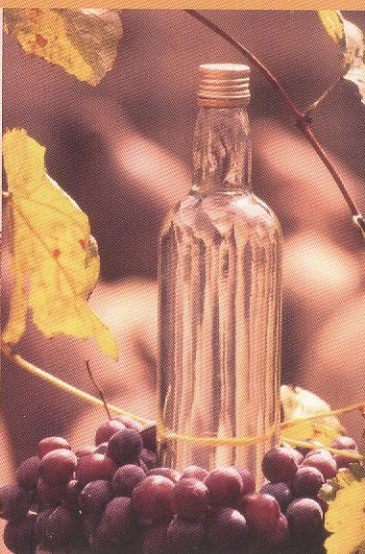
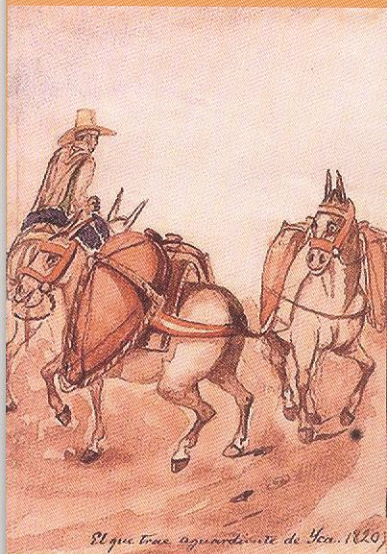




# ปiscoคือเปรู

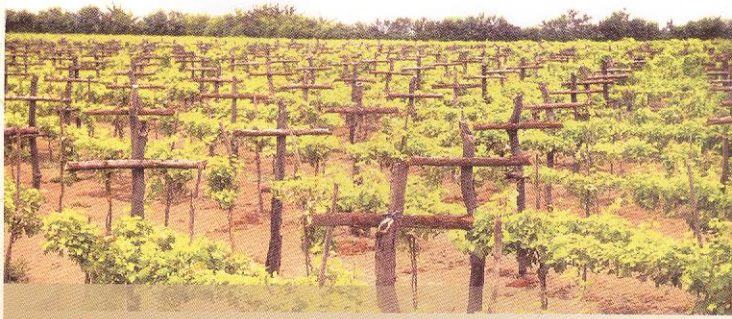


PISCO  
IS PERU



# ปิสโก (Pisco) เครื่องดื่มประจำชาติเปรู

ปิสโก เป็นเครื่องดื่มประจำชาติเปรู เมื่อแรกเริ่มเกิดจากความรูกรผลิตไวน์ ที่ได้จากอิทธิพลสเปน แต่โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะของสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมเท่านั้นที่ให้ผลผลิตองุ่นที่โดดเด่นสำหรับการผลิตปิสโก พื้นที่การเพาะปลูกองุ่นสำหรับปิสโกจะได้รับประกันทะเบียนเป็นแหล่งผลิตปิสโกอย่างถูกต้อง และทั้งหมดตั้งอยู่บนพื้นดินอารยธรรมเก่าแก่ของโลก “อาณาจักรอินคา”



## แหล่งการผลิตปิสโก

พล่องุ่นคุณภาพที่ได้รับคัดเลือกจากแหล่งผลิตพิเศษที่ได้รับการพิสูจน์ และยอมรับว่าได้มาตรฐานการผลิตสำหรับ Pisco คุณภาพดี จะได้มาเฉพาะจากพื้นที่การปลูกในบริเวณที่ราบสูง อายากูโช (Ayacucho) และ อารีกัว (Arequipa) เท่านั้น พื้นที่สำหรับวัตถุประสงค์นี้มีอยู่เฉพาะในเปรู แลกระจายตัวอยู่ตามแนวที่ราบสูงบริเวณชายฝั่ง ปาตีลลิกา (Pativilca) ด้านเหนือกรุงลิมาออกไป 200 กิโลเมตร เขตแนวหุบเขาโลคัมบา (Locumba Valley) ไทักนา (Tacna) ที่อยู่ตอนใต้ของเมืองหลวง (ลิมา) ออกไปประมาณ 1,300 กิโลเมตร ความพิเศษของพล่องุ่นที่นำมาทำปิสโกเกิดจากสภาพพื้นดิน และสภาวะอากาศ ซึ่งในเปรูมีแหล่งการนับกัน และบรรจุ Pisco ในหลายแคว้น ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีจะเป็นเขตโดยรอบของกรุงลิมาของเขตซูร์โค (Surco) เขตอาเต้ Ate เขตแมกดาลีนา (Magdalena) เขตลูนาฮัวนา (Lunahuana) และในพื้นที่ของแคว้นอิกา (Ica) จะมีเขตชินชา (Chincha) เขตปิสโก (Pisco) เขตนาเซอา (Nasea) นอกจากนี้ยังมีเขตโลคัมบา (Locumba) ในแคว้นโมเกกัว (Moquegua) และเขตทักนา (Tacna)

