



Beyond luxury,
an ultra-premium
spirit of true rarity.

*Crafted from over 10kg of grapes per bottle,
impossible to mass-produce.*



Pisco Portón

バーテンダーズガイド

ピスコの概要、カクテル等に関するご説明

制作:

MOSTO-VERDE TOKYO株式会社

カクテル監修:

ヒルトン成田テラスバー 宮地信吾 (Pisco Portón ブランドアンバサダー)

INDEX

1. ペルーパーピスコ概要
2. ピスコカクテル

1. ペルレーピスコ概要

- ピスコの定義
- ピスコの歴史
- ペルレーピスコのブドウ品種
- アチョラードとは？
- モストベルデとは？
- ピスコの製造工程
- (参考) ピスコとその他ブランドーとの比較

ピスコの定義

- 定義

- 「ペルーのピスコ産地において、新鮮なピスコ用ブドウ果汁を発酵させた後、伝統的な方法で蒸留して造られるスピリッツである。これらの製法は、原産地呼称 (Denomination of Origin) で定められた品質と基準を維持している。」
- ブドウから作られた蒸留酒なので、広義ではブランデーと考えられますが、ブドウ原料や作り方、伝統に特徴やルールがあるため、狭義では「ピスコ」というジャンルとして位置づけられます。
⇒後述の「(参考) ピスコとその他ブランデーの比較」参照

- 文化

- 1988年にピスコをペルーの国家文化遺産に登録
- 毎年2月の第1土曜日を「ピスコサワーの日」に制定
- 毎年7月の第4日曜日を「ピスコの日」に制定

ピスコの歴史

時期	出来事・背景	文化的・歴史的意義
16世紀	スペイン人がブドウをペルーに導入。イカ・ピスコ地域でワイン造りが始まり、余剰ワインを蒸留したのがピスコの起源。	南米大陸におけるワイン文化と蒸留技術の融合。
17世紀	港町ピスコからの輸出が拡大。「Pisco」という名称が登場。	ピスコが国際貿易品として認知される。
18～19世紀	ピスコがペルーの主要輸出品に。サンフランシスコなどで「Pisco Punch」が流行。	ピスコがペルーの象徴的スピリッツとして定着。
20世紀前半	他国スピリッツとの競争や経済混乱で生産が減少。しかし伝統製法が守られる。	伝統の継承期。職人的生産文化が続く。
1991年	ペルー政府がピスコの**原産地呼称（D.O.）**を制定。	品質基準と製法を法的に保護し、ブランドを確立。
2000年代	プレミアムスピリッツとして国際的再評価。世界の品評会で受賞多数。	ペルー文化の象徴として再興。
2007年	ペルー文化省がピスコを**「国家文化遺産」**に指定。	国家レベルでの文化的承認。
2010年代	ペルー政府と企業が輸出促進を強化。アジア・欧州・北米で普及。	グローバルマーケットでのブランド確立。
2024年	ペルーで発見されたピスコの発祥に関連する16～17世紀の文書をユネスコが世界の記憶（Memory of the World）中南米地域登録に正式登録。	ペルーで形成されたピスコ文化の歴史的証拠が国際的に認知される。
現在	ピスコは世界50カ国以上に輸出。ペルー政府は「ピスコ発祥国」として文化価値を発信。	ペルーを代表する世界的スピリッツへ進化。

ペルーピスコのブドウ品種

区分	品種名（英語／日本語）	味・香りの特徴（代表的なアロマ／フレーバー）
非芳香性 ブドウ	Quebranta（ケブランタ）	ペルー固有の代表品種。梨・リンゴ・ドライフルーツ・ナッツ・チョコレート。香りは控えめだが、味わいに厚みと力強さ。
	Mollar（モリヤール）	やや柔らかい果実味と穏やかな酸味。スムーズな口当たりで、ベース酒として調和型のピスコを生む。
	Negra Criolla（ネグラ・クリオージャ）	果皮由来のコクとほのかなスパイス感。落ち着いたブドウの香りで、伝統的な味わいを形成。
	Uvina（ウビーナ）	野性的でハーバルなニュアンス。やや土っぽく、グリーンオリーブや青い果実を思わせる複雑な香り。
芳香性 ブドウ	Italia（イタリア）	最も香り豊かな品種。オレンジブロッサム、ピーチ、マンゴー、パイナップルなどトロピカルで華やか。
	Albilla（アルビージャ）	エレガントで繊細な香り。白い花、洋梨、リンゴ。ややミネラル感を伴う上品な味わい。
	Moscatel（モスカテル）	フローラルでマスカットの香り。ジャスミン、蜂蜜、トロピカルフルーツ。甘やかな香気が特徴。
	Torontel（トロンテル）	花や柑橘、ハチミツ、トフィーの香り。アロマティックで芳醇、余韻に甘い花の印象が残る。

