

INFORME PERÚ

POR PRIMERA VEZ LA GUÍA DESCORCHADOS INCLUYE LO VINOS DEL PERÚ EN SUS RESÚMENES ANUALES. EN ESTA PRIMERA APROXIMACIÓN, HEMOS PROBADO EL TRABAJO DE TREINTA Y CINCO BODEGAS DE LOS DISTINTOS VALLES DEL PAÍS, VIÑEDOS ANDINOS O BAÑADOS POR LAS BRISAS MARINAS DEL OCÉANO PACÍFICO. Y NUESTRA AVENTURA HA SIDO TODA UNA SORPRESA.

Nos hemos encontrado con muy buenos vinos, algunos de ellos pensados para complacer al mercado internacional y otros con un mayor sabor local. Una selección de los mejores es la que hemos incluido en este informe, cuarenta y ocho muestras del potencial de los vinos peruanos y del estado de las cosas en un país en donde el vino local parece renacer o, al menos, alejarse algo de la densa nube que significa la producción de pisco, bien por lejos la bebida alcohólica más famosa de Perú.

Pero, además, hemos invitado a algunos amigos para que nos ayuden a darle contenido a este primer informe. Pedro Cuenca, uno de los más enérgicos promotores del vino peruano, nos ha hecho un resumen de los principales valles vitícolas del país, mientras que el profesor Eduardo Dargent nos ha colaborado con una introducción a la historia del vino peruano, el pionero en Sudamérica. Y, para terminar, el periodista especializado Gonzalo Pajarez, hace una revisión de la escena siempre dinámica de la gastronomía limeña. ¿Qué beber? ¿Dónde comer? Todo en este informe, el primero de los vinos peruanos en **Descorchados**.

Patricio Tapia.



Des coR Ch ados

2 0 2 2

INFORME PERÚ DOS caminos

VOY A PERÚ DESDE HACE MUCHOS AÑOS. DE HECHO, EL PRIMER VIAJE QUE HICE COMO PERIODISTA ESPECIALIZADO EN GASTRONOMÍA Y VINOS, FUE A LIMA HACE YA CASI TRES DÉCADAS, CUANDO LA LIMA GASTRONÓMICA QUE HOY CONOCEMOS APENAS ESTABA EMERGIENDO CON NOMBRES COMO EL RECIÉN INAUGURADO ASTRID & GASTÓN, EL SEÑORÍO DE SULCO O EL COMENSAL, ESE PEQUEÑO RESTAURANT DE SAN ISIDRO QUE FUE UNO DE LOS LABORATORIOS PARA LA NUEVA COCINA PERUANA.

Fue un viaje estimulante, y no sólo por lo bien que comí, sino que también porque era muy fácil darse cuenta de que la fuerte herencia culinaria de los incas y moches, combinada con la importante inmigración japonesa y china, estaba dando platos únicos en su sabor y, al mismo tiempo, cargados de una potente densidad cultural, recetas que no sólo funcionaba entre los peruanos, sino que también podían perfectamente cruzar fronteras y costumbres.

Sin embargo, en ese primer viaje, de vinos no vi mucho. El verdadero orgullo de los peruanos era y sigue siendo el pisco, cuya cultura en ese país tiene raíces profundas y también una variedad gama de exponentes, desde grandes empresas destiladoras como Queirolo, Taberner o Tacama hasta pequeños emprendimientos artesanales, campesinos, que aportan riqueza y carácter a la escena pisquera peruana. El vino, por otro lado, ha estado siempre a la sombra.

Aunque en Perú, tal como lo dice más adelante en este informe Eduardo Dargent, la viticultura fue la primera en Sudamérica, anterior a la argentina o a la chilena, fue el pisco el que, a partir de la independencia del reino español, comenzó a monopolizar la producción. Hoy, de acuerdo a los cálculos de Pedro Cuenca, un enérgico impulsor del vino peruano, en el país hay más de quinientas bodegas que destilan pisco, mientras que las que producen sólo vinos son unas cuarenta y cinco, teniendo en cuenta además que la gran mayoría del vino peruano (“un 95%” me apunta Cuenca) se hace con una uva híbrida, la isabella, y son dulces. Aunque en *Descorchados* no nos cerramos a nada y, de hecho, hemos probado algunos buenos vinos hechos de isabella (en Uruguay, más que nada) los ejemplos peruanos están muy por debajo de lo que nosotros podríamos recomendarles.

Sin embargo, está ese cinco por ciento. Y una buena parte de él lo hemos probado en ésta, nuestra primera incursión como guía en la escena vitivinícola peruana. Para ponerlo en números, hemos probado el trabajo de treinta y cinco bodegas y un total de 80 vinos, 48 de los cuales hemos decidido incluirlos en este informe, es decir, que de acuerdo a nuestra opinión, tienen los méritos suficientes como para estar en la guía y, por lo tanto, para que se los recomendemos, agregando además un puntaje. Más de la mitad de los vinos catados fueron recomendados, lo que es bastante bueno para nuestros estándares.

Víñas de Queirolo, en el Valle de Ica.



Pietra, la enóloga de Murga

Podríamos decir, entonces, que fue una sorpresa. Y, de cierta forma, lo fue. Hasta ahora, yo al menos, no había probado nada que realmente me atrajera por su carácter, aunque resulta claro que no conocía lo suficiente. Y lo que este viaje introductorio, apenas una ojeada a la realidad del vino peruano, nos ha mostrado es que, primero, el nivel de calidad es bueno y que, entre las muestras que catamos, hay vinos sobresalientes.

Paralelo a eso, pudimos identificar dos caminos bien claros hasta ahora. El primero es el grupo de bodegas, pequeñas y grandes, que buscan un estilo más bien internacional, apelando a variedades (la mayoría francesas) y también a técnicas enológicas modernas. En ese grupo destacan Viñas Queirolo cuyo vino, el **blend Intipalka Gran Reserva Número 1 2019** fue este año uno de los dos mejores puntajes de nuestras catas. También en ese grupo podríamos poner a bodegas como Tacama o Taberero, todas además importantes productoras de pisco, pero que a la hora de hacer vinos dejan de lado las variedades patrimoniales, las que fueron importadas por los primeros conquistadores españoles, y en cambio optan por malbec, petit verdot, tannat, cabernet sauvignon o carménère.

Un camino distinto es el que han tomado bodegas como Murga, Finca 314, Fundo La Mora, Viejo Molino o Zegarra. El caso de Murga, por ejemplo, ayuda a entender este camino. Aunque comenzó como un proyecto pisquero, pronto también se diversificó hacia el vino, pero con una aproximación diferente. En vez de plantar variedades francesas, recurrieron a uvas como mollar, quebranta o moscatel de alejandría, conocida localmente como uva italia, todas variedades patrimoniales que se usaron para producir los primeros vinos de la región, incluso antes de que se hiciera pisco. A nivel enológico, han

optado por el mínimo intervencionismo y, aunque la bodega tiene tecnología suficiente, optan por usar ánforas de greda, como las que entusiasman a su enóloga, la brasilera Pietra Possamai, quien estuvo relacionada con el enérgico movimiento de los vinos naturales en Brasil, en la bodega Casa Agora.

Aunque ambos caminos son muy diferentes, tanto en su narrativa como en su filosofía, a nosotros nos parecen totalmente complementarios, sobre todo en una escena como la peruana que está despertando lentamente de una larga siesta bajo la sombra del pisco y que busca, por un lado, el reconocimiento tanto local como internacional con vinos que puedan cruzar fronteras gracias a sus sabores conocidos, familiares a cualquier consumidor. Y, por el otro, también necesita echarle una mirada a su pasado y ver si en él hay algo parecido a un vino con sabor local, con sabor peruano.

En este viaje exploratorio, tuvimos la ocasión de visitar un buen número de restaurantes, limeños sobre todo. La escena de restaurantes de la capital peruana no ha hecho sino que ponerse cada vez mejor, cada vez más entretenida, el nivel alto, la riqueza estilística tremenda. Para acompañar todos esos platos, también las importadoras han comenzado a traer vinos de un nivel muy alto, y de los más variados orígenes. Pero en medio de esas cartas de vinos, comienza a haber un espacio para el vino peruano. Y eso es algo que, en los restaurantes más famosos de la ciudad, era algo que no sucedía. Y si es que sucedía era una excepción.

Creemos que este informe de *Descorchados* debuta en el momento preciso. Están pasando cosas en el vino peruano. El asunto despierta. Hay que estar atentos. 🐦

93

MEJOR tinto

COMPARTIDO

BODEGA MURGA

JOYAS DE MURGA 2020 Mollar | ICA

LA MOLLAR presumiblemente es la negramoll de las Islas Canarias, una uva que, hace ya unos diez años, es sujeto de un redescubrimiento en esa zona de España. En Sudamérica, aunque muy lentamente, también se le comienza a considerar, sobre todo en Perú, donde esta uva patrimonial está dando muy buenos resultados. Este, por ejemplo, es superlativo. Fermentado con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable y embotellado sin filtrar, ofrece una delicada versión de la variedad, con los aromas levemente especiados y las frutas rojas maduras interactuando con las notas herbales. Es un vino de sabores complejos, de textura firme; un rosado con espíritu de clarete que, también, se bebe como el agua. 🍷



MEJOR tinto

COMPARTIDO

VIÑAS QUEIROLO

INTIPALKA GRAN RESERVA NÚMERO 1 2019

Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | ICA

ESTE ES el *blend* más ambicioso de Queirolo y se compone de un 45% de malbec, un 25% de tannat, un 20% de cabernet sauvignon y el resto de petit verdot, todo de viñedos de unos 15 años en la zona de Ica, salvo un porcentaje del tannat, que viene de la zona de Cañete, junto al mar. Tras un año en barricas (de primer uso, la mayoría de 300 litros) este vino tiene un fuerte carácter frutal, el mismo carácter honesto y directo de todos los tintos de la casa, pero, en este caso, con una mayor profundidad y también complejidad. Es un vino de taninos firmes, aunque muy bien integrados en los sabores frutales que ofrece el clima soleado de la zona. En un estilo internacional, este es de lo mejor que pueden encontrar en Perú. 🍷

93





LOS PUNTAJES

80 85

Vinos simples
para todos los días.