## มรดกของงานหมักกับอบจากที่ราบชายฝั่งทะเลทราย

การเพาะปลูกองุ่นบนพื้นดินของเปรูซึ่งอยู่บนพื้นดินเดิมของอาณาจักรอินคา มีลักษณะพิเศษของสภาพภูมิอากาศทางภูมิศาสตร์คือ พื้นที่ชายฝั่ง ทะเลทราย และเขตที่สูง (Costa, Desert & Sierra) รวมกันกระบวนการหมักคุณภาพ ทำให้การดื่ม Pisco มีรสชาติเฉพาะชวนความหิวกระหายไว้กับลิ้น และรสชาติพิเศษไว้ เปรียบได้กับความงดงามเมื่อได้สัมผัสกับความลึกซึ้งของเมืองในตำนานอย่างมาชูปิกชู (Machu Picchu) ในกรุง “เมืองที่สามสูงแห่งอาณาจักรอินคา แหล่งมรดกโลกเล: 1 ใน 7 สิ่งมหัศจรรย์ของโลก” ที่ตั้งอยู่ในประเทศเปรู ซึ่งเมื่อกล่าวถึงต่อไปยังความเป็นมาทั้งหมดแล้วพบว่า เครื่องดื่ม Pisco และแหล่งอารยธรรมในประเทศเปรูเป็นหนึ่งเดียวกันที่จะแยกออกจากกันไม่ได้

## ความเป็นมา

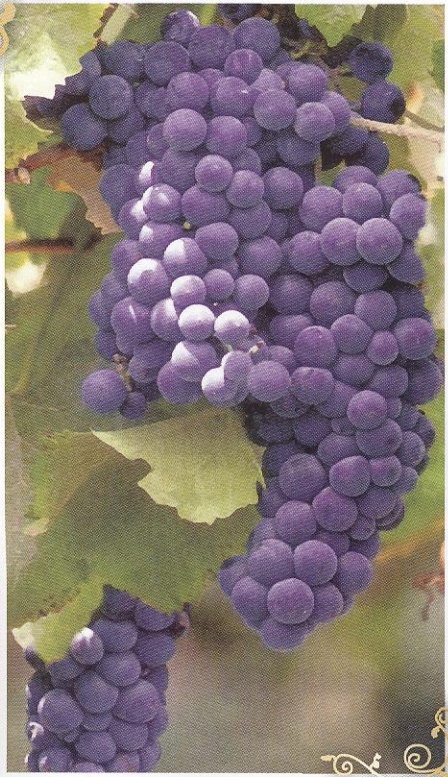
ฟรันซิสโก การามันเตส (Francisco Caravantes) นักสำรวจชาวสเปน ได้นำพันธุ์องุ่นจากเกาะคานารีเข้ามาปลูกในเปรู เมื่อประมาณปีคริสต์ศตวรรษที่ 16 จากหลักฐานที่ปรากฏในบันทึกเหตุการณ์เชื่อว่าบริเวณที่มีการเพาะปลูกองุ่น และมีการพัฒนาไปสู่การค้าไวน์ระดับโลกได้เป็นครั้งแรกอยู่ในบริเวณที่ราบสูงมารากาฮัวซี อาซิเอนตา Marcahuasi Hacienda ในกรุง (Cusco) ของเปรู ความสำเร็จในการทำไวน์ระดับโลก ได้รับความนิยมดื่มกันอย่างแพร่หลาย ทำให้สามารถส่งกลับไปยังอิทธิพลสเปนได้เป็นจำนวนมาก แต่ในปี ค.ศ.1614 กลุ่มผู้ผลิตในสเปน ได้รวมตัวเรียกร้องให้พระเจ้าฟิลิปที่ 2 แห่งสเปน ทรงตราพระราชกำหนดที่กีดกันการค้าเพื่อห้ามการนำไวน์จากอเมริกาใต้เข้าประเทศ ส่งผลให้เกษตรกรผู้ผลิตบริเวณชายฝั่งทะเล และเจ้าของโรงงานไวน์ในเปรูต้องนำองุ่นที่เดิมเคยผลิตไวน์ไปกลับเป็นมันดีแทน โดยเรียกสินค้าว่า “ปิสโก” ตามชื่อเมืองท่าส่งออก ซึ่งชื่อเมืองนี้เป็นชื่อเรียกมาตั้งแต่โบราณสมัยอินคา (Pisco เป็นชื่อ และประเทศสินค้ามีการจดสิทธิบัตร) ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 17-18 ปิสโกเป็นเครื่องดื่มสามัญประจำของเปรูที่ได้รับความนิยมและกำลังซื้อเพื่อการส่งออกเป็นจำนวนมาก เป็นข้อพิสูจน์ถึงการยอมรับในระดับชาติ และคุณภาพดีจากการเพาะหมักจากบริเวณหุบเขาในแคว้นอิกา และโมเกกัว ที่ยังคงเป็นความภูมิใจของชาวเปรูที่สร้างรากความเป็นเลิศด้านวัฒนธรรมขั้นตอนการเพาะปลูกจากการตั้งอยู่บนพื้นฐานพื้นดินสภาพอากาศที่เหมาะสม และการบวนการผลิตที่มีคุณภาพสูง



ปิสโก (PISCO)



