



Pisco Horcón Quemado

Sous le soleil de la région de Atacama, une des régions plus aride du globe, dans la vallée et sur les coteaux de San Felix poussent les vignes destinées à la production du Pisco. Le vignoble qui est naturellement irrigué par cours d'eau en provenance des glaciers de la cordillère des Andes, se développe en harmonie avec la nature et l'Homme.

Dans ces conditions assez extrêmes, le raisin est vendangé quand il atteint un degré de maturité qui apportera douceur et son arôme typique à muscat.

Après les vendanges, le raisin fermente naturellement pour donner un vin tranquille titrant les 14 degrés. Ce vin est ensuite distillé artisanalement dans des alambics en cuivres chauffés aux feux de bois. La liqueur cristalline et pure sera gardée durant des années dans des barriques de chêne français pour lui donner sa couleur et sa saveur qui font de Horcón Quemado un Pisco unique.

Origine du nom.

Durant la période coloniale, un « poste » pour exécuter les criminels par pendaison a terrorisé la région. Cet endroit « Horcón » sera brûlé par les habitants, donnant ainsi origine au Nnom de « Horcón Quemado (brûlé) ». Ultérieurement, le village sera rebaptisé sous le nom de « San Felix ».





Pisco Sour



- Ingrédients (pour 1 personne) :
- 8 cl de Pisco Horcón Quemado
 - 4 cl de jus de citron vert
 - 3 cuillerées à café de sucre en poudre
 - 2 cuillerées à café de blanc d'œuf (soit environ un blanc d'œuf pour 3-4 personnes)

Préparation :

Dans un shaker, pressez le citron et ajoutez-y le sucre en poudre et le Pisco. Ajoutez le blanc d'œuf et la glace pilée, frappez énergiquement et versez. Saupoudrer d'une pincée de cannelle sur la mousse et dégustez...



VitiViniCultura

www.vitivinicultura.org

Rue de la Victoire, 101
1060-Saint Gilles (BXL)

BE 0897 071 935

miguel@vitivinicultura.org

(0032)498.56.28.63