非芳香性 → ブドウは味わいの構造を支える土台で、しっかりとしたボディと厚み。

芳香性 → ブドウは香りで魅せるタイプで、アロマティックカクテルやストレートに向く。

アチョラードとは？

- 定義
 - ペルーのピスコ分類の一つで、**複数のブドウ品種をブレンドして造られたピスコ**を指す
 - “Acholado” はスペイン語で「混血」「ブレンド」の意味
 - 単一品種で造られる Pisco Puro（ピスコ・プーロ）に対し、Acholado は「香り」「味」「質感」を組み合わせる芸術的スタイル
- 構成
 - 非芳香性ブドウ（例：ケブランタ）と芳香性ブドウ（例：イタリア、トロンテル、モスカテルなど）を組み合わせるのが一般的
- 味わい
 - 非芳香性系の骨格と、芳香性系の華やかさが調和したリッチな味わい
- 印象
 - 「複雑」「バランスが良い」「香りが立体的」
- 用途
 - ストレートでもカクテルでも万能。ピスコサワーのベースにも最適

モストベルデとは？

- モストベルデ製法
 - 一般的な蒸留酒と異なり、完全に発酵していない（不完全発酵の）ブドウ果汁を蒸留して製造
750mlのボトル1本に8kg～15kgの換算量のブドウが使用され、大量生産が困難
 - 「ワンランク上」の良質なピスコ
 - 「ピスコポルトン」ブランドのピスコは全てモストベルデ製法によって作られています
- 「ピスコポルトンモストベルデ アチャラード」が使用するブドウ（配合比率は非公開）
 - Quebranta（ケブランタ）：土台・厚み・深み
 - Italia（イタリア）：華やかでトロピカルな香り
 - Torontel（トロンテル）：花や柑橘の香り
- 味と香りの特徴
 - 香り：トロピカルフルーツ、熟したブドウ、アーモンド、蜂蜜のようなニュアンス
 - 味わい：柔らかくクリーミーな口当たり、アロマの層が豊かで、フルーティな余韻
 - スタイル：非芳香系のボディ＋芳香系の華やかさの理想的バランス
 - 提供シーン：ピスコサワー、トニック、ロック、またはプレミアムな食中酒としても

ピスコの製造工程

上質な一滴が誕生するまで...

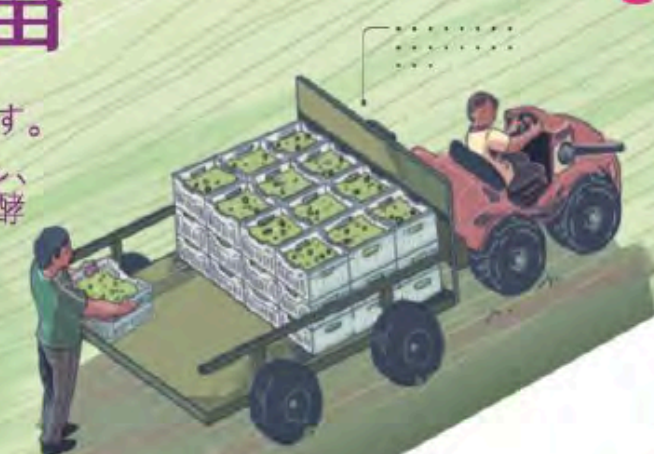
情熱を込めた蒸留

ピスコとは、ブドウから作られた高級な蒸留酒です。1リットルあたり6キロから7キロのブドウを必要とし、ペルーの海岸地方で収穫されたピスコ用ブドウを発酵させた新鮮なマスト以外には何も入っていません。つまり、ピスコは情熱を込めて、世界の人々の味覚と心を楽しませるために作られたお酒です。