# ความหมายของชื่อ Pisco



ปิสโกเป็นชื่อของพื้นที่ใน  
อาณาบริเวณเขตภูเขาตอนใต้  
ของเปรู บริเวณเดิมของเมือง  
ปิสโกในอดีต ปัจจุบันถือเป็น  
แหล่งอนุรักษ์ทางธรรมชาติเพราะ  
เป็นที่อยู่ของนกนางนาคีต ความ  
สมบูรณ์ทางธรรมชาติวิทยาของ  
บริเวณนี้มีความพ้องกับชื่อเมือง  
เนื่องจากรากคำศัพท์ “ปิสโก”  
ในภาษาตั้งเดิม (Quechua) ถอด  
มาจากรากศัพท์คำว่า “Pisscu”  
ที่แปลว่า นกตัวน้อย แรกเริ่ม  
บริเวณอารยธรรมนี้ เชื่อว่า  
เป็นพื้นที่ของกุ่มขางมันดินที่มี  
ชื่อเสียงมากตั้งแต่ยุคกรุงเรอของ  
อาณาจักรอินคาที่มีการใช้หน่อดิน  
และโถดินสำหรับการหมักบ่ม  
เหล้าข้าวโพด “ชิงา” (Chicha)  
ซึ่งเชื่อว่าเป็นเครื่องดื่มที่ใช้ใน  
พิธีกรรมต่าง ๆ ของชาวอินคา  
เมืองแห่งอารยธรรมงานปั้นถูก  
เรียกชื่อว่า “ปิสกอส” (Piskos) ซึ่ง  
ต่อมาได้กลายเป็นชื่อเรียกสำหรับ  
ศิลปะลวดลายงานปั้นของทางะดิน  
จากงานช่างจากพื้นที่เช่นกัน

จะเห็นได้ว่า ปิสโก และประวัติศาสตร์ของเปรูนั้นมีความผูกพันกันมาช้านานจนไม่สามารถแยกอธิบายถึงความเป็นมาของ Pisco โดยไม่อ้างถึงอารยธรรมโบราณบนพื้นแผ่นดินเปรูได้เลย ดังนั้น ปิสโกจึงเป็นเครื่องดื่มสามัญที่มีทั้งรสชาติ คุณภาพ และประวัติศาสตร์ จากบันทึกเหตุการณ์ตามเรื่องเล่าประวัติศาสตร์ หรือพจนานุกรมจะพบว่าศัพท์คำว่า Pisco มีที่มาจากรากฐานทางภาษาของอารยธรรมเก่าแก่บนแผ่นดินเปรูในประเทศเปรูในปัจจุบัน โดยรากศัพท์จากภาษาถิ่นตั้งเดิม (Quechua) มีความหมายว่า “นก” (Juan de Arona, seudónimo de Pedro Paz Soldan y Unanue “Diccionario de Peruanismos”, Tomo II, Ediciones Peisa, Lima 1975, page 323)

## ตั้งถิ่นฐานบนที่

แต่เดิมนี้ ปิสโกเป็นการหมักบ่มจากผลผลิตขององุ่นดำเพียงพันธุ์เดียวคือ Quebranta ที่เริ่มแรกได้ผลิตพันธุ์มาจากสเปน แต่เนื่องจากสภาพภูมิอากาศที่เป็นที่แนวภูเขาที่มีความชื้นจากอิทธิพลแนวชายฝั่ง และความแห้งแล้งของทะเลทรายทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณลักษณะที่แตกต่างจากแหล่งที่มา กลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของผลผลิตที่ได้จากแนวชายฝั่งด้านใต้ของประเทศเปรู องุ่นดำพันธุ์ Quebranta นี้มีกลิ่นแต่ให้รสชาติเฉพาะเมื่อหมักบ่มเป็น Pisco ซึ่งต่อมาได้มีการทดลอง และพัฒนาการหมักบ่ม Pisco ที่ได้จากการผสมองุ่นหลายพันธุ์เข้าด้วยกัน โดยเฉพาะจากสายพันธุ์ที่มีกลิ่นหอม เช่น Italy, Muscatel of Alexandria, Torontel และ Albilla

## การแบ่งประเภทของ Pisco

การแบ่งประเภทของปิสโก ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ อินจินานการ และการพัฒนากระบวนการผลิตของกลุ่มผู้ผลิตปิสโกในเปรู (Pisqueros) โดยในปัจจุบันมีการแบ่งประเภทออกดังนี้