86 90

Apuestas más complejas,
aunque también adecuadas
para beber a diario.

91 95

Vinos excelentes
que, independiente
de su precio, deben
ser probados.

96 100

¿Existe la perfección?
Probablemente no, pero
en este grupo hay vinos
que se acercan bastante.

LOS ESTILOS



tinto

blanco

rosado

naranja

dulce

espumante

Alberto Salvador Di Laura

92

VERA DEL RIO 2020
Negra Criolla, Mollar, Quebranta
LIMA | 12°

Un delicioso *blend* de uvas de viñedos de unos 19 años, plantaos en los suelos pedregosos de Quilmaná, en el departamento limeño de Cañete, al sur de la ciudad de Lima. El vino se produce siguiendo la idea de una mínima intervención, macerado con sus pieles durante la fermentación, con levaduras nativas y todo en recipientes de acero. Tras cuatro meses en botella, el vino salió al mercado. Y es adorablemente rústico, con aromas terrosos y a la vez florales y frutales; la boca es tensa, con taninos salvajes, acidez enérgica, sabores limpios y refrescantes.



Bodega Murga

93

JOYAS DE MURGA 2020
Mollar
ICA | 11.2°

La mollar presumiblemente es la negramoll de las Islas Canarias, una uva que, hace ya unos diez años, es sujeto de un redescubrimiento en esa zona de España. En Sudamérica, aunque muy lentamente, también se le comienza a considerar, sobre todo en Perú, donde esta uva patrimonial está dando muy buenos resultados. Este, por ejemplo, es superlativo. Fermentado con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable y embotellado sin filtrar, ofrece una delicada versión de la variedad, con los aromas levemente especiados y las frutas rojas maduras interactuando con las notas herbales. Es un vino de sabores complejos, de textura firme; un rosado con espíritu de clarete que, también, se bebe como el agua.



92

JOYAS DE MURGA 2020
Moscatel de Alejandría
ICA | 12°

Cien por cien de uva italia, que es como se conoce en Perú al moscatel de alejandría, este viene de viñedos de unos quince años, plantados en suelos de arenosos de Pisco, a unos treinta kilómetros del mar. Vinificado en tanques de acero con levaduras indígenas (con 18 meses de maceración con sus pieles), y con una crianza en huevos de concreto, este es un moscatel serio, de sabores profundos, notas florales y tonos herbales. Intenso en todos sus aspectos, la acidez es firme, filosa; la textura es amplia, rica en volumen. Guarden una botella para abrirla en los próximos diez años.



92

SOPHIA L'ORANGE 2020
Quebranta, Mollar
ICA | 11.5°

Este naranja mezcla un 85% de quebranta, la variedad más famosa para hacer pisco en el Perú, y un 15% de mollar, la negramoll de las Islas Canarias, ambas uvas co-fermentadas con levaduras indígenas y con un bajo nivel de intervención. El resultado es un vino intenso en aromas a flores y frutas blancas maduras, jugoso, de rica acidez, y también con una leve rusticidad que le da carácter. Es un vino para erizos, para piures, para percebes o lo que sea que esté a ese nivel de radicalidad y que venga del mar.



Des COR Chad DOS 2022

Bodega Viña Vieja

90

FINCA ROTONDO 2018
Malbec

ICA | 14°

Para este malbec, Viña Vieja selecciona viñedos de unos 20 años, plantados sobre suelos ricos en arenas a unos dos kilómetros del Pacífico, en la zona de Chincha. Tras 18 meses de crianza en barricas (70% del volumen total), este es un malbec más bien austero, con tonos especiados que sobresalen por sobre las notas a frutas. Se siente el sol de Chincha en los sabores a frutas rojas maduras; es amable, de taninos redondos.



89

FINCA ROTONDO 2021
Sauvignon Blanc

ICA | 12°

Este sauvignon viene de viñedos de unos siete años, plantados a unos dos kilómetros del mar, en la zona de Chincha, y es un muy buen ejemplo de la variedad en su lado más simple. El cuerpo jugoso y ligero, la acidez punzante y los aromas y sabores muy cercanos a las frutas cítricas. Ideal para el aperitivo.



87

BODEGA VIÑA VIEJA 2019
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon

ICA | 13°

En este *blend* de viñedos costeros de unos 20 años, plantados en los suelos franco arenosos de la zona de Chincha, intervienen un 40% de malbec, un 35% de cabernet sauvignon y el resto de merlot. Y tiene una jugosa fruta roja que envuelve el paladar. Es un tinto simple, directo y con una excelente relación precio-calidad.



Finca 314

92

ANCLAJES N/V
Albilla

ICA | 14°

Este es un vino extremo en muchos sentidos, partiendo por su color ámbar y sus aromas a frutas confitadas que luego, en la boca, se transforman en un vino para nada dulce. Todo lo contrario: seco, austero, un blanco (si es que se puede llamar blanco) de textura como de tinto. Cierren los ojos, no vean el color, y se darán cuenta de que este perfectamente podría ser uno de esos tintos para comer con entrañas a la parrilla. Este **Anclajes** se hizo con un cien por cien albilla de viñedos de unos 15 años, plantados en los suelos arenosos de Ica. Fue macerado con sus pieles y se guardó en botella un año antes de salir al mercado.



Fundo La Mora

92

EL COPER DE CASALLA 2020
Moscatel de Alejandria, Torontel

ICA | 12°

Desde la tradicional e histórica zona de Casalla, en Pisco, este es un *blend* de uva italia –como localmente se conoce al moscatel de alejandria–, y torontel, todo de viñedos de unos 30 años plantados bajo el intenso sol (cuatro mil horas al año) de la zona. Fermentado con levaduras indígenas, este es un vino que combina en forma deliciosa los aromas florales de estas dos variedades de la familia de las moscateles con una textura cremosa, amplia, que llena el paladar, apoyada en sabores a frutas blancas maduras y especias dulces. Un vino que es, a la vez refrescante, y de muy buena complejidad.



Majes Tradición

87

TINAJAS VIRREINALES 2018
Uva Italia

AREQUIPA | 11°

Madurado en tinajas, este dulce sigue la tradición de los "dorados de chacra", vinos dulces de cosechas tardías y que aquí han dado un blanco de 75 gramos de azúcar residual, rico en tonos a frutas blancas confitadas y un cuerpo amable, sin aristas, con una buena acidez para equilibrar todo ese dulzor. Un leve toque de acidez volátil aporta complejidad antes que arruinar todo.



Midolo

88

SANGRE DE VIKTOR GRAN CORTE 2021
Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Merlot

AREQUIPA | 14°

Concentrado y algo rústico en textura, este *blend* de viñedos en Santa Rita de Siguan, hacia el oeste de Arequipa, tiene un alcohol más bien alto, lo que le da una suave calidez a los sabores. Es intenso en taninos, pero también intenso en acidez. Un vino grande para el asado.



Pampas de Ica

90

PATRIMONIAL DE ICA 2021
Torontel, Albilla

ICA | 12°

Este es un *blend* de 50% albilla y 50% torontel, todo de viñedos de unos diez años en la zona de Pampas de los Castillos, en la provincia de Ica. Cosechado un mes antes que cuando las uvas van para pisco, este tiene una acidez intensa, cuerpo ligero. Un blanco para apagar la sed en el verano.



Des COR Ch ados 2022

Pampas de Ica

88

PATRIMONIAL ROSÉ 2021
Quebranta

ICA | 12.5°

Un cien por cien quebranta de viñedos de unos 35 años, plantados en la zona de Ica, al sur de Lima, este es generoso en sabores y aromas a frutas rojas. Criado en tanques de acero, prensado directo de racimos, es un jugo delicioso, rico en acidez, firme en textura. Uno para paella de mariscos.



Paz-Soldán

89

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO ROSÉ BURDEOS 2021 Malbec

AREQUIPA | 13°

Desde el fundo San Javier, en el Valle del Vitor, en Arequipa, y a unos 1.200 metros sobre el nivel del mar en los piedemontes andinos, este rosado está hecho cien por cien con malbec y con una maceración de unas cuatro horas para luego ser fermentado como blanco. Y es un rosado refrescante, delicioso en su clara expresión frutal; el cuerpo es ligero, jugoso, de acidez chispeante. Un rosado tan simple como claro en sus sabores y aromas e ideal para tardes de calor.



86

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO BURDEOS 2021 Malbec

AREQUIPA | 13.1°

Un malbec directo en su expresión frutal, este viene del Valle de Vitor, en Arequipa, sobre suelos franco limosos y a una altitud de unos 1.200 metros hacia los pies de los Andes. Vinificado solo en tanques de acero, las frutas se sienten maduras y jugosas, los tonos son especiados y el cuerpo es ligero y de muy buena acidez. Un vino simple para todos los días.



Tabernero

88

VITTORIA 2020
Chardonnay

ICA | 12.5°

De viñedos de unos siete años, plantados en el Valle de Ica, esta es una nítida versión de chardonnay. Los aromas a frutas blancas tropicales se sienten frescos y los sabores son jugosos. Es un blanco simple, pero bien logrado.



88

VITTORIA 2018
Syrah

ICA | 13.8°

Notas a frutas negras maduras y un acento en los aromas cárnicos, muy propios de la variedad, en este syrah amable y listo para beber ahora con charcutería.