ピスコの道

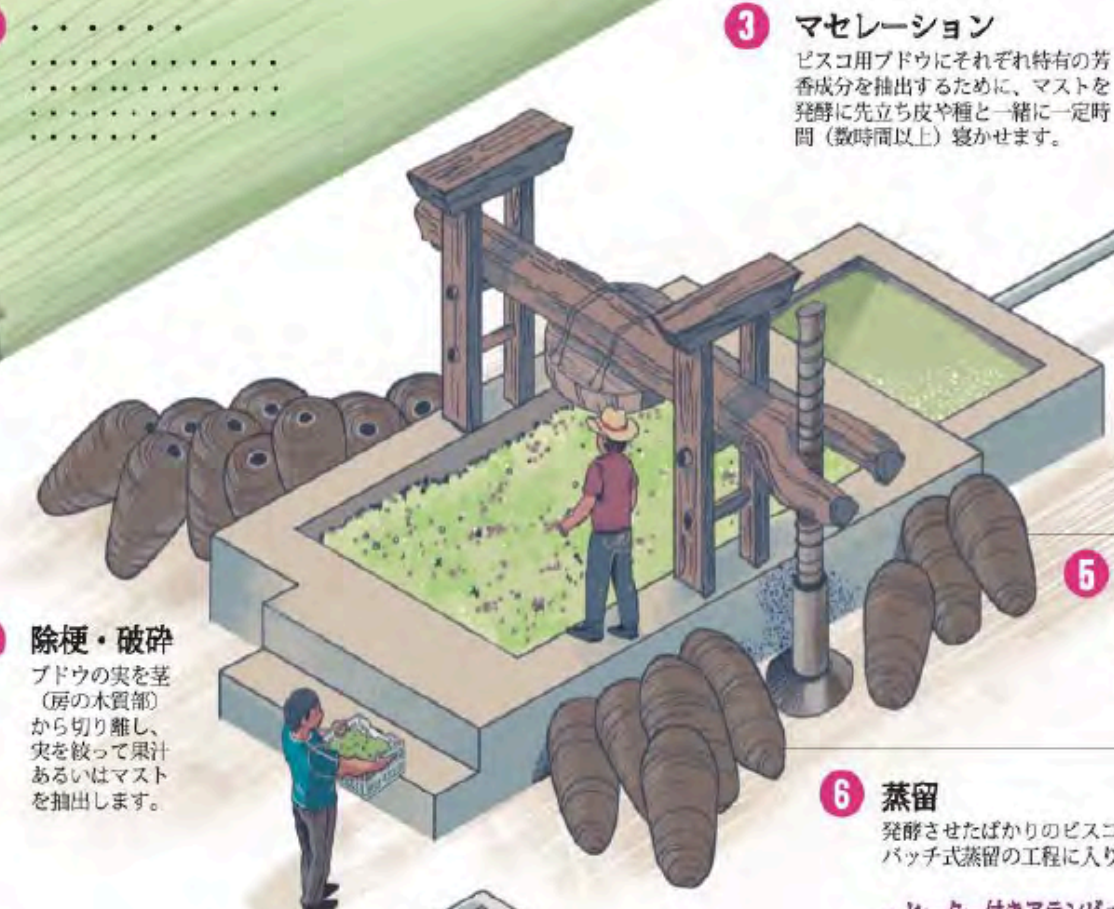
ピスコ工場を訪れることは、ユニークで魅力的な体験である：ブドウ園に入り、ブドウを味わい、ラガーでの過程を学び、時を超えたワランゴ木のプレス、プンターヤ(木製ロート)、ポティーハとティナーハ(土器)のスケールに魅了され、最後に生産者とともに試飲していきます。