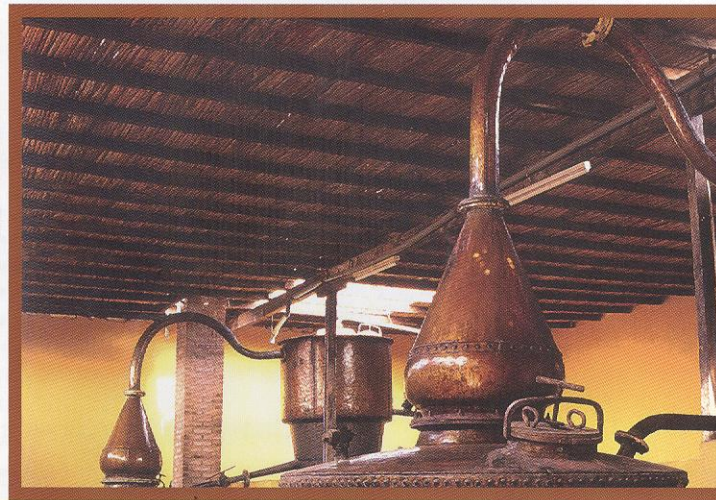
1. Pure Pisco หมักบ่มจากองุ่นดำเพียงสายพันธุ์เดียว ที่นิยมจะเป็น Quebranta หรือ Mollar ซึ่งปิสโกประเภทนี้จะมีกลิ่นหอม นุ่มนวลของรสชาติมากที่สุด
2. Aromatic Pisco จะเป็นการหมักบ่มขององุ่นเขียวโดยเลือกสายพันธุ์ที่ให้กลิ่นหอมเพียงสายพันธุ์เดียวในการหมักบ่ม เช่น Moscato, Italia หรือ Albilla (ความหอมที่ได้สามารถรับนอกก็ทั้งที่มาจากเนื้อองุ่นสายพันธุ์)
3. Pisco Acholado เป็นผลผลิตจากการกลั่น และหมักบ่มองุ่นที่มีกลิ่นหอมหลากหลายสายพันธุ์เข้าด้วยกันทำให้ Pisco Acholado มีความหอมที่เข้มข้นค่อนข้างมาก
4. Green Must Pisco ได้มาจากการกลั่นน้ำองุ่นหมักแล้ว ก่อนกระบวนการหมักจะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์สมบูรณ์
5. Aromatized Pisco เป็นการนำผลไม้ต่าง ๆ เช่น เลมอน มะม่วง หรือผลไม้เนื้อฉ่ำมาอยู่ในกระบวนการกลั่น ทำให้ได้กลิ่นหอมพิเศษของผลไม้ต่าง ๆ นอกทั้งทำการหมักบ่มเป็น Pisco

## Pisco เป็นเครื่องดื่มของเปรูโดยถิ่นกำเนิด

มีปรากฏเป็นบันทึกมาตั้งแต่ยุคอาณาจักรอินคาว่าเมืองของปิสโกเป็นความสำคัญด้านการค้าระหว่างเปรูกับต่างประเทศ ดังนั้นนอกเหนือจากการเป็นเครื่องดื่มสามัญของชาวเปรูที่ได้จากผลผลิตเฉพาะถิ่นแถบเวเนซุเอลาซึ่งมีถิ่นกำเนิดที่สภาพภูมิอากาศเฉพาะของประเทศเปรูแล้ว ยังเป็นสัญลักษณ์และความภาคภูมิใจของชาวเปรูอีกด้วย สาธารณรัฐเปรูถือสิทธิ์เป็นเจ้าของนาม “ปิสโก” และคงไว้ซึ่งสิทธิ์ในการอนุญาตการเรียกใช้ ปิสโกที่ดีที่สุดแตกต่างจากเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ ที่อาจถูกเรียกคล้ายคลึงกันตั้งแต่เริ่มกระบวนการผลิต จนถึงการกลั่นและหมักบ่มที่สมบูรณ์ การกลั่นน้ำองุ่นที่หมักจะต้องไม่มีสิ่งเจือปนใด ๆ ระดับค่าเฉลี่ยแอลกอฮอล์ของปิสโกอยู่ที่ 42 ดีกรี และลักษณะของน้ำปิสโกที่ดีจะต้องมีความใส กลิ่นหอมนุ่มนวล พร้อมรสชาติที่เข้มข้นได้ใจ

## ความแตกต่างของปิสโก กับเหล้าองุ่นจากต่างประเทศ

5 พื้นฐานสำคัญที่สามารถจะแบ่งแยกปิสโกที่ได้จากประเทศเปรู กับเหล้าองุ่นกลิ่นจากแหล่งอื่น ๆ นอกประเทศเปรู หลักทั้ง 5 ประการนี้ไม่ได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นเกณฑ์ชี้ตัดสินด้านคุณภาพ เพียงต้องการบ่งชี้ถึงความแตกต่างอย่างเด็ดชัดของปิสโกผลิตได้ภายในถิ่นกำเนิดประเทศเปรูเท่านั้น