86

VITTORIA 2019
Malbec

ICA | 13.8°

Frutas negras y notas leves a flores en este vino de muy buen estructura, sabores simples y final fresco. Perfecto para el asado, este malbec viene de la zona de Chincha, de suelos ricos en arenas y de viñedos de unos 40 años.



Tres Generaciones

91

TRES GENERACIONES 2021
Torontel

ICA | 11°

Una deliciosa y refrescante versión de torontel, los aromas recuerdan a las flores, pero no en el estilo de los moscateles, sino de una forma mucho más sutil, mucho menos exuberante. La boca se llena de notas cítricas y nuevamente florales y la acidez es crocante, de gran intensidad. Un blanco listo para beberse al aperitivo o en el restaurante thai favorito, este viene de viñedos plantados en suelos franco arenosos de Subtanjalla, justo al norte de la ciudad de Ica.



Viejo Molino

92

CHARSAGO
Negra Criolla 2020

MOQUEGUA | 13.5°

Fermentado y criado en tanques de acero, este listan prieto (criolla chica, país, negra criolla) viene de viñedos de unos 15 años, plantados en la zona de Charsagua, a unos 1.500 metros sobre el nivel del mar hacia el sur del Perú, en los confines septentrionales del desierto de Atacama. Este es rústico, pero rústico de una forma deliciosa. Notas herbales y vegetales, tonos a frutas rojas y especias, taninos duros, salvajes. Un corredor de maratón, para correr esa maratón que es la cacharrada, los siete platos de distintas partes de los interiores de la vaca, un "menú de pasos" clásico de la cocina de Moquegua.



90

CHARSAGO 2021
Quebranta

MOQUEGUA | 13°

Este quebranta (una de las variedades "criollas" del Perú) viene de viñedos plantados hace 15 años a unos 1.500 metros de altura en Charsagua, hacia el sur del país, en Moquegua. Tiene una crianza de seis meses en tanques de acero antes de irse a la botella. Es un rosado delicioso, fresco, tenso en acidez, rico en tonos florales y especiados. Ideal para cuy frito, este roedor peludo que es un plato clásico de la zona.



88

CHARSAGO 2021
Moscatel de Alejandría

MOQUEGUA | 13.5°

De suelos arenosos en la zona de Los Espejos, a unos 930 metros, este moscatel es perfumado y jugoso, rico en notas a flores, en una textura cremosa, sin aristas, muy amable en el paladar. Piensen en corvina a las brasas con una salsa de alcaparras para aportar acidez.



Des COR Chad DOS 2022

Viña d'Los Campos

90

RAÍCES NEGRAS 2021
Moscatel de Alejandria

LIMA | 11.5°

Una pura y cristalina expresión de moscatel de alejandria, conocida localmente en Perú como uva italia, aquí los aromas a flores se mezclan con los tonos a frutas y hierbas. Tiene un cuerpo jugoso, de mediana intensidad, y la acidez se encarga de que nada aquí empalague. Una nítida expresión de la variedad que viene de la zona de Cañete, en Lima, y de viñedos plantados sobre suelos arenosos hace unos diez años. La vinificación se ha hecho en tanques de acero.



Viña Tacama

92

DON MANUEL 2020
Tannat

ICA | 14.5°

Para este **Don Manuel** se escogen viñedos de tannat de unos 30 años, plantados sobre suelos profundos y fértiles del oasis de Ica, unas cuatro horas al sur de Lima. Tiene un año de añejamiento en barricas, y el resultado es un vino que mezcla muy bien las frutas del tannat en un clima luminoso como el de Ica, con la textura y la acidez algo salvaje que va en los genes de la variedad. Es intenso, succulento, para nada empalagoso, y con muchos sabores frutales. Un tinto de lo mejor que Perú ofrece en uvas francesas.



91

DON MANUEL 2019
Petit Verdot

ICA | 13.5°

Don Manuel es una selección de viñedos viejos de unos 30 años, plantados en los suelos arenosos de Ica. Fermentado en acero, tiene una crianza en barricas de un año, la mitad de madera nueva. Es un petit verdot inusual en su redondez de taninos, sin el toque salvaje en textura que se suele asociar con la variedad, pero sí con mucha fruta roja madura que se siente succulenta y voluptuosa. Guarden este vino por unos tres años. Solo ganará en complejidad.



91

HANAN
Tannat, Carménère 2020

ICA | 13.5°

Este *blend* tiene un 80% de tannat de viñedos de 30 años y un 20% de carménère plantado en 2008, todo sobre los suelos profundos y arenosos de Ica. Es una mezcla bastante inusual, pero funciona. El carménère aporta especias, notas herbales y taninos suaves, mientras el tannat aporta jugosidad y taninos, en medio de un vino succulento, de huesos firmes.



91

SELECCIÓN ESPECIAL 2020
Petit Verdot

ICA | 13.5°

Esta es una tremenda relación precio-calidad, un petit verdot de viñedos de unos 25 años plantados sobre suelos profundos, sin crianza en barricas.



cas, pero con algo de contacto con chips. Tiene especias, hierbas, tonos a chocolate y frutas negras. La tensión de los taninos aporta estructura y la sensación de frutas rojas maduras invade el paladar. Y todo por un precio ridículo.

90

HANAN 2021
Sauvignon Blanc

ICA | 13°

De viñedos de unos diez años plantados en Ica, unas cuatro horas al sur de Lima, este muestra un evidente paso por barricas (seis meses de crianza), pero también una muy buena densidad de sabores a frutas y hierbas. Es un vino comercial, pero en el mejor sentido de la palabra. Es succulento, tiene acidez jugosa, un cuerpo perfecto para corvina a la parrilla.



90

"O" 2020
Malbec

ICA | 13.5°

"O" es una selección de viñedos plantados en suelos arenosos, de más de 80 años, en la zona de Ica, al sur de Lima. Tiene 12 meses de crianza en barricas y lo que sale de ellas es un tinto delicioso, de muchas frutas rojas maduras, taninos firmes, intensa acidez. Tiene la redondez y la amabilidad de la variedad, los sabores succulentos. Un tinto para acompañar arroz con pato.



88

BLANCO DE BLANCOS 2021
Sauvignon Blanc

ICA | 13.5°

Este sauvignon viene de una plantación de 2012 en los viñedos de Tacama en la zona de Ica, unas cuatro horas al sur de la capital, Lima. Es simple y directo, lleno de notas herbales, fresco, vivo. Un blanco perfecto para el aperitivo y de una gran relación precio-calidad.



88

SELECCIÓN ESPECIAL 2020
Carménère

ICA | 13.5°

Las notas herbales mandan en este vino, pero también hay una base de deliciosa frutas rojas maduras, dulces, en un tinto ideal para beber con el asado.



88

SELECCIÓN ESPECIAL 2021
Malbec

ICA | 13.5°

Este es un tinto comercial, con leves tonos especiados y a madera tostada, pero sobre todo frutas rojas maduras. Simple y directo, para servir por copas en el restaurante.



87

GRAN TINTO 2021
Malbec, Tannat, Petit Verdot

ICA | 13.5°

La base de este tinto es un malbec (50% del *blend*) de unos 60 años plantado en los viñedos de Tacama, en el oasis de Ica. Y es un tinto joven, jugoso, de taninos muy suaves, de tonos especiados; los aromas florales y la succulencia del malbec son protagonistas en este tinto para lomo saltado.



Des COR Ch ados 2022

Viña Tacama

- 86** **BLANCO DE BLANCOS 2020**
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier
ICA | 13.5°
Con un 45% de sauvignon blanc, este es un blanco fresco y amable, jugoso y de buen agarre en la boca como para pensar en cebiche de ostiones.
- 86** **GRAN BLANCO 2020**
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc
ICA | 13.5°
Simple y directo, con aromas a frutas blancas maduras, este se basa en un 40% de sauvignon y un 35% de chardonnay, y es un vino amable, jugoso, de tonos herbales. Ideal para aperitivo.
- 86** **GRAN TINTO CRIANZA 2019**
Malbec
ICA | 13.5°
A pesar de las notas a madera (de chips), este tiene una rica jugosidad. Es un tinto amable, simple, jugoso, de muy buena cremosidad. Un malbec comercial, pero en el buen sentido.

Viñas del Marqués

- 88** **VIÑAS DEL MARQUÉS 2020**
Barbera
TACNA | 13°
Esta barbera viene de viñedos plantados hace un par de décadas a unos 600 metros de altura en la zona de Magollo, en el sureño departamento de Tacna. Fermentado en acero, los aromas y sabores a frutas rojas maduras y algo dulces tienen la palabra. Es un tinto simple, directo, con la suficiente reactividad de taninos y cuerpo como para embutidos.

Viñas Queirolo

- 93** **INTIPALKA GRAN RESERVA NÚMERO 1 2019**
Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
ICA | 13.5°
Este es el *blend* más ambicioso de Queirolo y se compone de un 45% de malbec, un 25% de tannat, un 20% de cabernet sauvignon y el resto de petit verdot, todo de viñedos de unos 15 años en la zona de Ica, salvo un porcentaje del tannat, que viene de la zona de Cañete, junto al mar. Tras un año en barricas (de primer uso, la mayoría de 300 litros) este vino tiene un fuerte carácter frutal, el mismo carácter honesto y directo de todos los tintos de la casa, pero, en este caso, con una mayor profundidad y también complejidad. Es un vino de taninos firmes, aunque muy bien integrados en los sabores frutales que ofrece el clima soleado de la zona. En un estilo internacional, este es de lo mejor que pueden encontrar en Perú.

