



Cosecha en viñedos de Queirolo.



El ingreso a la hacienda Tacama, propiedad de la familia Olaechea desde 1889.

LA RUTA DE LA UVA

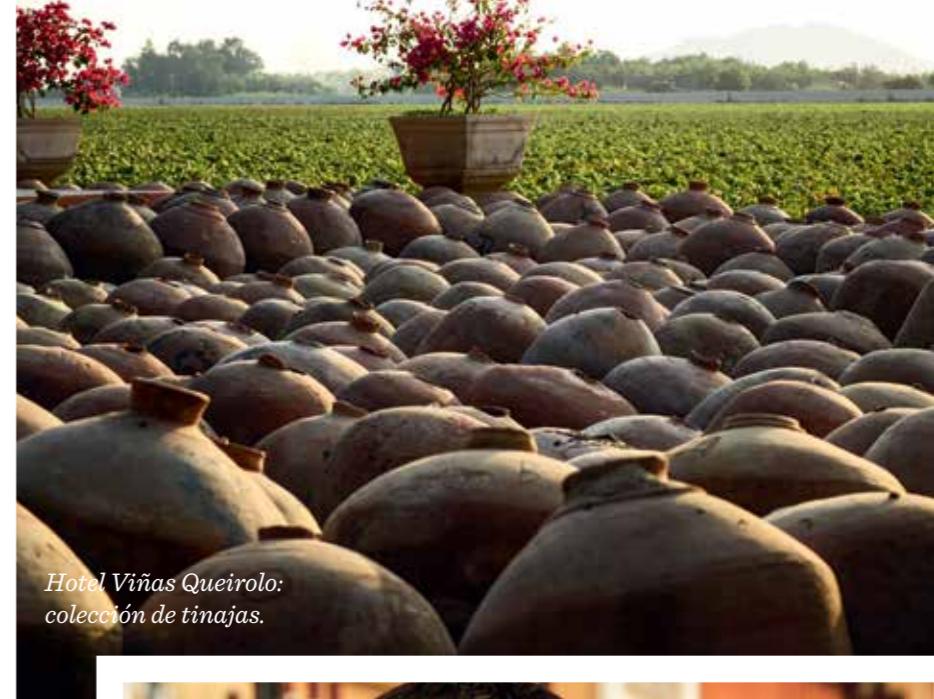
Donde todo comenzó

Un viaje de fin de semana por Ica nos puede llevar a disfrutar de los mejores piscos y vinos que existen en la actualidad, degustar una comida robusta, abundante y deliciosa, y tener una estadía en el único hotel en Perú que está situado en medio de amplias extensiones de viñedos.

POR Jorge Riveros-Cayo. FOTOS Margit Atzler

**“ENTRE EL
DESIERTO Y LA
CORDILLERA
EXISTEN TIERRAS
FÉRTILES EN ICA,
DONDE CRECE
BUENA VID.”**

Viñedos en la hacienda Tacama.



Hotel Viñas Queirolo: colección de tinajas.



*Enólogo francés
Frédéric Thibaut.*

V

iajar a Ica es una experiencia reveladora. Bajo esas grandes extensiones de arena se esconden muchos secretos: restos prehistóricos de ballenas y tiburones gigantes, tumbas repletas de momias,

envueltas en fardos, de las culturas Paracas y Nasca, o las ruinas de la hacienda jesuítica de Santa Cruz de Lancha: la única situada en el desierto del Perú virreinal donde se produjo vino, y muy probablemente pisco.

Encajonadas por el desierto y los primeros contrafuertes de la cordillera de los Andes se hallan tierras fértiles con extensos viñedos y plantaciones de algodón, espárragos y frutas. El subsuelo es pedregoso y arenoso, lo que permite que en Ica broten parras de calidad. Y es ahí donde crecieron las primeras uvas de Sudamérica, antes de ser llevadas a Chile y Argentina.