1. **ความแตกต่างของพันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิต** พลผลิตขององุ่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบจะมีชื่อแตกต่างที่เด่นชัดที่สุด เนื่องจากปิสโกที่มาจากถิ่นกำเนิดในเปรูจะมีการคัดสรรพันธุ์องุ่นเท่านั้น ที่นิยมจะมีการใช้พันธุ์ Quebranta หรือองุ่นดำพันธุ์ Mollar และอาจจะมีเฉพาะพลผลิตที่ได้จากแมตเตอู ก็มีความแข็งแรงจากอิทธิพลแนวชายฝั่ง และความแห้งแล้งของทะเลทรายของเปรูก่อน เพราะเป็นพลผลิตที่ได้ครบคุณสมบัติและเป็นเอกลักษณ์ กระบวนการกลั่นและหมักนั้นจะเป็นตัวช่วยนำรสชาติที่แท้จริงของพลผลิตออกมา จะไม่มีการปรับแต่งกลิ่นและรสในลักษณะอุตสาหกรรมิต ๆ มาช่วย รวมถึงไม่มีองุ่นหลากหลายพันธุ์ที่ไม่มีแหล่งที่มาตามที่กำหนดมาใช้ในการผลิต
2. **กระบวนการกลั่นบริสุทธิ์** ในทุกขั้นตอนของการกลั่นจะเป็นการระเหยเอาไอน้ำออกจากเสีย เพื่อให้การกลั่นมีความบริสุทธิ์สูงสุดในขั้นตอนทั้งหมดไม่มีไอน้ำหรือความร้อนเข้ามาทำการกลั่นซ้ำ เพื่อให้มั่นใจว่าทุกขั้นตอนจะมีผลสิ่งเหมือนหลงเหลืออยู่ในการผลิตปิสโกในประเทศเปรู
3. **ระยะเวลาของการหมักบ่ม และการกลั่นน้ำองุ่นหมัก** ในการค้าปิสโกนั้น การหมักบ่มจะต้องเกิดขึ้นหลังจากที่ได้กลั่นน้ำองุ่นหมักที่มีความสดใหม่แล้วเท่านั้น ขั้นตอนนี้มีความสำคัญเป็นอย่างมากสำหรับการค้า Pisco ในประเทศเปรู ซึ่งกระบวนการกลั่นและหมักบ่มนี้ถือเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องได้รับการตรวจ ทดสอบ และผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่มีหน้าที่เฉพาะของรัฐบาลเปรู (Commission for the Supervision of Technical Regulations, Metrology, Quality Control and Tariff Restrictions of The National Institute of Consumer Defense and Industrial Property INDECOPI)
4. **ความบริสุทธิ์ของปิสโก** ในประเทศเปรู การกลั่นปิสโกจะต้องดำเนินไปจนกว่าค่าการกลั่นแอลกอฮอล์อยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 42-43 ดีกรี โดยไม่มีการเพิ่มน้ำกลั่น หรือนำพ่นกรรมวิธีใด ๆ เพื่อให้ได้ความบริสุทธิ์ของปิสโกที่มีคุณสมบัติครบถ้วนทั้งความใส ความหอม และความเข้มข้นของรสชาติอันอมฤต (euaq-de vie)
5. **ขั้นตอนในการกลั่นเพื่อให้ได้ค่าแอลกอฮอล์เหมาะสม** ในขั้นตอนต้นของการกลั่นน้ำองุ่นหมักนั้น พลผลิตที่จะต้องมีการระดับแอลกอฮอล์สูงถึง 75 ดีกรี ก่อนที่กระบวนการบ่มจะค่อย ๆ ทำให้อ่อนลงลง ๆ เข้ากันอย่างช้า ๆ และลดระดับค่าของแอลกอฮอล์ลงจนได้ระดับที่เหมาะสม ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของพลผลิตปิสโกเปรู (Pisqueros) กระบวนการนี้จะต้องดำเนินไปจนกว่าค่าเฉลี่ยแอลกอฮอล์อยู่ที่ 42-43 ดีกรี หรือต่ำกว่า 38 ดีกรี



## แบบทดสอบเก็ลเซียเชือกและดอกกุหลาบ

ปิสโก ก็เป็นเช่นเดียวกับรุ้นสีชนิดที่ต้องมีความพิเศษเป็นพิเศษ และกลิ่นที่สามารถบ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ได้ การทดสอบต่อไปนี้จะสามารถรู้ถึงความโดดเด่นแตกต่างของปิสโกที่แท้จริง การทดสอบนี้เรียกว่า the cord and the rose test ผู้เชี่ยวชาญและบุคคลทั่วไปก็สามารถทำการทดสอบนี้ได้ โดยเมื่อทำการเขย่าขวดปิสโกแล้ว จะเห็นความหนืดใสของน้ำในขวดหมุนจากแกนกลางของขวด ในลักษณะที่คล้ายกับลมหมุนเป็นกระแสน้ำวน ให้สังเกตการเรียงตัวของฟองอากาศที่เกิดขึ้นจากแนวแกนกลางเรียกว่า cord (เชือก) และฟองอากาศที่ลอยขึ้นเหนือแนวต่อน้ำที่เกิดขึ้นเรียกว่า rose (กุหลาบ)



## การดื่มปิสโก

แม้ว่าการดื่มปิสโกแบบไม่ผสมใด ๆ เลยจะเป็นสิ่งที่นักดื่มปิสโกปรารถนามากที่สุด แต่ปิสโกก็เหมาะจะเป็นส่วนผสมหลักในเครื่องดื่มค็อกเทลหลากหลายประเภท ที่มีชื่อเสียงมากและจัดเป็นเครื่องดื่มของเปรู ได้แก่ พิสโก ซอร์ (Pisco Sour) ที่มีส่วนผสมของปิสโก น้ำเลมอน หรือน้ำมะนาว ไข่ น้ำเชื่อม และเหล้ารสขม ว่ากันว่าสูตรผสมของค็อกเทลนี้ได้ถูกคิดค้นในใจกลางเมืองหลวงกรุงลิมา โดยวิศวกร มอริสระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 20 และเป็นที่ยอมรับตามพันบาร์ และร้านอาหาร เพราะรสชาติที่แปลกใหม่ ทุกวันนี้คุณก็สามารถสั่งพิสกัสอร์ได้จากร้านอาหาร และบาร์ชั้นนำเกือบจะทุกแห่งในโลก





## PISCO SOUR (Cocktail)

### Ingredients:

- 7 ½ oz. (3 parts) Peruvian Pisco
- 2 ½ oz. ( 1 parts) Key lime juice
- 2 ½ oz. ( 1 parts) Sugar syrup
- 1 egg white
- Angostura bitters
- Ice

### Preparation:

Pour the Pisco, key lime juice and syrup on a jar blender with enough ice to double the volume. Blend on high. Add one egg white and blend again. Serve. Pour a drop of Angotura bitters in each glass.