- 92** **INTIPALKA RESERVA 2020**
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
ICA | 13.5°
Un *blend* de 80% cabernet sauvignon y un 30% de petit verdot, este tiene un carácter herbal delicioso, rico en tonos a hierbas frescas en medio de frutas rojas maduras y suculentas. Tiene taninos firmes, pero para nada agresivos. La textura se siente voluptuosa, los sabores, maduros y largos, el final nuevamente rico en hierbas y especias. Un vino de carácter internacional en un muy buen momento. Este tinto, en una estantería de vinos de Sudamérica entre los 15 y los 20 dólares, tendría un paso muy digno.

- 92** **INTIPALKA RESERVA 2020**
Cabernet Sauvignon, Syrah
ICA | 13.5°
Para este *blend* se usan un 60% de cabernet sauvignon y un 40% de syrah, todo del viñedo de los Queirolo en Ica. La mitad del volumen pasó seis meses de crianza en barricas de segundo uso, las que han aportado algo de especias a un vino que es eminentemente frutal, rico en tonos a frutas rojas maduras y algo de hierbas; una sensación que va en aumento a medida que el vino se oxigena en la copa. Los taninos se sienten reactivos, pinchando el paladar. Una muy buena muestra de frutas y frescor bajo el sol intenso de Ica.

- 90** **INTIPALKA 2021**
Sauvignon Blanc
ICA | 12.5°
Este es un *blend* de 80% viñedos de Ica, a unos 50 kilómetros del mar, y el resto de Cañete, junto al mar, en un clima más nuboso y fresco. Fermentado en acero, es un sauvignon jugoso, muy fresco, de acidez rígida y firme, con aromas herbales y algunas notas cítricas; un blanco ideal para el aperitivo.

- 90** **INTIPALKA 2021**
Tannat
ICA | 13.5°
Una expresión adorable de tannat, este proviene de una selección de viñedos plantados sobre los suelos arenosos de Ica, a unos 50 kilómetros del mar. Sin contacto con madera, tiene el carácter que imprime el sol de Ica, pero a su vez hay aquí una buena red de taninos que le dan un agarre y tensión que se agradecen. Es un vino de buen cuerpo y a la vez de muchos sabores frutales y frescor.

- 90** **INTIPALKA RESERVA 2020**
Malbec, Merlot
ICA | 13.5°
Este *Reserva* se compone de un 60% malbec y un 40% merlot y viene en un cien por cien de viñedos plantados hacia mediados de 2000 en la zona de Ica, el principal origen de los vinos de Queirolo. La mitad del *blend* final tiene seis meses de crianza en barricas y el resultado es un tinto de carácter internacional, lleno de frutas rojas maduras en un cuerpo medio de taninos sedosos, listos para acompañar hoy una parrillada.

Des COR Chad DOS 2022

Viñas Queirolo

89

INTIPALKA 2021
Chardonnay

ICA | 13°

Un suave dulzor recorre este vino, un chardonnay cien por cien de viñedos de unos 15 años en la zona de Ica, junto al hotel de los Queirolo. Es succulento, jugoso, de muy buena expresión aromática y tonos herbales en un cuerpo cremoso. Perfecto para tequeños.



89

INTIPALKA 2021
Malbec

ICA | 13.5°

Esta es una sorprendente relación precio-calidad, un malbec con gran carácter varietal, muchas frutas rojas maduras y también algo de violetas en un cuerpo medio a ligero, con taninos muy amables. La fruta viene de suelos arenosos de la zona de Ica, y de una edad de 15 años.



88

INTIPALKA 2021
Syrah

ICA | 14°

Cien por cien de viñedos de unos 15 años, plantados en la zona de Ica, junto al hotel de los Queirolo, este tinto parece absorber todo el sol de la región en sus aromas a frutas dulces y su rica y succulenta jugosidad. Es un syrah amable, de textura voluptuosa, para pensar en carnes grasas a la parrilla.



Why Not?

90

BLANCO 2021
Moscatel de Alejandría, Torontel, Albilla

ICA | 12°

Un blanco refrescante, de esos que uno pediría a la hora del aperitivo en algún chiringuito de playa, este es radiante en aromas florales (las tres variedades pertenecen a la familia de los moscateles) y con un cuerpo de muy buena cremosidad, pero a la vez de una acidez jugosa y crocante que ayuda a equilibrar y, sobre todo, a ofrecer tensión en un vino para beber por litros.



Zegarra

91

ZEGARRA ROSADO 2021
Mollar

AREQUIPA | 12°

Se cree que la uva mollar es un sinónimo de la variedad negramoll, procedente de las Islas Canarias y que aún se cultiva en esa parte de España. Una de las uvas pisqueras por excelencia, esta viene de viñedos de unos 12 años en el Valle de Vitor, hacia el sur de Arequipa, y a unos 1.250 metros sobre el nivel del mar. Es una uva criolla y tiene esa deliciosa rusticidad en aromas vegetales y florales, la textura tensa, con taninos firmes, y una muy jugosa acidez que hace que beber este vino sea un asunto muy fácil. Una negramoll impecable en términos enológicos, pero sin abandonar su alma criolla.



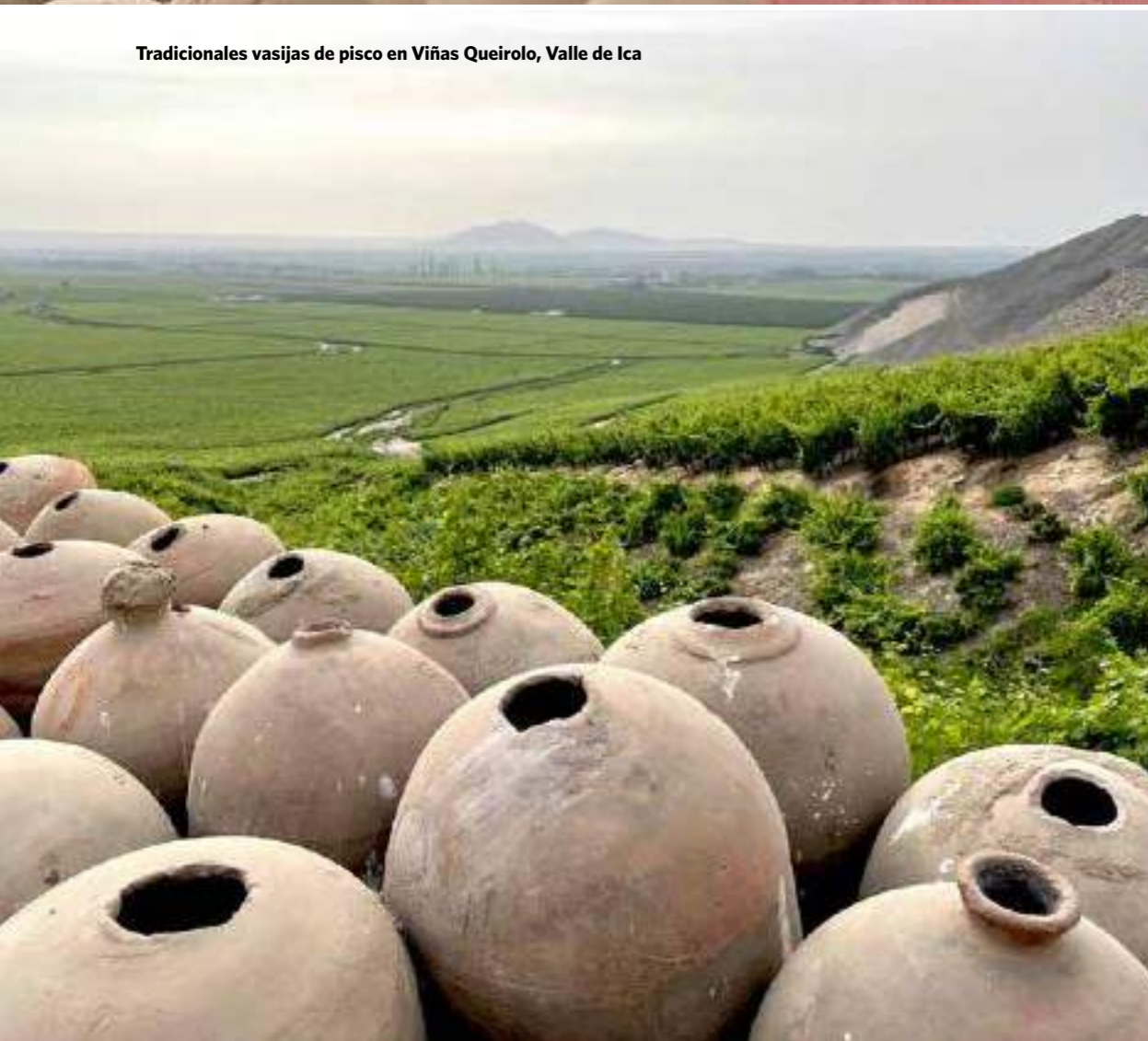


INFORME PERÚ
UNA BREVE HISTORIA
DEL VINO

LAS PRIMERAS VIDES EN SUDAMÉRICA FUERON PLANTADAS EN PERÚ Y, DESDE ALLÍ SE EXTENDIERON A TODO EL RESTO DEL CONTINENTE. AUNQUE HOY EL PISCO DOMINA LA PRODUCCIÓN PERUANA, LA TRADICIÓN DE FERMENTAR UVA Y CONVERTIRLA EN VINO TIENE UNA PROFUNDA RAZA CULTURAL EN EL PAÍS. *Por Eduardo Dargent.*



Antigua prensa de la bodega Tacama, en Ica



Tradicionales vasijas de pisco en Viñas Queirolo, Valle de Ica

Hoy ha quedado claro que fue Bernabé Cobo quien tenía la razón sobre las primeras uvas sembradas en el Perú. Cobo dice, y el investigador Toro Lira ha confirmado en los archivos españoles, que fue Hernando de Montenegro quien plantó las primeras vides del Perú en sus tierras de Lima hacia 1538.