1



2

除梗・破碎
ブドウの実を茎(房の木質部)から切り離し、実を絞って果汁あるいはマストを抽出します。



3

マセレーション

ピスコ用ブドウにそれぞれ特有の芳香成分を抽出するために、マストを発酵に先立ち皮や種と一緒に一定時間(数時間以上)寝かせます。

4

压榨

プレス機でマストから固形物が分離され、マストはタンクに移されて発酵プロセスが始まります。

5

発酵

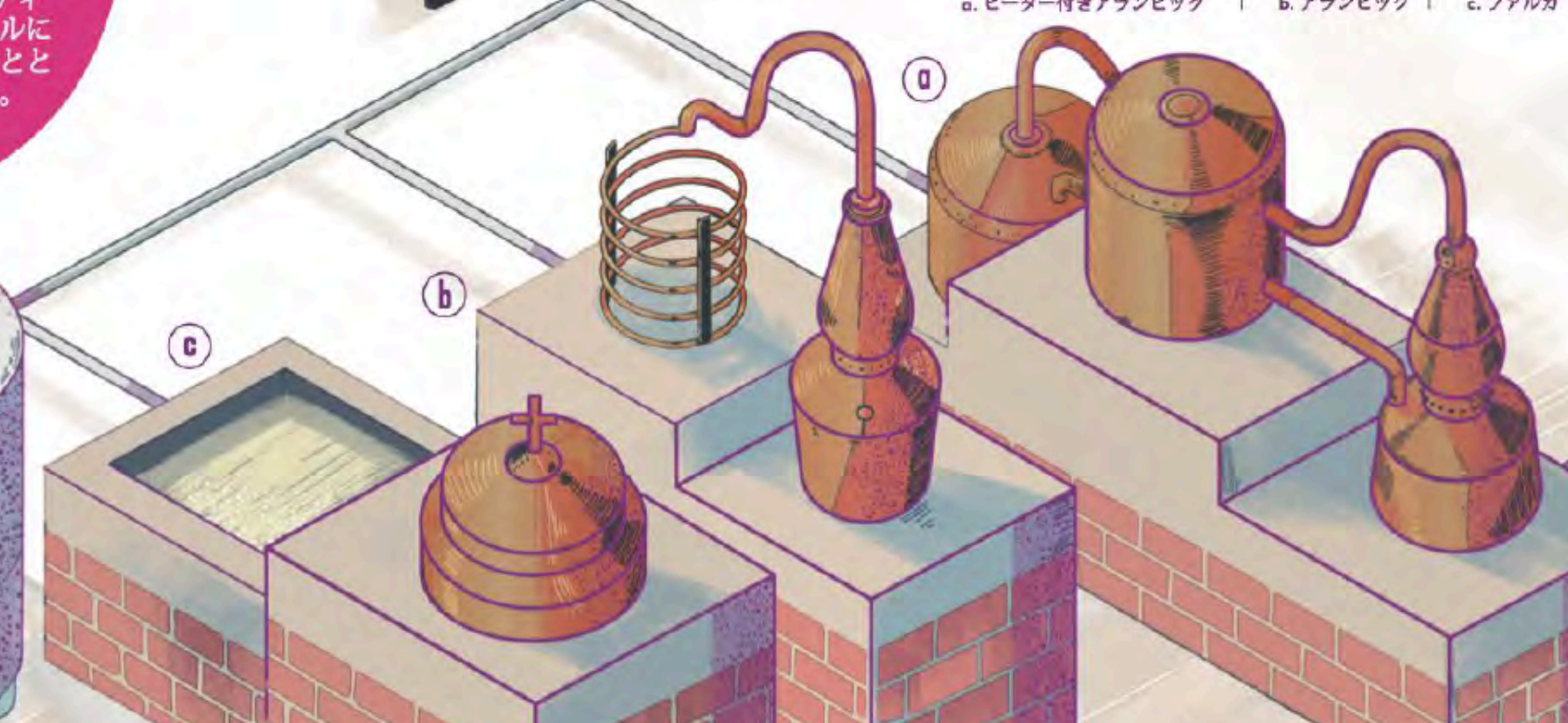
酵母の働きにより、マスト内の糖分が自然にアルコールとCO2に変化します。発酵が終わったばかりのマストを直ぐに蒸留します。

6

蒸留

発酵させたばかりのピスコ用ブドウのマストは、すぐに直接蒸留・バッチ式蒸留の工程に入ります。器具はすべて銅製です。

a. ヒーター付きアランピック | b. アランピック | c. ファルカ



7

熟成

ピスコは濾過され瓶詰めされる前に、最低でも3ヶ月間、液に変化をもたらさない貯蔵槽で熟成させます。

8

瓶詰

瓶詰めの前には、不純物を取り除くための濾過を行います。醸造所で、アルコール度数凡そ38°~48°(vol%)のピスコを瓶詰めします。



ピスコの特徴は何ですか？
自然の要因：テロワール(土壌、気候、地形)
原料：特徴的なピスコ用ブドウ
製造方法：発酵させたばかりのピスコ用ブドウの新鮮なマストを蒸留するだけ
歴史と伝統