### Tips:

To make the sugar syrup, just put 1 cup of sugar in a pot with 3 tbs. of water, bring to a slow boil (always stirring), and cook until all the sugar has dissolved. Let the syrup cool.



### ส่วนผสม:

- ปิสโก 7 ½ ออนซ์ (3 ส่วน)
- น้ำมะนาวคั้น 2 ½ ออนซ์ ( 1 ส่วน)
- น้ำเชื่อม 2 ½ ออนซ์ (1 ส่วน)
- โช้ขาว-กรองไข่แดงออก 1 ฟอง
- เหล้ารสขม แองทอสตูราบิตเตอร์
- น้ำแข็ง

### วิธีผสม:

ใส่ปิสโก น้ำมะนาวและน้ำเชื่อมลงในโถปั่นผสม เติมน้ำแข็งโดยประมาณให้เป็นอีก 1 เท่าของผสมทั้งหมดที่ได้ทดลองปั่นแล้วจากนั้นเป็นส่วนผสมทั้งหมดรวมกันด้วยความเร็วสูง เติมน้ำขาวปั่นผสมทั้งหมดเข้ากันดีจากนั้นรินใส่แก้ว หยดแองทอสตูราบิตเตอร์แต่ละแก้วก่อนเสิร์ฟ

### เคล็ดลับสำหรับการทำน้ำเชื่อม:

การทำน้ำเชื่อม ใส่น้ำตาล 1 ถ้วยลงในหม้อ เติมน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลละลาย ทิ้งน้ำเชื่อมให้เย็นก่อน

## TOP SECRET (Cocktail)

### Ingredients:

- 1 oz. (30 ml) Pisco puro
- ¼ oz. (7.5 ml) Campari
- ½ oz. (15 ml) Red Vermouth
- ¼ oz. (7.5 ml) Granadine
- ½ oz. (15 ml) Orange juice
- 5 Ice cubes

### Preparation:

Pour all ingredients in a cocktail mixer and mix for a few seconds.

### Decoration:

Garnish with a slice of star fruit and cherry

Glass: Cocktail

### ส่วนผสม:

- ปิสโก ปูร์ 1 ออนซ์ (30 มล.)
- คัมพารี ¼ ออนซ์ (7.5 มล.)
- เวอร์มูทหวานสีแดง ½ ออนซ์ (15 มล.)
- น้ำเชื่อมทับทิม ¼ ออนซ์ (7.5 มล.)
- น้ำส้มคั้น ½ ออนซ์ (15 มล.)
- น้ำแข็งยูนิต 5 ก้อน

### วิธีผสม:

นำส่วนผสมทั้งหมดเขย่ารวมกันในขวดผสมค็อกเทลประมาณ 10 วินาที

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

เคลงบนแก้วคือกอล จากนั้นประดับด้วยมะเฟืองฝานทับเชอร์รี่



## ESTIMULUS (Long drink)

### Ingredients:

- 2 oz. (60 ml) Pisco
- 5 oz. (150 ml) Orange juice
- 1 tbs. Honey bee
- 6 Ice cubes

### Preparation:

Build the Pisco, orange juice and honey bee over ice.

### Decoration:

Garnish with star fruit slice, cherry and straw.

Glass: Highball

### ส่วนผสม:

- ปิสโก 2 ออนซ์ (60 มล.)
- น้ำส้มคั้น 5 ออนซ์ (150 มล.)
- น้ำผึ้ง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็งยูนิต 4 ก้อน

### วิธีผสม:

ใส่น้ำแข็งลงในแก้วทรงสูงสูงใส่น้ำผึ้ง แล้วตามด้วยปิสโก น้ำส้มคั้น และราดน้ำผึ้งด้านบน

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

เคลงบนแก้วทรงสูงจากนั้นประดับด้วยชิ้นมะเฟืองฝานทับเชอร์รี่ และหลอด

## CHILCANO DE PISCO (Long drink-Refreshing)

### Ingredients:

- 2 oz. Pure Pisco
- A few drops lemon juice
- 6-8 drops Angostura Bitters
- Top with Ginger Ale
- 6-8 Ice cubes

### Preparation:

Pour all ingredients in the indicated order.

### Decoration:

Garnish with 1 lemon slice set on the rim and another inside the glass, straws and a mixer.

Glass: Highball

### ส่วนผสม:

- เพียวปิสโก 2 ออนซ์
- น้ำมะนาวเล็กน้อย
- แองทอสตูราบิตเตอร์ 6-8 หยด
- น้ำซิง
- น้ำแข็งยูนิต 6-8 ก้อน

### วิธีผสม:

บนแก้วทรงสูงใส่น้ำแข็ง ตามด้วยปิสโก หยดน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อย และตามด้วยแองทอสตูราบิตเตอร์ 6-8 หยด แล้วด้านบนด้วยน้ำซิง (Ginger Ale)

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ประดับแก้วทรงสูงด้วยชิ้นมะนาวฝานหลอด และก้านคม



## FILLING (Long drink)

### Ingredients:

- 1 ½ oz. (45 ml) Pisco
- ½ oz. (15 ml) Melon liqueur
- ¼ oz. (7.5 ml) Mint cream (green)
- ¼ oz. (7.5 ml) Fresh lemon juice
- 5 Ice cubes
- Seven Up or Sprite

### Preparation:

Build the Pisco, melon liqueur, mint cream and lemon juice over ice. Fill with Seven Up or Sprite, to taste.

