

# Презентация компании ООО «Алко-Чили»



# ЧТО ТАКОЕ ПИСКО?

## Определения

1. Писко – это крепкоалкогольный напиток Чили
2. Писко – это история Чили
3. Писко – это национальный дух Чили



# 1. Писко – это крепкоалкогольный напиток Чили

По закону 18455 (1986г.) и постановлению мин-ва Сел.хоз-ва 521 от 27 мая в 2000:

**Писко (Pisco) - это крепкий алкогольный напиток, который производится и разливается в единицы потребления в регионах III (Атакама (Atacama) и IV (Кокимбо (Coquimbo) Чили и получается путём перегонки (дистилляции) вина, изготовленного из установленных законом сортов винограда, выращиваемого в вышеуказанных районах.**



**Название “pisco”** - в переводе с диалекта индейцев из племени **Мапуче** (более известные как Арауканы, язык кечуа) (Чили и Аргентина) означает **“летающая птица”**. Когда же конкистадоры из Испании, научившие чилийцев дистилляции, создали из виноградного сусла необычный напиток, его сразу назвали в честь легендарной птицы писко из-за чувства свободы, которое он дарит.

## 2. Писко – это история Чили



1541г.- завоевание и основание Генерал-капитанства Чили или Королевства Чили (подчинённое вице-королю Перу) испанскими конкистадорами Педро де Вальдивии.

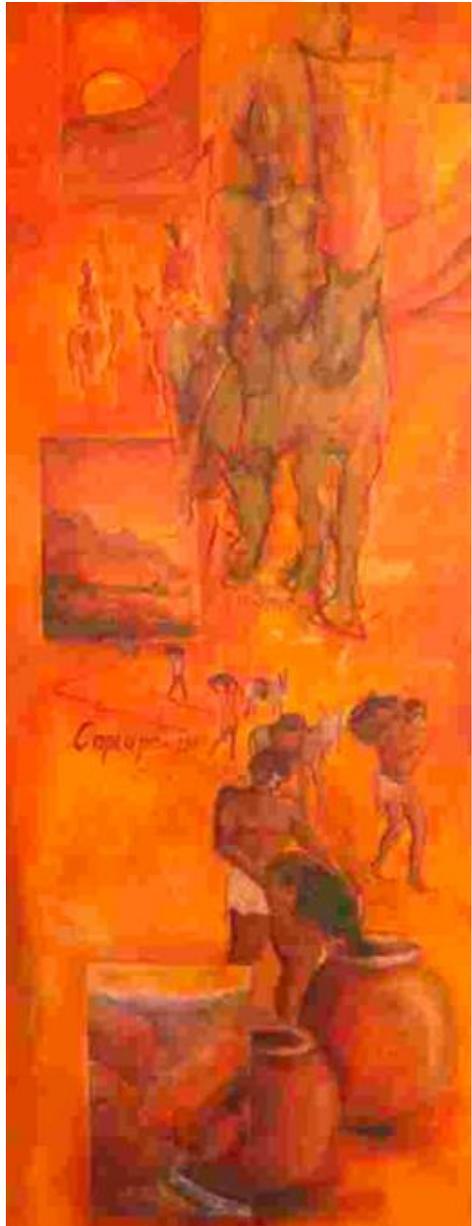
1548г.- высажен первый виноградник в Чили испанским конкистадором Франсиско де Агирре в 1548г. в долине Копьяпо.

1551г.- получен первый урожай винограда и изготовлено вино , необходимое для проведения Католической церковью религиозных служб.

2-я пол. XVI века – испанцы начали дистилляцию вина в Чили – рождение писко

1889г.- писко был представлен на Международной выставке в Париже, по случаю открытия Эйфелевой башни.

1931г.- писко получил статус "DO" (Наименование по происхождению) с указанием области, где он может быть произведен и бутылирован.



# 3. Писко – это национальный дух Чили

Уникальные  
климатические  
условия на  
Севере Чили



Чистая вода Анд



Сочетание  
ароматических и  
неароматических  
сортов винограда



360  
солнечных  
дней в году



Писко Сауэр  
является  
национальным  
коктейлем Чили



КАК ПОЛУЧАЕТСЯ  
ПИСКО?

