ist eine Wissenschaft und Kunst für sich, die von Generation zu Generation weitergereicht wird. Sie basiert auf einem umfassenden Verfahren, das durch das Klima begünstigt wird: Um einen Liter Pisco herzustellen, werden mehr als sechs Liter Traubensaft immer wieder destilliert – ein einzigartiger Prozess.

Neben dem reinen Pisco-Genuss gibt es unzählige Mixgetränke auf Pisco-Basis. Der bekannteste Cocktail ist „Pisco Sour“, daneben wird Pisco aber auch mit Cola und Limetten („Machu Picchu“) oder mit Ginger Ale und Curacao („Ocean Pacific“) gemixt.

In Deutschland kann Pisco u.a. in der Weinquelle Hamburg, Lübecker Straße 149, 22087 Hamburg, T: (040) 256 391 bezogen werden.

#### Pisco Sour Rezept

4 cl Pisco

2 cl Limettensaft

2 cl Zuckersirup oder 2 bl Zucker

1/4 Eiweiß

Alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln mixen, bis das Eiweiß steif geschlagen ist. In ein Glas gießen und mit ein paar Tropfen Angostura\* garnieren oder etwas Zimt auf den Schaum geben.

\*Angostura ist ein Bitterlikör, der aus Kräutern und Gewürzen hergestellt wird und zum Abschmecken von Nahrungsmitteln und Getränken benutzt werden kann.

## Portrait

1993 gegründet, ist die Kommission für die Promotion von Perú (PromPerú) für die Vermarktung des Reiseziels Perú sowie für das Image des Landes national wie international zuständig. PromPerú entwickelt und evaluiert Richtlinien und Strategien, um den innerperuanischen Tourismus zu stärken und zugleich die Attraktivität von Perú für Touristen aus aller Welt zu steigern. Dabei zählen neben klassischer Werbung Öffentlichkeitsarbeit und weitere Promotionaktivitäten zu den Haupttätigkeitsfeldern der Kommission. Informationen, die für die Planung einer Reise nach Perú behilflich sind, gibt es unter Tel. 00511 -224 3131 oder auf der Website [www.peru.info](http://www.peru.info).

---

News-ID: 108902 • Views: 4053 (Stand: 04.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/108902/Pisco-Brandy-auf-peruanisch.html>