Garcilaso de la Vega cuenta de las primeras uvas cerca del Cusco. Dice que las cultivó Bartolomé Terrazas, miembro de la expedición de Almagro "quien plantó una viña en su repartimiento de indios llamado Achanquillo en la provincia de Contisuyo", y que, en 1555, cuando él tenía 16 años: *"Por mostrar el fruto de sus manos y la liberalidad de su ánimo, envió 30 indios cargados de muy hermosas uvas a Garcilaso de la Vega, mi señor, su íntimo amigo, con orden que diese su parte a cada uno de los caballeros de aquella ciudad, para que todos gozasen del fruto de su trabajo"*. (Garcilaso de la Vega 1943:268).

Fue del Perú que las uvas se llevaron a otras partes de Sudamérica. Cieza de León, el cronista, cuenta que cuando en 1547 pasó por Quito, acompañando al pacificador La Gasca que venía a terminar con la rebelión de los Pizarro, vio uvas en las cercanías de esa ciudad y luego refiere que las vio en los valles de la costa peruana. Años más tarde Garcilaso ya estando en España, cuenta que un religioso que vivió en Quito le comentó que las uvas que allá habían sido llevadas de Lima por una persona entendida en ese cultivo. Más importante aún es la llegada de las uvas a Chile y Argentina, regiones productoras de los vinos de alta calidad del continente.

El historiador José del Pozo, en su historia del vino chileno, deja claro que la uva se difundió desde el "oasis de Ica", a Chile y a la Argentina, y para más detalles explica que: *"En Santiago, Juan Jufre fue uno de los primeros cultivadores de vid, en lo que es hoy el barrio de Macul. Este mismo personaje contribuyó a la difusión del vino al otro lado de Los Andes, cuando fundó las ciudades de San Juan y de Tucumán. misioneros jesuitas dieron a conocer la vid en otras partes de Argentina y también la llevaron al Brasil (1998: 28)."*

El general Bartolomé Mitre (1821-1906), en una carta a su amigo Juan María Gutiérrez, fechada el 8 de marzo de 1868, menciona que fue el jesuita peruano Antonio Ruiz de Montoya, que vivió de finales del siglo XVI hasta la mitad del siglo siguiente, el primero que cultivó parras y produjo vino en argentina.

Las palabras de Mitre en la carta son: "fue el primero entre nosotros que plantó la primera viña y recogió el primer vaso de vino para consagrarlo al verdadero dios".

En cuanto a los tipos de uvas que se trajeron al Perú, lo revisado parece indicar que las primeras fueron seguramente traídas de las islas Canarias y sería la Listán Prieto, pero Cobo dice que además se trajeron al Perú *"mollares, albillas, moscateles blancas y negras y unas dos o tres diferentes dellas"*. (Libro X Cap.X: 392).

En la segunda mitad del siglo son varios los cronistas que ya hablan del de la calidad y volúmenes de vino producido en el Perú, pero las noticias más interesantes por su trascendencia son las que dejó el naturalista jesuita Joseph de Acosta.

Acosta, luego de permanecer de 1582 a 1576 en el Perú, regresó a España pasando un año entero en México para estudiar su naturaleza y es allí que dice: *"En una cosa empero le hace gran ventaja el Perú, que es el vino, porque en el Perú se da mucho y bueno, y cada día va creciendo la labor de viñas que se dan en valles muy calientes en que hay regadíos de acequias."* (Acosta, 1954: 82).

Más adelante el jesuita insiste en el tema del primer vino de América cuando dice: *"En Nueva España hay parras y llevan uvas, pero no se hace vino. La causa debe ser no madurar del todo las uvas por razón de las lluvias que vienen por julio y agosto y no las dejan bien sazonar; y así es en lo demás de indias, salvo en el Perú y Chile donde hay viñas y se hace vino y muy bueno."* (Acosta, 1954:126).

Un detalle interesante es que en el Perú, aunque esta fuera de los paralelos vineros, se puede producir vino de calidad, y esto se debe tanto a factores geográficos como son la Cordillera de los Andes y la Corriente de Humboldt que forman un desierto que se extiende a todo lo largo de la costa sur del país; a los valles profundos y cálidos que con el frío del desierto que entra en las noches logra la variedad térmica que necesita la uva para producir buen vino, y al factor cultural ya que desde tiempos remotos, los ríos jóvenes que se precipitan de las alturas andinas al mar en pocos kilómetros, fueron trabajados por nuestros antepasados abriendo canales apoyados en las laderas para ampliar el área cultivable e ir formando los valles como se conocen actualmente. 🍷



INFORME PERÚ
LAS PRINCIPALES
ZONAS
PRODUCTORAS

EL VALLE DE ICA, JUSTO AL SUR DE LIMA, ES EL CORAZÓN DE LA VITICULTURA PERUANA, PERO HAY MUCHO MÁS QUE DESCUBRIR EN UN PAÍS CUYA VITICULTURA APROVECHA TANTO LA INFLUENCIA DEL PACÍFICO COMO LAS ALTURAS ANDINAS.

Por Pedro Cuenca/Peruvino. Mapas por Peruvino.



Finca Maravilla



Finca Maravilla



Viñas del Marqués



Santa Elena



Viñas del Marqués

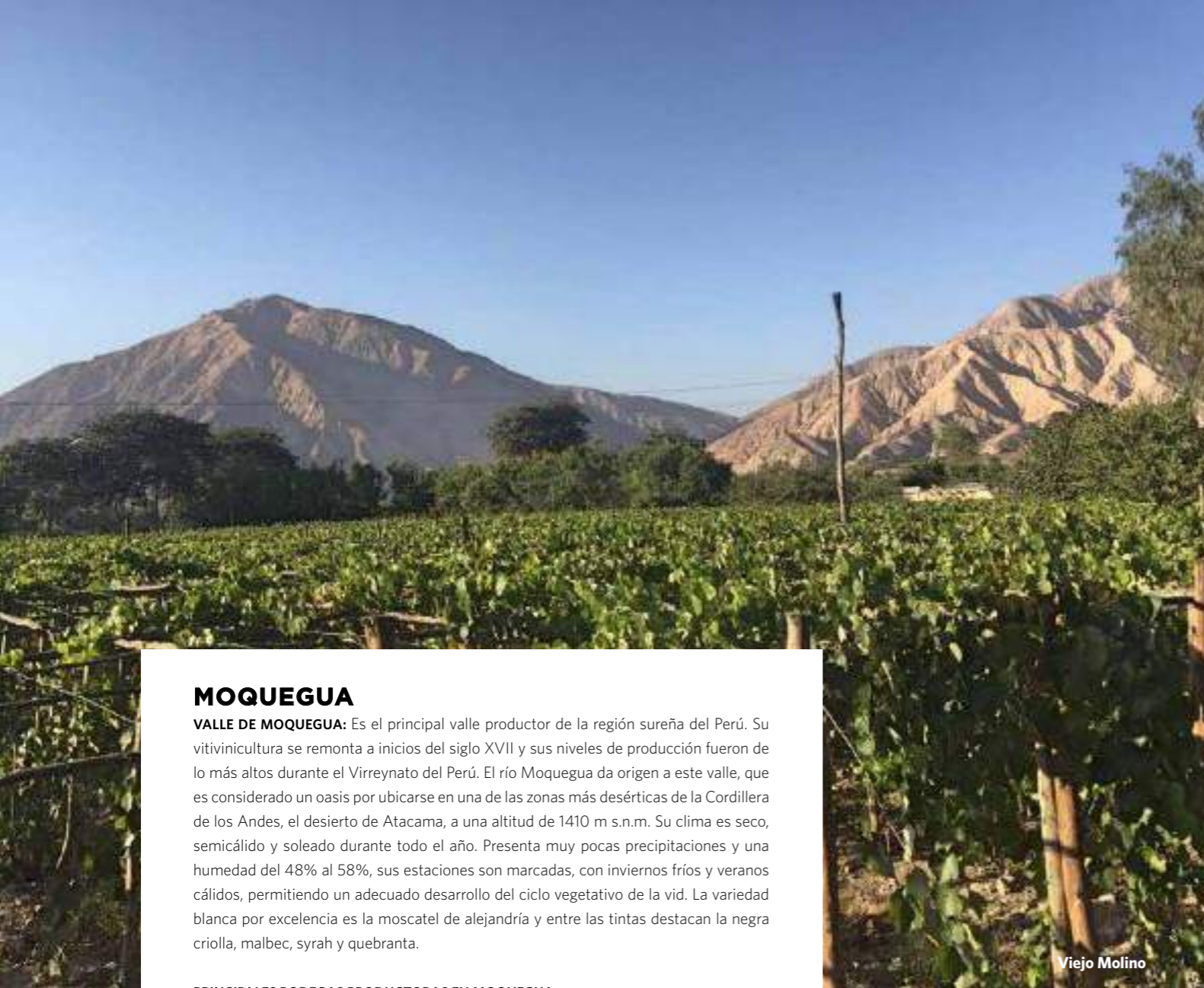
TACNA

VALLE DE TACNA: Los ríos Uchusuma y Caplina dan origen al valle vitivinícola más importante de Tacna, sus aguas son usadas para irrigar los viñedos de Pocollay, Calina, Pachía y Magollo, cuatro de sus principales zonas y que concentra el 70% de la producción distribuidos hasta los 1300 m s.n.m. La zona más cercana al mar presenta un clima subtropical árido con una alta humedad, pero a medida que se asciende cambia a templado desértico y la humedad disminuye, las precipitaciones son escasas. Entre las variedades tintas más cultivadas están la negra criolla, petit verdot, carménère, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, pinot noir, garnacha y Barbera. Entre las variedades blancas destacan moscatel de alejandría, chardonnay y moscato de austría. Todas se desarrollan sobre un suelo aluvional de textura franco arenosa.