(参考) ピスコとその他ブランデーの比較

	ペルーピスコ (ピスコポルトン)	コニャック	グラッパ
使用されるブドウの状態	完熟した生のブドウの果汁、果皮、種を丸ごと発酵。搾りかすは使わない。	一度発酵させた白ワインを使用。	ワイン製造後の搾りかす（果皮・種・果梗などのヴィナッチャ）を使用。
使用されるブドウの量	ピスコポルトンは1本あたり約8~15kg	1本あたり 約9~10kg相当（ワイン用ブドウをワイン化したものを蒸留）	1本あたりの重量換算は困難、非公開。
規制・法的定義	ペルー国家規格で厳格に定義	フランスAOC規定：	EU法およびイタリア国内規格：
使用ブドウ	<p>8種類：</p> <p><u>アロマティコ (芳香品種)</u> イタリア、アルピージャ、トロンテル、モスカテル</p> <p><u>ノンアロマティコ (非芳香品種)</u> ケブランタ、ネグラクリオージャ、モジャール、ウヴィーナ</p> <p>※「アチョラード」は上記のブドウうち3種類以上を蒸留所の裁量で自由に配合したブレンドピスコ</p>	指定地域・品種（ユニ・ブラン等）	・ワイン醸造副産物(ヴィナッチャ)を使用
蒸留回数	1回（単式蒸留器）	2回（単式蒸留器）	通常1回（単式または蒸留塔）
加水・蒸留方法	加水、添加物なし。果実感を重視。	蒸留後に加水してアルコール度数を調整。	蒸留後に加水してアルコール度数調整。
熟成方法	ステンレスタンクで最低3ヶ月（ピスコポルトンは12ヶ月。）樽熟成は禁止。	オーク樽で最低2年以上。熟成期間で格付け（VSOP, XOなど）。	熟成義務はないが規定あり。（熟成期間により分類）
アルコール度数	38~48度（ピスコポルトンは43度）	約40度	約40~45度
風味の特徴	加水も樽熟成もない分、果実そのものの香味が豊か、芳醇でフルーティーな味わい。果実味がストレートに感じられる。	オーク樽由来のバニラやスパイス香、複雑でリッチな味わい。長期熟成による丸みと深みが特徴。	原料由来の素朴で力強い風味。果皮や種のニュアンスが感じられる。熟成タイプはよりまろやかで芳醇。
伝統・発祥	16世紀スペイン植民地時代、ペルーで誕生。スペインの蒸留技術とアンデスのブドウ栽培が融合。ピスコは国の誇りとして守られている。	17世紀頃、フランス・コニャック地方で確立。ワインの保存技術として蒸留が発展し、貴族文化とともに洗練された。	中世から続く北イタリアの伝統酒。農家がワイン製造の副産物で蒸留酒を造ったのが起源。

2. ピスコカクテル

- カクテルレシピ一覧
- レシピ詳細

カクテルレシピ一覧（当社にて整理、考案）

カクテル分類	#	カクテル名	難易度	シェイカー利用
1. シグニチャー	1	ピスコサワー	● 高 ↓	● 必要 ↓
	2	チルカーノ	● 低 ↓	● 不要 ↓
	3	ピスコトニック	● 低 ↓	● 不要 ↓
2. ウイスキーカクテル	4	フォレストブリーズ・ハイボール	● 中 ↓	● 不要 ↓
	5	ベルベット・ハイボール	● 低 ↓	● 不要 ↓
	6	ホワイトアッシュ・ハイボール	● 低 ↓	● 不要 ↓
3. コーヒーカクテル	7	ナイトブルーム	● 低 ↓	● 不要 ↓
	8	ポルトン・エスプレッソマティーニ	● 高 ↓	● 必要 ↓
4. フルーツカクテル	9	クランベリー・トニック	● 低 ↓	● 不要 ↓
	10	アンデス・サンライズ	● 低 ↓	● 不要 ↓
	11	ピスコ・パイン	● 中 ↓	● 必要 ↓
5. クラシックツイスト	12	スカーレット・ネグローニ	● 中 ↓	● 不要 ↓
	13	エメラルド・ダイキリ	● 中 ↓	● 必要 ↓
6. デザートカクテル	14	ポルトン・クリームコーク	● 低 ↓	● 不要 ↓
	15	ポルトン・モカ	● 低 ↓	● 不要 ↓
	16	ポルトン・グラスホッパー	● 中 ↓	● 必要 ↓



#1

ピスコカクテルの代名詞!!