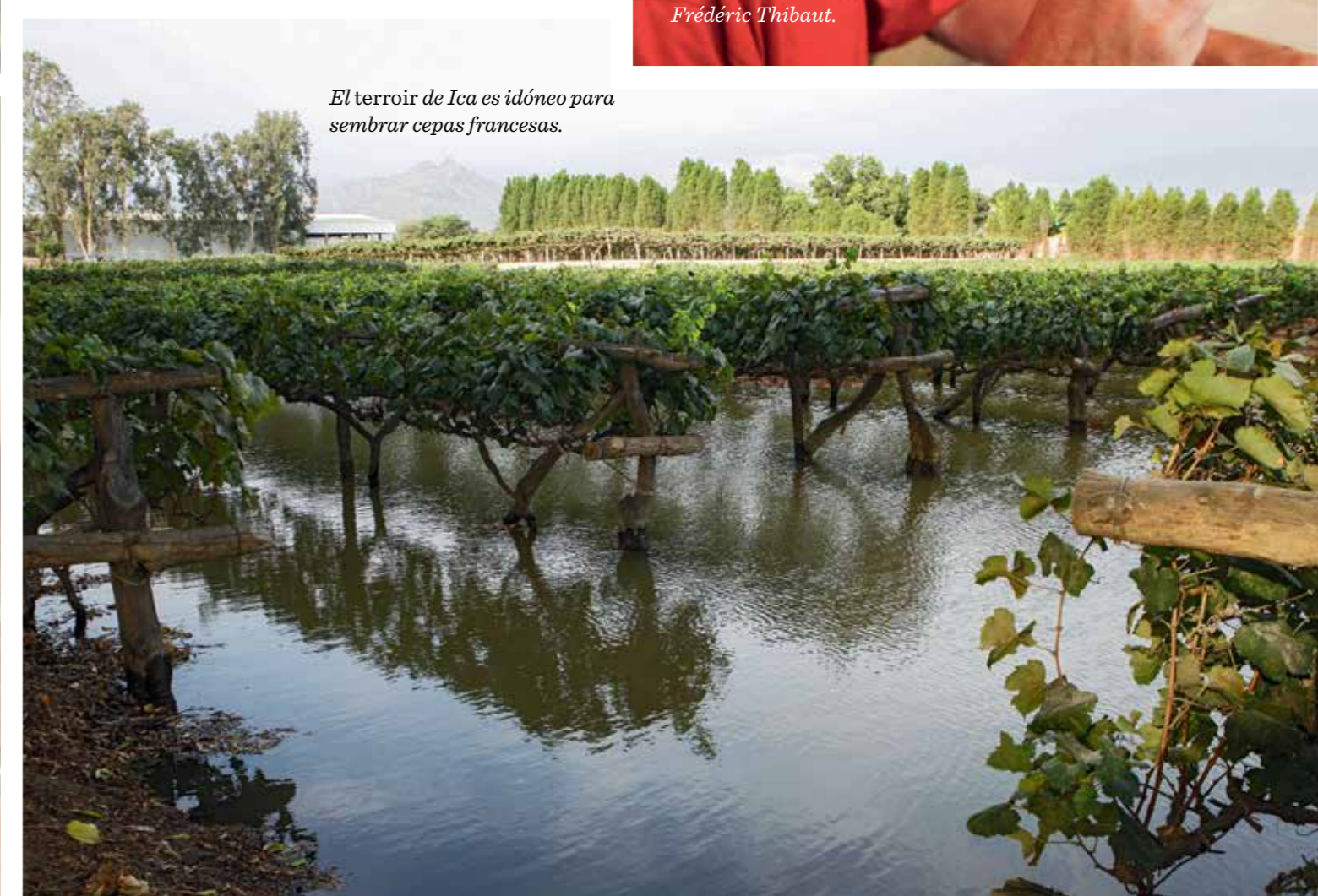
Un fin de semana es suficiente para hacer un recorrido por las bodegas más antiguas de Ica, degustar la gastronomía exquisita de la región, catar los mejores vinos y piscos que se elaboran en esta zona del país, y descansar en el primer y único hotel en Perú rodeado de viñedos. Todo ello a unas cinco horas en auto al sur de Lima.

PRIMER PASO: BEBER

La hacienda Tacama es emblemática y una de las más antiguas del país. La casa-hacienda fue parcialmente restaurada después del terremoto de 2007 y aún se puede hacer visitas guiadas, que incluyen una estupenda vista de los viñedos desde su tradicional torre. La historia de la hacienda está ligada al mítico marqués Francisco de Caravantes quien, según varios historiadores, trajo las primeras uvas a Perú provenientes de las islas Canarias, a mediados del siglo die-



Cata de vino a cargo de la sommelier Fiorella Alarcón en el hotel Viñas de Queirolo.