PRINCIPALES BODEGAS PRODUCTORAS EN TACNA

- Labrador de Magollo
- Finca Maravilla
- Santa Elena
- Marqués Cariñoso
- Viña Magollo





MOQUEGUA

VALLE DE MOQUEGUA: Es el principal valle productor de la región sureña del Perú. Su vitivinicultura se remonta a inicios del siglo XVII y sus niveles de producción fueron de lo más altos durante el Virreynato del Perú. El río Moquegua da origen a este valle, que es considerado un oasis por ubicarse en una de las zonas más desérticas de la Cordillera de los Andes, el desierto de Atacama, a una altitud de 1410 m s.n.m. Su clima es seco, semicálido y soleado durante todo el año. Presenta muy pocas precipitaciones y una humedad del 48% al 58%, sus estaciones son marcadas, con inviernos fríos y veranos cálidos, permitiendo un adecuado desarrollo del ciclo vegetativo de la vid. La variedad blanca por excelencia es la moscatel de alejandría y entre las tintas destacan la negra criolla, malbec, syrah y quebranta.

PRINCIPALES BODEGAS PRODUCTORAS EN MOQUEGUA

- Parras y Reyes
- Atencio Tapia
- Viejo Molino
- El Mocho

Viejo Molino



Viejo Molino



Tinajas de Moquegua



Tinajas de Moquegua





Hacienda del Abuelo



AREQUIPA

VALLE DE VÍTOR: Ubica a una hora de la ciudad de Arequipa y a 1200 m s.n.m. , su suelo coluvial es de textura franco arenosa con alto contenido de arcilla en algunas partes y su clima es templado árido. Las principales uvas tintas cultivadas son la negra criolla, malbec, mollar, moscatel y quebranta; la uva blanca predominante es la moscatel de alejandría.

BODEGAS:

- Paz Soldán
- Hacienda del Abuelo
- El Quebranto

SANTA RITA DE SIGUAS: Es una irrigación ubicada entre dos ríos, Siguas y Vítor, en la provincia de Arequipa. Su clima es cálido y desértico, con temperaturas que bordean los 26°C por las mañanas y 11°C por las noches. Presenta poca humedad y muchas horas de sol, lo que permite principalmente el desarrollo de variedades tintas como la quebranta, negra criolla, moscatel, cabernet sauvignon, merlot, tannat, malbec y sangiovese. Sus suelos son desérticos y franco arenoso con compuestos de origen volcánico.

BODEGAS:

- Midolo

VALLE DE MAJES: Sus viñedos se encuentran en altitudes que varían entre los 500 y 1100 m s.n.m. , sus principales variedades tintas son la: negra criolla, syrah y malbec; la variedad blanca más plantada es la moscatel de alejandría. Clima subtropical árido y suelo aluvial de textura franco arenosa.

BODEGAS:

- Majes Tradición
- Toro Muerto

CARAVELÍ: Sus viñedos son los de mayor altitud en la región, ubicándose entre los 1600 a 1800 m s.n.m. , de clima subtropical árido, sus suelos son coluviales de textura franco arenoso con alto contenido de arcilla, en otras partes sillar (material calcáreo) y gravoso arenoso. Las principales uvas plantadas son la negra criolla, la moscatel y mulata, las mismas que son consideradas parte de su patrimonio vitivinícola junto a las tinajas de 200, 400, 700 y 900 L que se vienen usando desde hace más de 400 años. Las tinajas que más se usan son las de 400 y 700 L.

BODEGA:

Acapana





ICA

VALLE DE ICA: En el departamento de Ica representa el 50 % de cultivos de vitis vinífera del Perú y el Valle de Ica concentra el 65% del total de hectáreas. Sus principales viñedos se encuentran al pie de la Cordillera de los Andes, a 60 km del mar y en altitudes que oscilan entre los 400 y 650 m s.n.m. , el suelo predominante en la región es el franco arenoso y su clima es subtropical árido, con escasas lluvias durante el año. En Ica se cultiva una gran variedad de uvas, entre 17 tintas y 12 blancas, las uvas de piel oscura más cultivadas son la: malbec, quebranta, cabernet sauvignon y tannat, las variedades blancas más sembradas son la: sauvignon blanc, moscatel de alejandría, chardonnay, albilla y torontel.

BODEGAS:

- Tacama
- Queirolo
- Pampas de Ica
- Ocucaje
- Finca 314
- Vista Alegre
- Villacurí
- Mimo

VALLE DE CHINCHA: Sus viñedos se encuentran distribuidos en los distritos de Chinchabaja, Grocio Prado y Sunampe, ubicados a una altitud que oscila entre los 0 y 300 m s.n.m. . Su clima es subtropical desértico, debido a que su ubicación bordea el litoral peruano, presenta una alta concentración de humedad y una marcada influencia de la brisa marina, la misma que disminuye en las partes de mayor altitud. Sus suelos son de textura ligera franco arenosa, con buen drenaje y un PH medianamente alcalino, sin problemas de sales o carbonatos. Las condiciones de clima y suelo son idóneas para el desarrollo de variedades blancas como chenin blanc y sauvignon blanc, entre las variedades tintas que desarrollan una lenta maduración encontramos la cabernet sauvignon, syrah y la malbec.

BODEGAS:

- Viña Vieja
- Tabernero

VALLE DE PISCO: Este tradicional valle junto con el de Chincha representan el 33% de vitis vinífera cultivada en la región de Ica. Sus viñedos se encuentran en altitudes que van desde los 0 hasta los 300 m s.n.m., su cercanía al litoral le provee de un clima óptimo para el desarrollo de variedades patrimoniales como la mollar, la Albilla, la Quebranta, la moscatel de Alejandría y la Torontel.

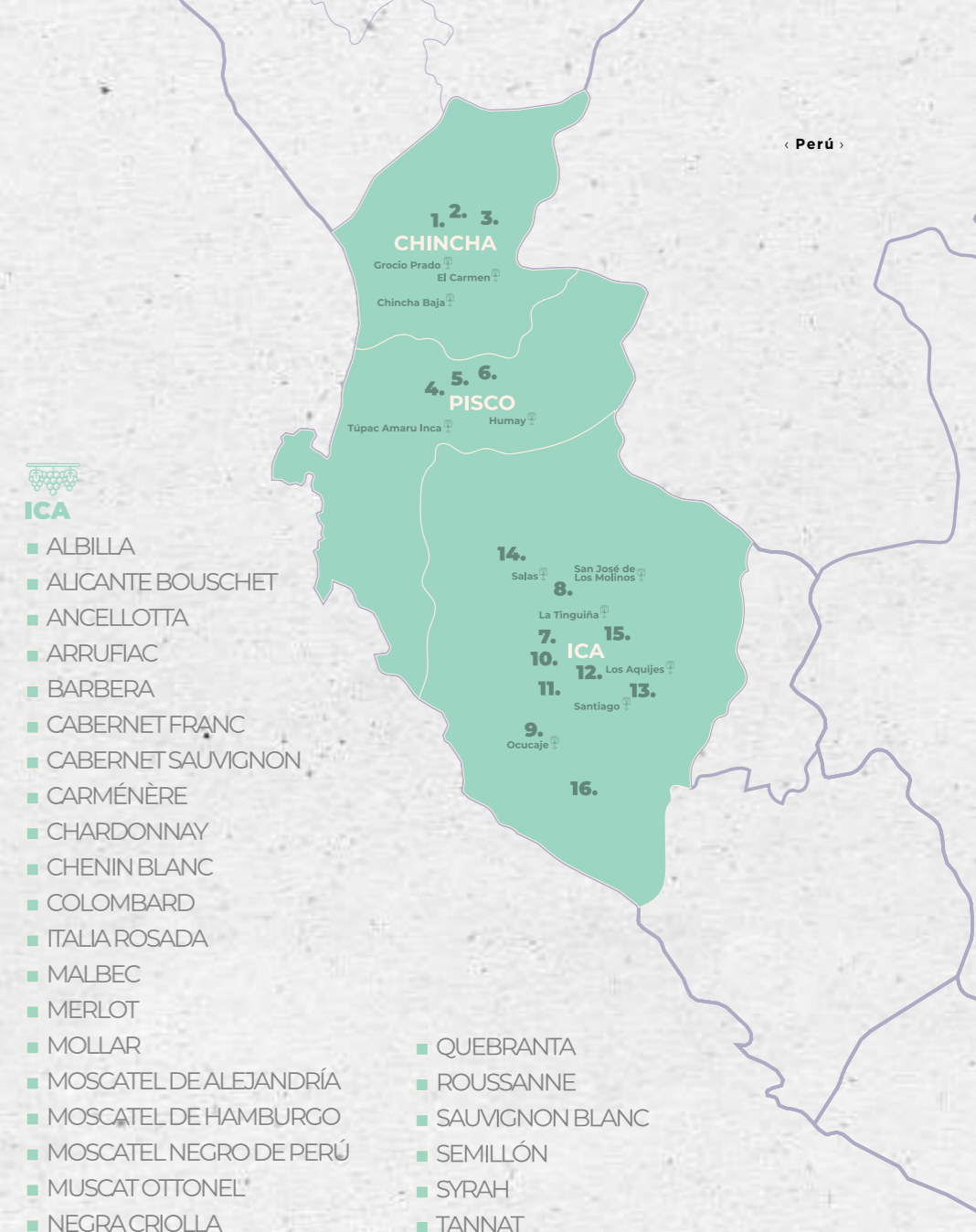
BODEGAS:

- Murga
- Fundo La Mora



- ALBILLA
- ALICANTE BOUSCHET
- ANCELLOTTA
- ARRUFAC
- BARBERA
- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CARMÉNÈRE
- CHARDONNAY
- CHENIN BLANC
- COLOMBARD
- ITALIA ROSADA
- MALBEC
- MERLOT
- MOLLAR
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- MOSCATEL DE HAMBURGO
- MOSCATEL NEGRO DE PERÚ
- MUSCAT OTTONEL
- NEGRA CRIOLLA
- NIELLUCCIO (SANGIOVESE)
- PEDRO GIMÉNEZ
- PETIT MANSENG
- PETIT VERDOT
- QUEBRANTA
- ROUSSANNE
- SAUVIGNON BLANC
- SEMILLÓN
- SYRAH
- TANNAT
- TEMPRANILLO
- TORONTEL
- UGNI BLANC (TREBBIANO)
- VIOGNIER

CHINCHA	1. TABERNERO 2. VIÑA VIEJA 3. HATUN AUCA
PISCO	4. ROCA REY 5. MURGA 6. FUNDO LA MORA
ICA	7. VISTA ALEGRE 8. TACAMA 9. OCUCAJE 10. QUEIROLO 11. FINCA 314 12. PAMPAS DE ICA 13. GRIMALDI 14. VILLACURI 15. BODEGA MIMO
PALPA	16. SAINT LAZIER





Los Campos

LIMA

VALLE DE CAÑETE: Esté productivo valle de suelo aluvional se extiende a lo largo del río del mismo nombre y representa el 70% de la plantación de vitis vinífera en la región. Se ubica a 140 kilómetros de la ciudad de Lima y sus viñedos se cultivan en alturas que van desde los 0 hasta los 850 m s.n.m. Debido a sus diferentes altitudes, posee diversos microclimas, por ejemplo, en la parte baja (entre los 0 y 200 m s.n.m.) se caracteriza por la influencia de la brisa marina y una alta humedad, lo cual es idóneo para el cultivo de la uva moscatel de alejandría, la pinot noir y sauvignon blanc. A medida que ascendemos y nos alejamos del mar, el cielo es más despejado, generando más horas de sol, por lo que tenemos un clima más seco y cálido, lo que permite el desarrollo de variedades con pieles oscuras como la quebranta, la cabernet sauvignon, malbec y Tannat.

BODEGAS:

- Viña Los Reyes
- Viña Los Campos
- Mi Rosedal
- Don Amadeo
- Santa María
- La Rinconada
- Quebrada de Ihuanco



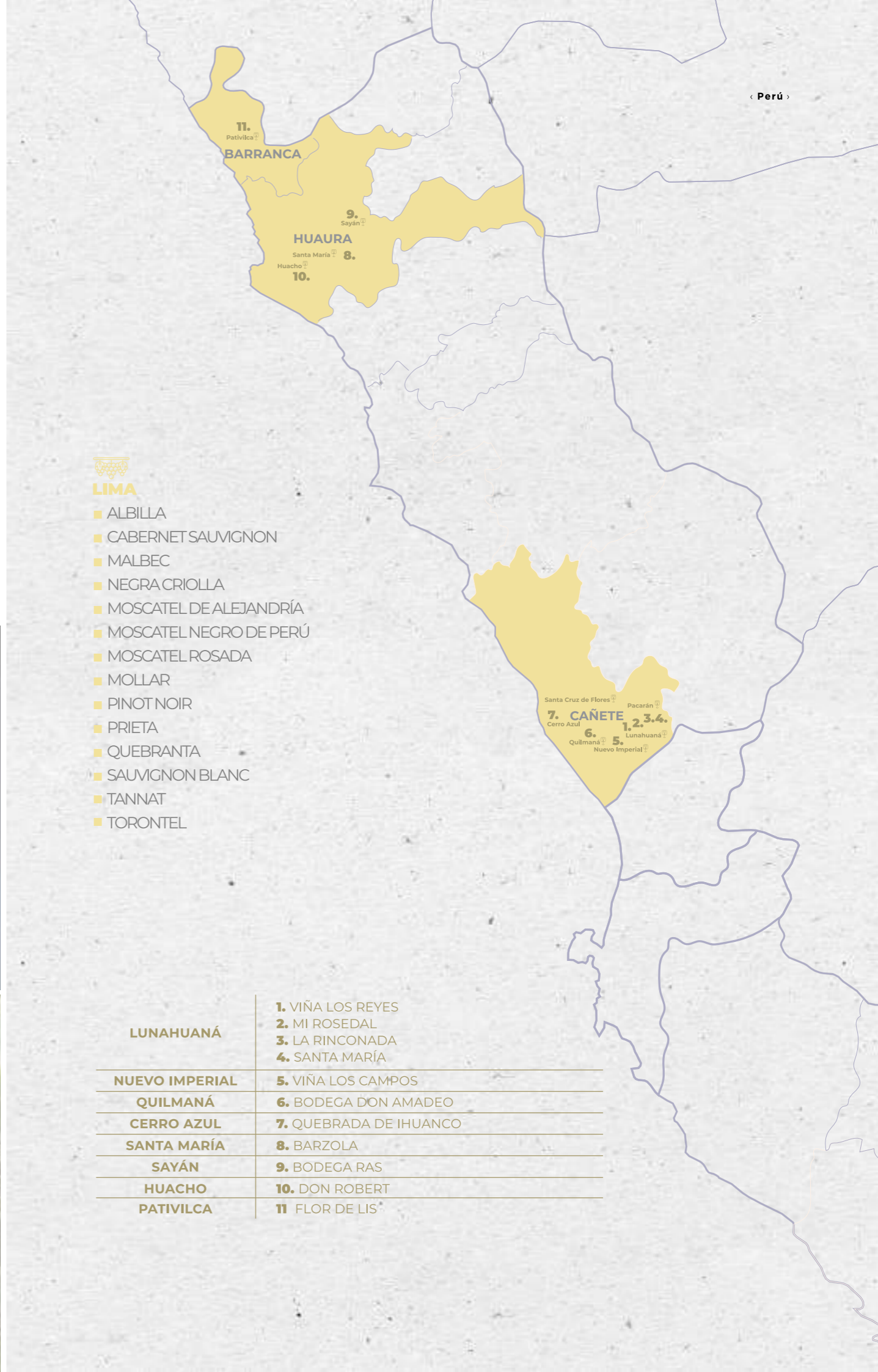
Los Reyes



El Rosedal



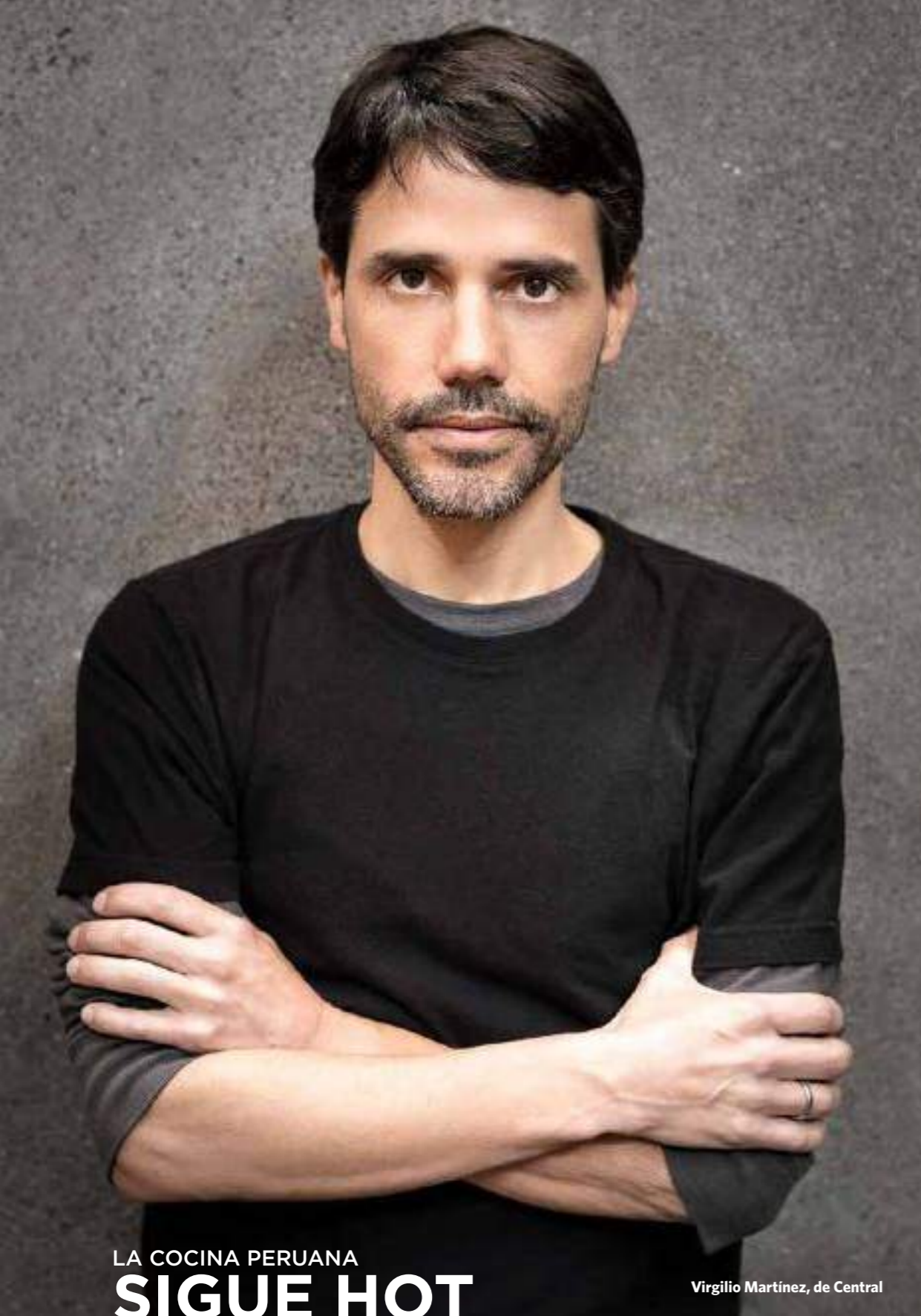
Los Campos





INFORME PERÚ
LA COCINA PERUANA
SIGUE HOT

DESPUÉS DE UN PERÍODO DE LETARGO, LA GASTRONOMÍA PERUANA RECUPERA ANTIGUOS BRÍOS GRACIAS AL TRABAJO DE SUS ESPACIOS MÁS FAMOSOS, PERO TAMBIÉN DE LA MANO DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE COCINEROS COMO JORGE MUÑOZ, JUAN LUIS MARTÍNEZ, RICARDO MARTINS, ARLETTE EULERT Y VARIOS MÁS. *Por Gonzalo Pajares Cruzado*



LA COCINA PERUANA SIGUE HOT

Virgilio Martínez, de Central



Central

El Perú es un país sabroso. Su diversidad geográfica, su confluencia de culturas, su infinita despensa y el espíritu omnívoro de su gente son las principales razones de sus virtudes gastronómicas, esas que le reconoce todo el mundo.