ピスコサワー

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. ライムジュース 20ml
3. シロップ 10ml
4. 卵白パウダー ティースプーン 1/2杯
5. アンゴスチュラビターズ 5~6滴

ポイント

詳細手順を次頁にてご参照

①材料1,2,3,4を混ぜる



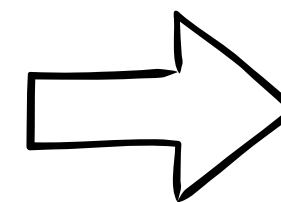
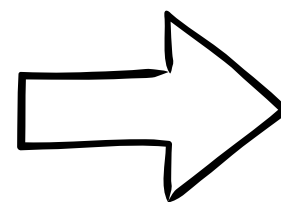
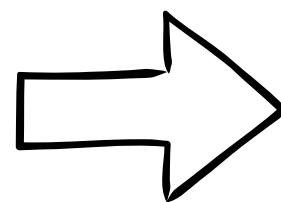
②クラッシュアイスを少量投入



③ブレンダーでステア



④泡立ちの確認



⑤シェイク



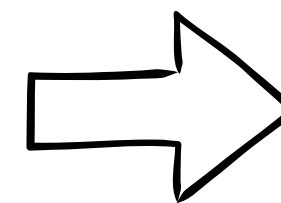
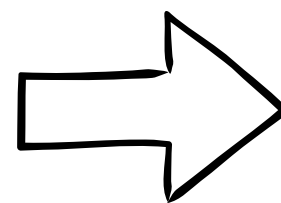
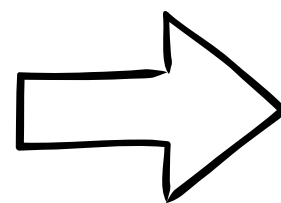
⑥濾しながらグラスに注ぐ



⑦ビターズを垂らす



⑧ビターズで線を描く





#2

ペルーではピスコサワーを抜きピスコ
消費量1位、新たな定番カクテル



チルカーノ

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. フィーバーツリージンジャービア 120ml
3. カットライム 1/8スライス

ポイント

- フィーバーツリージンジャービアだけでなく、ピスコの甘さとのバランスの良い「カナダドライ」「シュウェップス」のジンジャーエールもオススメです。
- 辛い物が得意な方用に、仕上げにタバスコを数滴振りかけるのもOK。



#3

まるでシャンパン、
女性に大人気の鉄板カクテル



ピスコトニック

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. フィーバーツリートニックウォーター 120ml
3. カットレモン 1/8スライス

ポイント

- 使用するトニックウォーターの種類を変えることで微妙な味の違いをお楽しみいただけます。
- レモンの代わりにライムを添えてもOK。



#4

ピスコの果実香に白州の清涼感を重ねる



フォレストブリーズ・ハイボール

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 20ml
2. 白州 20ml ※フロート用
3. ソーダ 120ml
4. ミント

ポイント

- 白州はフロートとして利用。
- 最後にミントを添えることで、白州の持つ森林のような爽快さを更に引き立てます。



#5

甘香と華やかさが、ベルベットのよう
に一体となりまろやかさを引き立てる



ベルベット・ハイボール

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 15ml
2. シーバスリーガル12年 20ml
3. ソーダ 120ml

ポイント

- 炭酸が飛ばないように、ソーダは静かに注ぎ、ステアは縦に1回。
- ガーニッシュにオレンジピールを添えるのもOK。

#6

焚火の白い灰のような刺激と
ピスコの純白な清涼感の融合



ホワイトアッシュ・ハイボール

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 20ml
2. アードベック 10ml
3. ソーダ 120ml
4. ブラックペッパー

ポイント

- 炭酸が飛ばないように、ソーダは静かに注ぎ、ステアは縦に1回。
- ブラックペッパーは仕上げとして、好みに合わせて適量を使用してください。





#7

夜に咲く、甘くスパイシーな香り



ナイトブルーム

材料

- 1.ピスコポルトン アチョラード 30ml
- 2.カルーア 15ml
- 3.コーラ 120ml
- 4.レモン 1/8

ポイント

コーラを注ぐ前に、ピスコポルトンとカルーアをグラスに入れてバースプーンで2~3回ステアするとピスコの果実香がカルーアの甘苦さの奥から立ち上がります。

#8

果実が香る、
もう一段上のエスプレッソマティーニ



ポルトン・エスプレッソマティーニ

材料

- 1.ピスコポルトン アチョラード 30ml
- 2.コーヒーリキュール 30ml
- 3.エスプレッソ 30ml
- 4.シロップ 10ml
- 5.コーヒービーンズ 3粒