### Decoration:

Garnish with half orange slice, green cherry and a straw.

Glass: Highball



### ส่วนผสม:

- ปิสโก 1 ½ ออนซ์ (45 มล.)
- เหล้าเมลอน ½ ออนซ์ (15 มล.)
- ครีมเปปเปอร์มินท์สีเขียว ¼ ออนซ์ (7.5 มล.)
- น้ำมะนาวคั้นสด ¼ ออนซ์ (7.5 มล.)
- น้ำแข็งยูนิต 5 ก้อน
- น้ำอัดลมเซเว่นอัพ หรือสปริง

### วิธีผสม:

ใบแก้วทรงสูงใส่น้ำแข็งลงไปก่อน จากนั้นค่อย ๆ ใส่วัสดุผสมแต่ละอย่างลงไปให้เป็นระดับขึ้นจากปิสโก แล้วตามด้วยเหล้าเมลอน ครีมเปปเปอร์มินท์สีเขียว และน้ำมะนาว จากนั้นค่อย ๆ เติมน้ำอัดลมเซเว่นอัพ หรือสปริงตามลงไปจนเกือบเต็มขอบแก้ว

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ตกแต่งแก้วทรงสูงด้วยส้มผ่าครึ่งด้านขอบแก้ว โรยหน้าด้วยเชอร์รี่สีเขียว พร้อมหลอด

## PISCO TONIC (Long drink)

### Ingredients:

- 2 oz. Pisco
- Tonic
- 4 ice cubes

### Preparation:

Build the Pisco over ice. Fill with tonic, to taste

### Decoration:

Garnish with lemon slice or lemon skin and a stirrer stick

Glass: Lowball



### ส่วนผสม:

- ปิสโก 2 ออนซ์
- โทนิค
- น้ำแข็งยูนิต 4 ก้อน

### วิธีผสม:

ใบแก้วทรงกลมต่ำใส่น้ำแข็ง แล้วตามด้วยปิสโก จากนั้นเติมน้ำโทนิคจนเกือบเต็มขอบแก้ว

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ตกแต่งขอบแก้วด้วยมะนาวสีเหลืองผ่าหรือโรยหน้าด้วยเปลือกมะนาวเหลืองขูดพร้อมหลอด

## CAPTAIN (Aperitif)

### Ingredients:

- 2 oz. Pure Pisco
- 1 oz. Red Vermouth
- 8-10 drops Angostura Bitter
- 5-6 Ice cubes

### Preparation:

Chill the glass and pour the ingredients into it and chill again for 6-8 seconds. Serve by sifting.

Pour directly into the glass. Decorate with a rind or a slice of orange with a cherry inside the glass.

Glass: Double short

### ส่วนผสม:

- เพียวปิสโก 2 ออนซ์
- เหล้าหวานเวอร์มูทสีแดง 1 ออนซ์
- แอังกอสตูล่าบิตเตอร์ 8-10 หยด
- น้ำแข็งยูนิต 5-6 ก้อน

### วิธีผสม:

นำแก้วดับเบิ้ลชอร์ตมาแช่ให้เย็น จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดเทลงในแก้ว แล้วนำไปแช่เย็นก่อนเสิร์ฟอีกประมาณ 10 วินาที

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ประดับแก้วดับเบิ้ลชอร์ตด้านในด้วยด้ายส้มผ่าหรือเปลือกส้มกับลูกทูกับเชอร์รี่

## PERU LIBRE (Long drink)

### Ingredients:

- ¼ oz. (7.5 ml) Fresh lemon juice
- 2 oz. (60 ml) Pisco
- 4 Ice cubes
- Black Cola

### Preparation:

Build the Pisco and lemon juice over ice. Fill with cola, to taste.

### Decoration:

Garnish with lemon slice and a stirrer stick.

### ส่วนผสม:

- น้ำมะนาวคั้น ¼ ออนซ์ (7.5 มล.)
- ปิสโก 2 ออนซ์ (60 มล.)
- น้ำแข็งยูนิต 4 ก้อน
- น้ำอัดลมโคล่าดำ

### วิธีผสม:

ใบแก้วทรงสูงใส่น้ำแข็ง แล้วตามด้วยปิสโก และน้ำมะนาว จากนั้นเติมน้ำอัดลมโคล่าดำจนเกือบเต็มขอบแก้ว

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ตกแต่งขอบแก้วด้วยมะนาวสีเหลืองผ่าพร้อมหลอด





## CHOLO LINDO (Aperitif)

### Ingredients:

- 1 oz. Pisco
- 1 oz. Scotch Whisky
- ¼ oz. Anisette or Aniseed Cream
- 2 oz. Orange juice
- 4 ice cubes

### Preparation:

Pour all ingredients into the blender and chill for 8 minutes, serve in a previously chilled glass.

### Presentation:

Garnish with a green cherry dropped into the glass.