Hoy, a pesar de lo durísima que resultó la pandemia para el sector culinario, el Perú que sabe bien ha empezado a reflotarse, otra vez gracias al empuje de su gente, de los comensales locales que aman la buena mesa, pues el turismo foráneo aún no se ha reactivado del todo.

Curiosamente, antes de la pandemia se hablaba de cierto letargo en los espacios emblemáticos de la gastronomía local, con chefs mediáticos que pasaban más tiempo recorriendo el mundo que creando en sus cocinas. Después de una década de “boom gastronómico”, el conservadurismo se imponía, con comensales que exigían poco a sus cocineros y estos que se dormían en sus laureles, unos que se secan pronto si no le sumas el fuego de la pasión y la innovación.

El país que había creado la fabulosa cocina nikkei, que le había dado una vuelta de tuerca a la cocina china, que había peruanoizado la pasta y el pesto y reinterpretado la cocina negra, volvía al cebiche y al lomo saltado como referentes. Sí, estos platos son sabrosos y nos representan, pero el Perú culinario es infinito y lo estábamos olvidando.

La pandemia nos regresó a la realidad y la crisis, como sucede con frecuencia, fue un motor generador de ideas producto de la necesidad. Y así como muchos restaurantes cerraron, otros surgieron o se reinventaron. Por ejemplo, los formatos reducidos, con inversiones pequeñas y posibles, han ganado un nuevo impulso y se han convertido en referentes culinarios locales por su atrimiento, desparpajo y libertad. Poco a poco, el letargo va quedando de lado, la curiosidad creativa está de regreso.

LOS CLÁSICOS

Tres son los espacios que le dan fama al Perú en los terrenos de la alta cocina: Central, Maido y Astrid & Gastón. ¿Cómo van sus cocinas hoy? Renovadas, impetuosas, alegres.

En **Central**, Virgilio Martínez sigue potenciando su concepto “Alturas” gracias al trabajo de investigación de Mater Iniciativa, su laboratorio científico y gastronómico. Mater se sumerge en los microclimas peruanos –tenemos a casi todos los que en el planeta existen–, trabaja con pescadores artesanales y con comunidades andinas y amazónicas, rescata e investiga sus insumos, paga por ellos un precio justo y los prestigia poniéndolos en su carta. Maravillas como las ocas, los ollucos y las mashuas, vistas antes como comida de campesinos pobres, hoy son comidas con veneración. Ese es otro de los beneficios de la gastronomía: nos hace ganar amor propio y rompe prejuicios sociales. Virgilio, además, tiene una mirada estética impresionante, una que sabe estar acorde con el sabor. Sus platos son para admirar y devorar.

Maido debe ser el restaurante más sabroso de Lima. Mitsuharu Tsumura, su creador, desde lo nikkei reformula la cocina peruana y, de paso, la japonesa. El famoso chupe peruano de camarones se transforma en un dim sum caldoso, y un katsu sando japonés pasa a ser un sibarita pan con chicharrón callejero, pero no de cerdo sino de molleja de res, y su nigiri es de toro del mediterráneo cortado y flambeado en mesa. Aquí hay sabor, hay técnica, hay conocimiento, aunque, es verdad, estos días le falta arriesgar un poco más. No siempre vale ir a lo seguro, no en Maido.

Jorge Muñoz, con poco más de 30 años, debe ser el cocinero peruano más talentoso de su generación. Formado en Cataluña por los hermanos Adrià, se hizo cargo de los fogones de **Astrid & Gastón** justo antes de la pandemia. Al inicio, desbordado por la despensa local y su reencuentro con sus raíces peruanas, su cocina resultó algo recargada. Felizmente, pasado el entusiasmo, ha sabido encontrar



LA COCINA PERUANA SIGUE HOT

Mitsuharu Tsumura, de restaurant Maido



Astrid & Gastón

su camino, uno donde hay sabor, elegancia, experimentación y un barroquismo controlado que entusiasma. Además, ha sabido poner en un espacio lujoso ingredientes populares como la pota, o rescatar otros no consumidos por los peruanos como los percebes y las almejas tacneñas. Cocinando también se hace patria.

En terrenos de la cocina de autor, está ganando cada vez más presencia la buena mano de Jaime Pesaque. En **Mayta**, su restaurante, se mira al mar, pero también a los cultivos orgánicos. Desde Yachay, su laboratorio ubicado en Paracas, tierra histórica y desértica, surte a su espacio con insumos sostenibles, marinos y vegetales, logrando platos únicos como unas zanahorias con yogurt, unas conchas con cítricos, un cabrito con leguminosas y más.

LOS NUEVOS

Barranco, el bello distrito limeño, es el corazón de la nueva cocina de la ciudad. Allí están, por ejemplo, el estupendo **Mérito**, el gustoso **Siete**, el muy querido **Pan Sal Aire**, el atrevido **Awicha**, el criollazo **Isolina**, la pizza al corte de **Taglio** y una infinidad de cafés de origen y panaderías de masa madre que le dan color, sabor, atrevimiento y un toque de romanticismo a nuestra escena. Además, muchos de estos emprendimientos son iniciativas de jóvenes que no pasan de sus 30.

Mérito, siguiendo el espíritu omnívoro peruano que todo lo mezcla, que todo lo hace uno, es creación de un cocinero venezolano, Juan Luis Martínez quien, desde su hermoso espacio barranquino, está transformando la cocina local. Su cebiche es una tosta y el callejero choclo con queso es hecho con insumos venezolanos, unos que le dan una creativa vuelta de tuerca a la salsa huancina. **Mérito** es vanguardia, creatividad y el referente máximo de nuestra cocina actual. Que la dirija un venezolano debe hacernos felices, porque por allí vendrá la nueva fusión peruana, una que sustenta su identidad en su diversidad.

Siete, de Ricardo Martins, discípulo aplicado de Rafael Osterling y Virgilio Martínez, sabe darles elegancia a los insumos marinos, a los fermentos y a los vinagres. Navajas, charelas, conchas y demás adquieren nueva carta de ciudadanía en sus manos, sin resultar ajenas. ¿Cómo lo logra? Con la técnica siempre al servicio del sabor.

Saliendo de Barranco, y poniéndole rostro femenino a nuestra cocina, destaca **Arlette Eulert**, cuya cocina es producto del conocimiento y la persistencia. Matria, el restaurante de Arlette, sin dejar de ser peruano, es cosmopolita, con muchos guiños orientales y mediterráneos. Su tiradito es norteño, sus conchas son thai, su langosta es un mar y tierra y así. Sentarse en su mesa significa recorrer el universo desde el placer de un bocado.

También se han puesto de moda, con ganas de ser tendencia, los roof top. El que todos visitan estos días es **27 Tapas**, en el novísimo Iberostar de Miraflores, que impresiona por su magnífica vista a la bahía limeña. **27 Tapas** es dirigido por Carlos Testino, creativo chef quien acaba de inaugurar, también en el Iberostar, el restaurante **Ortega & Huamán**, una fusión andino mediterránea que espera dar la hora a punta de platos mar y montaña.

PERUANOS, PERO DISTINTOS

Sapiens y **Fuego** son restaurantes de brasas, pero con una mirada alejada de lo tradicional, toda una novedad en un país muchas veces conservador.

En **Sapiens** las brasas son un recurso desde el que se explora el mundo. Las verduras pasan por la parrilla con un manejo exquisito y deslumbrante. Nunca brócolis, beterragas y poros fueron tan sabrosos en el Perú. Los arroces son felices ya sea con vegetales, con mariscos o con cerdo y langostinos. Sí, hay carnes a la parrilla, pero son solo un elemento más dentro de una carta generosa que tiene otra de sus cumbres en una cava de charcutería donde se trabaja con insumos como el paiche, la alpaca y el pato criollo. En Sapiens la cocina peruana sigue evolucionando.

Fuego, de Christian Bravo, es el carisma puesto sobre la mesa. Bravo apuesta por una parrilla distinta, con cortes alejados de los clásicos bifés o entrañas. En Fuego se trabaja en kamados, la parrilla japonesa, y allí asan verduras, cuecen briskets y sellan Flat Irons americanos. Su tartar es una maravilla con toques orientales y, como bonus, Christian te lo prepara en mesa. Fuego, como la cocina peruana de nuestros días, está hot. 🍷

**Des
coR
Cha
dOS**
2022

