



PISCO ARTESANAL AÑEJADO
HORCÓN QUEMADO
PISCO RESERVADO 40° GL 660cc.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCTO DE CHILE

2 AÑOS AÑEJADO CON MADERA DE ROBLE AMERICANO

***Destilado de vino de uvas, elaborado por maestros
destiladores en San Félix, III Región de Atacama, Chile
Elaborado y Envasado por Agrícola San Felix S.A.
Denominación de Origen, San Félix, Valle del Carmen,
Huasco, III Región de Atacama, Chile***

SENSAZIONI VISIVE:	
limpidezza – tonalità – intensità	9
SENSAZIONI OLFATTIVE:	
intensità	9
finezza	9
franchezza	9
SENSAZIONI GUSTATIVE:	
armonia	7
SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE:	
finezza	7
fragranza	7
persistenza	8
RISPONDENZA AL TIPO	8
IMPRESSIONI GENERALI	8

TOTALE 81

All'esame visivo si dimostra limpido e intenso come di consueto deve essere un distillato. Addirittura i raggi di luce si riflettono nel distillato.

All'esame olfattivo incontro una buona quantità di odori che ben si accompagna con la qualità dei sentori. I profumi che compongono il bouquet olfattivo sono tutti limpidi, netti e puliti. Volendo descrivere le sensazioni olfattive è facile identificare la vaniglia, le erbe aromatiche, i fiori di montagna, la banana, la pesca, l'arancia e la ciliegia. Sicuramente il migliore naso di tutti i distillati di pisco degustati in questa sessione di fine anno 2007 e inizio anno 2008.

All'esame gustativo e retro-olfattivo è un distillato che invade il palato, la sensazione di calore giustificato dalla percentuale alcolica del distillato è forte e la sua sensazione in zona esofago è di un bruciore che crea quasi disturbo. Una volta entrato in contatto con il palato il distillato si apre notevolmente e le sensazioni retro-olfattive sono generose e confermano, a livello generale, quello che si era percepito al naso (vaniglia, arancia, fiori di montagna). Purtroppo non si può eludere in nessuna maniera la esosa sensazione alcolica che è invadente e pungente creando una disarmonia completa che quasi tende ad addormentare totalmente il palato.

OPINIONE PERSONALE: un distillato pieno e denso di odori al naso che si vogliono confermare in bocca con le sensazioni retro-olfattive (vaniglia, arancia, fiori di montagna); la sua persistenza (31 secondi) è nella norma di un buon distillato. Davvero un peccato il fatto che in bocca ci sia una dominante e prorompente sensazione alcolica che non aiuta assolutamente ad apprezzare al meglio il distillato. Per quello che concerne la rispondenza al tipo lo trovo poco corrispondente alla tipologia visto che è un pisco riserva e la sensazione di legno è quasi assente.

L'unico vero e grande limite di questo pisco è dato dalla esuberante presenza dell'alcol. La sola e proponibile combinazione è con un cioccolato fondente (60% cacao) in modo che la sensazione pungente dell'alcol possa bilanciarsi con la grassezza del cioccolato.

SENSACIONES VISUALES:	
limpieza – tonalidad – intensidad	9
SENSACIONES OLFATIVAS:	
intensidad	9
fineza	9
franqueza	9
SENSACIONES GUSTATIVAS:	
armonía	7
SENSACIONES RETRO-OLFATIVAS:	
fineza	7
fragancia	7
persistencia	8
CORRESPONDENCIA AL TIPO	8
IMPRESIONES GENERALES	8
<u>TOTAL 81</u>	

Al exámen visual se demuestra limpio e intenso como suele ser un destilado. Además los rayos de luz se reflejan en el destilado

Al exámen olfativo encuentro una buena cantidad de olores que bien se acompañan con la calidad de los aromas. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil identificar la vainilla, las yerbas aromáticas, las flores de montaña, el plátano, el durazno, la naranja y la cereza. Seguramente la mejor nariz de todos los destilados de pisco degustados en esta sesión de fin de año 2007 y comienzo de año 2008.

Al exámen gustativo y retro-olfativo es un destilado que invade el paladar, la sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado es fuerte y su sensación en zona esófago estorba tanto que casi quema. Una vez que entra en contacto con el paladar el destilado se abre notablemente y las sensaciones retro-olfativas son generosas y confirman, a nivel general, lo que se había percibido a la nariz (vainilla, naranja, flores de montaña). Desafortunadamente no se puede eludir de ninguna manera la excesiva sensación alcohólica que es invasiva y rasposa creando un desequilibrio completo que casi tiende con adormecer totalmente el paladar.

OPINIÓN PERSONAL: un destilado pleno y denso de olores a la nariz; olores que se quieren confirmar en la boca con las sensaciones retro-olfativas (vainilla, naranja, flores de montaña); su persistencia (31 segundos) está en el promedio de un buen destilado. De verdad un pecado el hecho que en la boca haya una dominante y vehemente sensación alcohólica que no ayuda absolutamente a apreciar a lo máximo el destilado. Respecto a la correspondencia al tipo lo encuentro poco correspondiente a la tipología visto que es un pisco reserva y la sensación de leño es casi ausente. El único verdadero grande límite de este pisco es la exhuberante presencia del alcohol. La sola combinación que se puede proponer es con un chocolate amargo(60% cacao) de manera que la sensación raspante del alcohol pueda balancearse con la crasitud del chocolate.

VISUAL ANALYSIS:	
limpidity – shade – intensity	9
OLFACTORY ANALYSIS:	
intensity	9
fineness	9
frankness	9
GUSTATIVE ANALYSIS:	
harmony	7
RETRO-OLFACTORY ANALYSIS:	
fineness	7
fragrance	7
persistence	8
TYPOLOGY CONFORMITY	8
GENERAL IMPRESSIONS	8
<u>TOTAL 81</u>	

At the visual analysis, it demonstrates to be limpid and intense as usual for a spirit. What's more, the rays of the light reflex on the spirit.

At the olfactory analysis, I find a good quantity of scents which well accompanies with the quality of the odours. The perfumes, which compose the olfactory *bouquet*, are all clear, neat and limpid. As the description of the olfactory sensations, it is easy to identify the vanilla, the aromatic herbs, the mountain flowers, the banana, the peach, the orange and the cherry. Surely, it is the best nose of the whole *piscos* tasted in this section of ending 2007 and beginning 2008.

At the gustative and retro-olfactory analysis, the spirit does not invade the palate, the heating sensation justified for the alcoholic percentage of the spirit is strong and its sensation in the esophagus is so disturbing which is almost burning. When the spirit establishes the contact with the palate, it opens much more and the retro-olfactory sensations are generous and confirm, on general, what we have perceived at the nose (vanilla, orange, mountain flowers). Regrettably, we cannot escape from the excessive alcoholic sensation which is invasive and pungent creating a complete disharmony that tend to lull totally the palate.

MY PERSONAL OPINION: a dense spirit full of odours at the nose; these odours want to confirm and enhance themselves at the mouth with the retro-olfactory sensations (vanilla, orange, mountain flowers); its persistence (31 seconds) is in the average of a good spirit. It is really a pity that at the mouth there is a dominant and vehement alcoholic sensation. As concerns the typology conformity, I find it not more in correspondence to its typology due to the fact that it is a pisco reserva and the wood sensation is almost absent. The unique great limit of this pisco is the exuberant presence of the alcohol. The only combination which we can propose is with the dark chocolate (60% cacao) in order to balance the strong sensation of the alcohol with the fatness of chocolate.

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE
EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)