# Где делают Писко



Напиток с наименованием по происхождению **ПИСКО** производится только в 2-х регионах Чили, в так называемых «Пяти долинах писко» (между 27° и 32° параллелями южной широты):

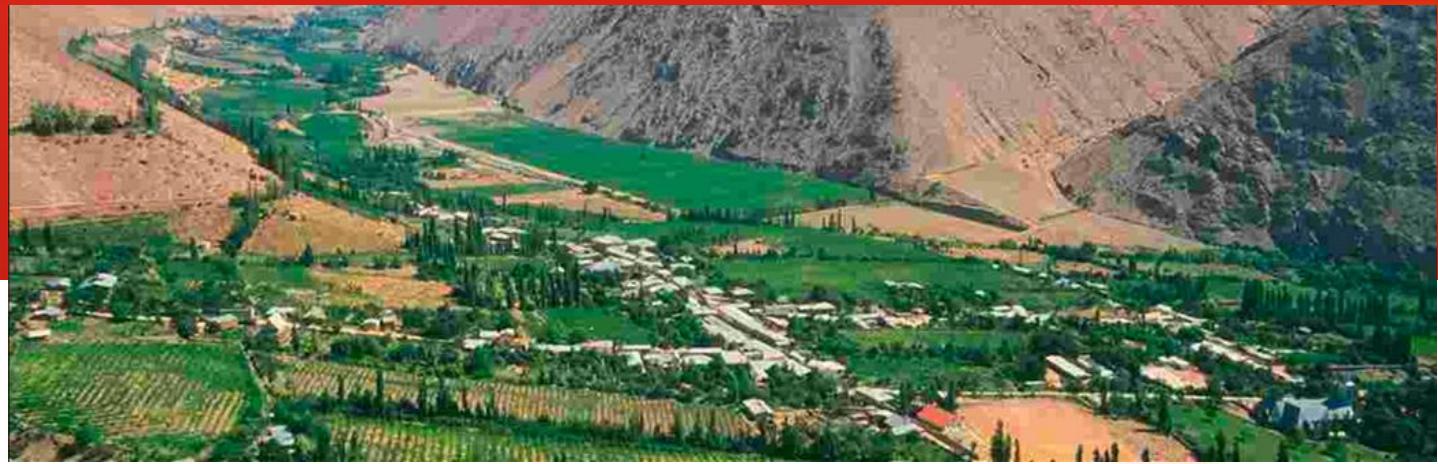
1. Region de Atacama (**Регион Атакама** - соседствует с одноименной пустыней, одной из самых засушливых в мире)– 2 субрегиона( долины):

- 1) Valle de Copiapó (Долина Копьяпо),
- 2) Valle del Huasco (Долина Уаско).

2. Region de Coquimbo (**Регион Кокимбо** – самое безоблачное место в мире) – 3 субрегиона (долины):

- 1) Valle del Elqui (Долина Элки),
- 2) Valle del Limari (Долина Лимари),
- 3) Valle del Choapa (Долина Чоапа).

# Земля Писко



## **Земля Писко – это идеальные условия для виноградарства:**

- Ровный из года в год климат со строго выраженными сезонами
  - Более 300 солнечных дней в году
  - В долинах (на высоте от 500 до 1200 м над уровнем моря) нежаркое лето (в среднем 25 град.), мягкие зимы ( в ср. 5 град.) – следствие близости океана
  - Низкий уровень осадков - от 10 до 100 мм/год
  - Резкие перепады между дневной и ночной температурами (15-20 град.)
  - Близость Анд с ледниковой водой для ирригации
  - Разнообразие рельефа – долины с крутыми склонами и горными террасами, холмистые предгорья
  - Почвы глинястые и каменистые с известняковыми подпочвами, богатые минералами.
- Все эти условия придают винограду уникальные свойства, в т.ч. высокую сахаристость и ароматику

# Виноград для Писко

По закону Чили для производства Писко можно использовать 13 сортов винограда -

**5 как основные сорта винограда** и **8 – вспомогательные сорта:**

**3 ароматических**, которые придают писко в аромате и вкусе нотки банана, цитрусовых, цветов:

**2 неароматических**, которые придают писко в аромате и вкусе травянистые тона, нотки орегана, аниса :

- Мускат Розовый (розовый)



- Мускат Александрийский (белый)



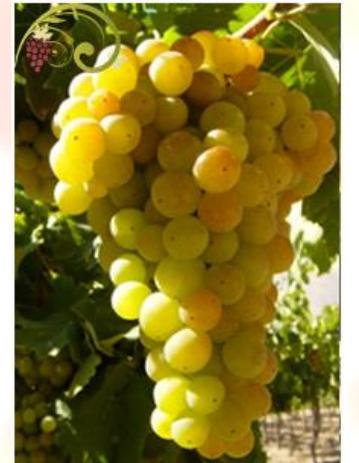
- Торонтель (торронтес в Испании и в Аргентине) (белый)



