

Cuatro siglos en una copa: Jhosef Arias lleva el pisco peruano a las mesas de Madrid

Noticias 24hs | 19-08-2026 | 15:44



El Pisco Sour

El pisco peruano desembarca este verano en Madrid con más fuerza que nunca. El chef Jhosef Arias convierte este destilado, cuya historia documentada se remonta a finales del siglo XVI, en una pieza esencial de su propuesta gastronómica y lo lleva de la barra a la mesa para acompañar las diferentes expresiones culinarias del Perú.

Durante este mes de agosto, Arias propone viajar al país andino sin salir de la capital española. Un Pisco Sour bien frío y una selección de tapas sirven como puerta de entrada a la cocina nikkei y chifa de Hasaku y a los sabores criollos de Callao24, dos de los restaurantes con los que el cocinero difunde el patrimonio gastronómico peruano en Madrid.

La experiencia pretende demostrar que el pisco no debe quedar limitado a la coctelería. Su variedad de aromas, matices y elaboraciones le permite dialogar con cebiches, tiraditos, anticuchos, guisos criollos, platos cocinados al wok y productos preparados a la brasa.

Una historia que comienza con la llegada de la vid

El origen del pisco está estrechamente relacionado con la llegada de la vid al territorio del Virreinato del Perú durante la expansión española en América. La tradición histórica peruana sitúa en las islas Canarias el origen de parte de aquellas primeras plantas trasladadas al continente.

En los valles de la costa peruana, especialmente en Ica, las variedades europeas encontraron unas condiciones climáticas y geográficas singulares. Las vides se adaptaron progresivamente al territorio hasta dar lugar a las variedades que hoy forman parte de la cultura pisquera.

La vid llegó desde Europa, pero fue en el Perú donde se desarrolló una identidad propia alrededor de su cultivo, destilación y comercialización.

La existencia de aguardiente de uva en territorio peruano está documentada desde finales del siglo XVI. Una colección de manuscritos fechados entre 1587 y 1613 recoge la producción y el comercio de vino y aguardiente, así como la utilización de calderas, botijas y otros utensilios destinados a la destilación.

Estos documentos fueron incorporados en 2024 al Registro Regional Memoria del Mundo de la UNESCO. Los manuscritos conservan testimonios sobre el cultivo de viñedos en Ica y sobre la salida del aguardiente desde el puerto de Pisco hacia otros enclaves americanos.

Pisco: un territorio antes que una bebida

Antes de convertirse en el nombre de un destilado, Pisco ya identificaba una ciudad, una provincia, un valle, un río y un histórico puerto del actual departamento peruano de Ica.

Desde este puerto se comercializaba el aguardiente elaborado en los valles cercanos. Con el paso del tiempo, el nombre del territorio terminó asociado directamente a la bebida que salía desde allí en las tradicionales botijas de barro.

Agricultura, alfarería, comercio y destilación quedaron unidos alrededor de un producto que acabaría convirtiéndose en uno de los grandes símbolos de la identidad gastronómica peruana.

El pisco se obtiene mediante la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras recientemente fermentados, sin añadir agua, azúcar ni otros componentes. Las ocho variedades autorizadas son Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina, Italia, Moscatel, Torontel y Albilla.

Se comercializa en tres categorías principales: Puro, Acholado y Mosto Verde. Según el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual del Perú, el pisco fue la primera denominación de origen reconocida por el Estado peruano, en diciembre de 1990.

El Pisco Sour, embajador mundial del Perú

El Pisco Sour apareció varios siglos después que el destilado. El Ministerio de Cultura del Perú sitúa su nacimiento en Lima, a comienzos del siglo XX, y lo vincula al estadounidense Víctor V. Morris, propietario del célebre Morris Bar.

La receta evolucionó posteriormente con la incorporación de ingredientes como la clara de huevo y el amargo de angostura hasta alcanzar la preparación que hoy se conoce internacionalmente.

En 2007, el Pisco Sour fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación. Desde entonces se ha consolidado como uno de los grandes embajadores de la gastronomía peruana y como la primera aproximación al pisco para millones de consumidores de todo el mundo.

Sin embargo, Arias quiere ampliar esa mirada y presentar el destilado como un producto con capacidad para acompañar una comida completa.

Del Pisco Sour al maridaje gastronómico

El equilibrio entre acidez, frescura y aroma convierte el Pisco Sour en un acompañante especialmente indicado para cebiches y tiraditos. Sus notas refrescantes ayudan a limpiar el paladar y realzan los sabores cítricos, marinos y picantes.

Las diferentes expresiones del pisco permiten ir mucho más lejos. Un Puro elaborado con una única variedad de uva, un Acholado que combina distintas variedades o un Mosto Verde obtenido a partir de una fermentación interrumpida ofrecen perfiles diferentes para acompañar la cocina criolla, los anticuchos, los guisos y las elaboraciones a la brasa.

En ADN Origen Perú, el Pisco Sour y el Chilcano se integran en una propuesta inspirada en los huariques y en la cocina peruana de mercado. En Piscomar, el destilado encuentra su pareja natural en los pescados, mariscos y cebiches, mientras que Callao24 lo traslada al universo de los guisos y sabores criollos.

Hasaku, por su parte, explora su relación con la cocina chifa y nikkei, marcada por la influencia china y japonesa, las técnicas del wok y el protagonismo de los sabores cítricos, ácidos y umami.

Jhosef Arias, una trayectoria construida desde las raíces

Jhosef Arias llegó a España con la voluntad de acercar las diferentes cocinas del Perú al público europeo. En 2013 abrió Piscomar, su primer restaurante y el punto de partida de un proyecto empresarial que actualmente reúne diversos conceptos gastronómicos en Madrid.

Piscomar centra su propuesta en los pescados, mariscos y cebiches; Callao24 recupera la cocina criolla; Hasaku desarrolla el encuentro entre las tradiciones chifa y nikkei; Humo apuesta por el pollo a la brasa y la cocina de fuego, y ADN Origen Perú reivindica los huariques, los sándwiches y la comida popular peruana.

La figura de Doña Ana, madre del chef, ocupa un lugar fundamental en esta historia. Fue ella quien transmitió a Arias los fundamentos de la cocina criolla. Callao24 nació precisamente como un homenaje en vida a su madre y al legado familiar que ha marcado toda su carrera.

Ahora, el chef incorpora el pisco a ese mismo relato. De las vides llegadas desde Europa a los valles de Ica; de las antiguas botijas al puerto de Pisco; y de bodegas históricas como Tacama y su Pisco Demonio de los Andes a las mesas españolas.

Más de cuatro siglos después de los primeros documentos que acreditan su producción, el pisco continúa su viaje. En Madrid, Jhosef Arias lo transforma en una experiencia gastronómica contemporánea que une historia, producto, cocina e identidad cultural.

Autor: Redacción