### Glass:

Double short drink/Martini glass

### ส่วนผสม:

- ปิสโก้ 1 ออนซ์
- เหล้าวิสกี้สก๊อต 1 ออนซ์
- คริมช-รอม หรือเปียกัก ¼ ออนซ์
- น้ำส้มคั้น 2 ออนซ์
- น้ำแข็งยูนิต 6-8 ก้อน

### วิธีผสม:

นำแก้วดับเบิลชอตหรือแก้วทรงมาร์ตินี่มาแช่ให้เย็น จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วผสมจนรวมกัน จากนั้นแช่เย็นอีกประมาณ 8 นาที ก่อนรินลงในแก้วแช่เย็น

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ประดับแก้วดับเบิลชอต หรือแก้วทรงมาร์ตินี่ด้วยลูกเชอร์รี่เขียว



## PISCO SUNRISE (Longdrink)

### Ingredients:

- 2 oz. Pure Pisco
- Top with orange juice
- A few drops of grenadine syrup
- 4 ice cubes

### Preparation:

Pour all ingredients in the indicated order.

### Decoration:

Garnish with an orange slice and a cherry placed on the rim of the glass and straws.

### Glass: Highball

### ส่วนผสม:

- เพียวปิสโก้ 2 ออนซ์
- น้ำส้มคั้น
- น้ำเชื่อมทับทิม 2-3 หยด
- น้ำแข็งยูนิต 4 ก้อน

### วิธีผสม:

บนแก้วทรงสูงใส่น้ำแข็งจากนั้นใส่ปิสโก้ ตามด้วยน้ำส้มคั้นจนเกือบเต็มขอบแก้ว หรือน้ำเชื่อมทับทิม

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ประดับแก้วทรงสูงด้วยด้ายขึ้นส้มฝาน และเชอร์รี่ และอีกด้านของแก้วด้วยหลอด







## MACHU PICCHU (Refreshing)

### Ingredients:

- 2 oz. Pure Pisco
- 4 oz. Orange juice
- ¼ oz. Granadine liquor
- ¼ oz. Green mint
- 4 Ice cubes

### Preparation:

Pour the ice, 1 oz. Pisco, the orange juice and the grenadine syrup into the glass. Place ice cubes, the remaining Pisco and the crême de menthe in the cocktail shaker, shake vigorously to reduce the density and serve on the surface.

### Decoration:

Garnish with a slice of orange with a cherry on the rim of the glass and straws.

### Glass:

Wine glass



### ส่วนผสม:

- เพียวปิสโก 2 ออนซ์
- น้ำส้มคั้น 4 ออนซ์
- น้ำเชื่อมทับทิม ¼ ออนซ์
- คริมเปปเปอร์มินท์สีเขียว ¼ ออนซ์
- น้ำแข็งยูนิท 4 ก้อน

### วิธีผสม:

บนแก้วไวน์ใส่น้ำแข็ง 2 ก้อนจากนั้นใส่ปิสโก 1 ออนซ์ ตามด้วยน้ำส้มคั้น และน้ำเชื่อมทับทิม จากนั้นเติมน้ำแข็งที่เหลือ ตามด้วยปิสโก และคริมเปปเปอร์มินท์ลงในแก้วผสม เขย่าจนเข้ากันดี จากนั้นก็รินเสิร์ฟ

### ตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ:

ประดับแก้วไวน์ด้วยชิ้นส้มฝาน และลูกเชอร์รี่ และอีกด้านของแก้วด้วยหลอด



## บริษัทผู้ส่งออกปิสโกรายใหญ่

Bodega VISTA ALEGRE  
Brands: SOL DE ICA  
<http://www.vistaalegre.com.pe/>  
Mail: bvalegre\_gerencia@telefonica.net.pe

Vina OCUCAJE  
Brands: OCUCAJE  
<http://www.ocucaje.com/>  
Mail: ventas@ocucaje.com

AGROINDUSTRIAL VIEJO TONEL  
Brands: VIEJO TONEL  
[www.viejotonel.com](http://www.viejotonel.com)  
Mail: bcardenas@viejotonel.com

Bodega y Vinedo PAYET  
Brands: PAYET  
<http://www.piscopayet.com/>

## ผู้แทนจำหน่ายปิสโกรายใหญ่ในเอเชีย

ญี่ปุ่น:  
G&C CORPORATION Co.,Ltd.  
Tel: (81)594-25-8353  
(81)594-25-8002  
(81)50-6861-0353  
Fax: (81)594-25-8354  
(81)594-25-8003  
Mail: info@gyc-corp.com  
web: www.gyc-corp.com

Bodega y Vinedos TABERNERO  
Brands: TABERNERO, LA BOTIJA  
<http://www.tabernero.com>  
Mail: emanrique@tabernero.com

Vina TACAMA  
Brands: DEMONIO DE LOS ANDES  
<http://www.tacama.com/>  
Mail: pedro@tacama.com

ANTONIO BIONDI E HIJOS  
Brands: VIEJO TONEL  
<http://piscobiondi.com/>  
Mail: cbiondi@newton.edu.pe

SANTIAGO QUEIROLO  
Brands: QUEIROLO  
<http://www.santiagoqueirolo.com/>  
Mail: Marketingsq@santiagoqueirolo.com

สิงคโปร์:  
MILLIE'S ENTERPRISE  
Tel: (65)6542-9159  
Fax: (65)6543-0603  
Mail: sam\_millies@yahoo.com.sg  
Web: www.millies.com.sg