ポイント

ウォッカの代わりにピスコポルトンを使用することで、香りの奥行き、まるやかさ、果実由来の余韻が格段に豊かになります。





#01

ピスコの果実香とクランベリーの酸味が心地よく広がる



クランベリー・トニック

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. クランベリージュース 45ml
3. トニックウォーター 90ml

ポイント

- クランベリージュースは無加糖の物を、トニックウォーターは苦み強め・甘さ控えめタイプがオススメ（例、フィーバーツリー、ウィルキンソン等）
- お好みでレモンピールを添えるものOK。
- 他のベリージュースでも代用可能です。

#10

果実の透明感とほろ苦さが織りなす、甘さ控えめで洗練された“大人の爽やかさ”



アンデス・サンライズ

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. ピンクグレープフルーツジュース 45ml
3. トニックウォーター 90ml
4. グレープフルーツピール

ポイント

- ジュースは果汁100%、苦みのあるものを使用。
- ローズマリーやタイムを添えて爽やかを高めたり、ピンクペッパーを2~3個浮かべることで華やかさを高めることで更にモダンなカクテルへと進化します。





#11

パインとブドウ、ライムが織りなすリゾート感のある上品な一杯



ピスコ・パイン

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. パイナップルジュース 45ml
3. ライムジュース 15ml

ポイント

- シェイカーを使用し、パイナップルジュースの泡立ちを出すために10秒程度、強めに降ります。
- ドライにしたい場合はパイナップルジュースを減らしてソーダを少量足してください。

#12

ピスコの果実香をジャックのバニラ感、カンパリのビターさと融合



スカーレット・ネグローニ

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 15ml
2. ジャックダニエル 15ml
3. カンパリ 30ml
4. スイートベルモット 30ml
5. オレンジピール

ポイント

材料をステアしてオールドファッショングラスに注ぎ、オレンジピールを軽く絞って香りを添えます。





#13

ブドウ、ライム、キュウリシロップによるグリーンアロマな清涼感



エメラルド・ダイキリ

材料

- 1.ピスコポルトン アチョラード 30ml
- 2.ライムジュース 20ml
- 3.モナンキュウリシロップ 10ml

ポイント

薄くスライスしたきゅうりリボンをグラスの内側に貼ったり、ミント1枚の添えたりすることで見た目や香りの延長線を演出できます。



#14

華やかなブドウの香りにキャラメル
のバター感を重ねた、大人のコーラ



ポルトン・クリームコーラ

材料

- 1.ピスコポルトン アチョラード 30ml
- 2.モナンキャラメルシロップ 15ml
- 3.コーラ 120ml

ポイント

- シロップは後から入れると沈殿するため、シロップ⇒ピスコの順にグラスに注ぎ、軽くステアしてからコーラを静かに注ぎます。
- お好みでレモンピールを添えるのもOK。

#15

果実が香る、大人のチョコミルク



ポルトン・モカ

材料

1. ピスコポルトン アチョラード 30ml
2. カカオリキュール 30ml
3. 牛乳 60ml
4. 削ったチョコレート 1片

ポイント

- ホットミルクを使用し、最後にシナモンのパウダーを少し降ることで香り高いホット・ピスコモカに変身。



#16

ブドウの香りがミントの清涼感を引き上げ、グラスホッパーを上品に昇華



ポルトン・グラスホッパー

材料

- 1.ピスコポルトン アチョラード 30ml
- 2.カカオリキュール 15ml
- 3.ミントリキュール 15ml
- 4.生クリーム 30ml

ポイント

- ピスコのブドウ由来の香りがミントの清涼感を自然に持ち上げます。
- ガーニッシュにミントリーフ、カカオパウダー、削りチョコレートなどを添えることで個性をさらに強めます。



ここまでのカクテル制作で、ピスコポルトンの華やかさ、果実の奥行き、そして他のスピリッツや素材との調和の仕方をご体感いただけたと思います。

今後はぜひ皆様の自由な発想でレシピを生み出し、ピスコポルトンの新しい表情を創り出してみてください！

MOSTO-VERDE TOKYO株式会社