El terroir de Ica es idóneo para sembrar cepas francesas.



Jorge y Santiago
Queirolo en su hotel.



La Dama del
Pisco: "Yo no
bebo el pisco,
lo beso".



Pedro Olaechea
de Tacama.

ciséis. Tacama, desde entonces, ha producido vinos y piscos. Ya en el siglo veinte la empresa inició un acercamiento con la tecnología vitivinícola francesa. Como resultado se empezó a producir vinos con cepas de Francia. "En 1984 Tacama introdujo la cepa Petit-Verdot a Perú", recuerda Frédéric Thibaut, el enólogo residente galo de la hacienda. Hoy en día Tacama tiene buenos vinos después de varios períodos en que la industria vitivinícola se fue por los suelos. "Tacama fue afectada más por la reforma agraria que por las guerras que tuvo el Perú", sentencia Pedro Olaechea, cabeza visible de la familia que ha regentado esta hacienda desde 1889.

SEGUNDO PASO: DESCANSAR

Llegar al Hotel Viñas Queirolo es arribar a un oasis en medio del desierto. Rodeado de 400 hectáreas de viñedos, este lugar es ideal para sumergirse en un estado de sosiego durante el fin de semana. Construido con un estilo arquitectónico del período republicano, el hotel ostenta habitaciones muy cómodas y amplias. El plus de la experiencia son las visitas guiadas a los viñedos, durante el atardecer, y las catas

de pisco o vino muy didácticas a cargo de la *sommelier* Fiorella Alarcón. La familia Queirolo arribó a Perú en 1877 desde Génova. Tres años después abrieron la mítica Taberna Queirolo en Pueblo Libre. "Somos cuatro generaciones dedicadas a la elaboración de vinos y pisco", explica Santiago Queirolo quien, junto a su hermano Jorge, maneja las riendas de la empresa familiar. El hotel tiene tres años y permite la experiencia única de amanecer en medio de viñedos. Y los productos que tienen, como los vinos Intipalka Reserva, son excelentes. La barra del hotel, a cargo del *barman* Aldo Chacón, se esmera con la coctelería pisquera. Un Capitán, un Chilcano o un Marabuena (chilcano de maracuyá) son cócteles recomendados. Los hermanos Queirolo están satisfechos con su hotel y sus productos. "Para mí el pisco es una gran bebida. Transmite los olores de la fruta. Esa es su mayor virtud", sentencia Santiago. Totalmente de acuerdo.

TERCER PASO: COMER

Una experiencia culinaria en el restaurante La Olla de Juanita es ineludible. Propiedad de la fa-

milia Gonzales Martínez, el local está situado en el Fundo Tres Esquinas, en las afueras de la ciudad de Ica. La comida es excelente, empezando con una fresquísimas ensalada de pallares verdes y siguiendo con un inmejorable cebiche de pato o una carapulcra hecha como los dioses mandan. El nombre del restaurante se escogió en honor a doña Juana Élide Martínez de Gonzales, explica Cecilia Gonzales, su hija, que está a la cabeza del negocio. Doña Juana es la Dama del Pisco, una mujer de 80 años y con muy buena salud, que fue pionera en la industria del pisco a mediados del siglo veinte, cuando era "trago de machos", asienta la señora. La familia es propietaria también de los premiados piscos Tres Generaciones. Y doña Juana aún se sienta a la mesa, levanta su copa con un Mosto Verde y saborea un sorbo de pisco. "Yo no bebo, beso el pisco", afirma ella con autoridad. "Aprecio el dulzor, la suavidad con la que pasa por mi garganta", añade. ¿Por qué los piscos de Tres Generaciones son tan buenos? Doña Juana responde: "Los productos son finos, de la mejor fruta, cosechada en el mejor terreno y con un clima excelente". Comida deliciosa y buen pisco. Ya todo está dicho.

Los Queirolo llegaron a Perú en 1877 desde Italia. Cuatro generaciones se han dedicado a elaborar pisco y vino. Hoy en día están al frente del negocio Santiago y Jorge Queirolo.