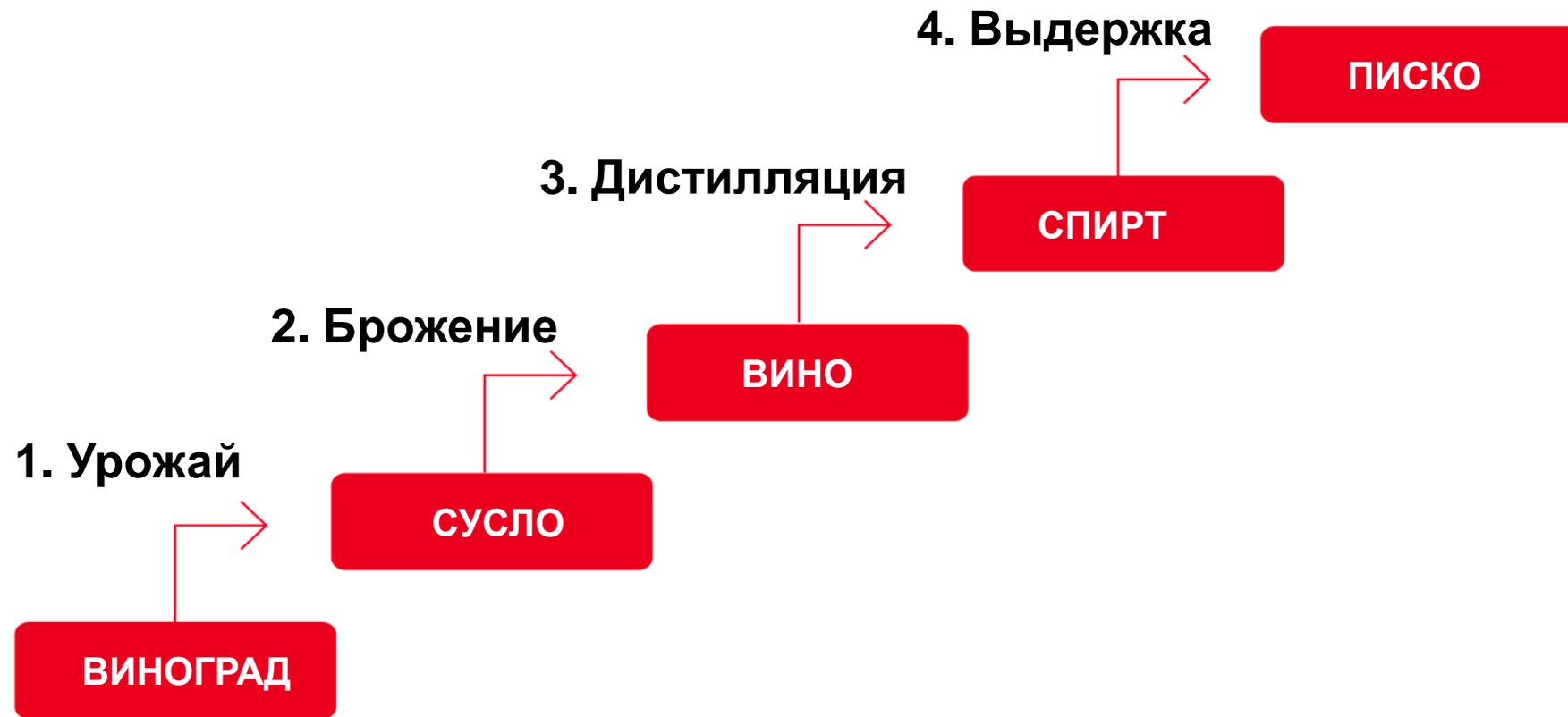
- Педро Хименес (белый)



- Мускат Австрийский (белый)



# Процесс производства Писко



# 1. Урожай - Сусло

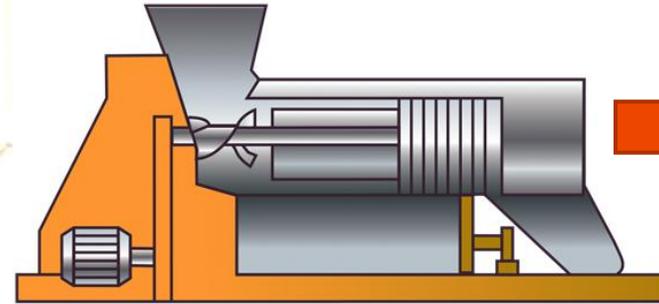
**СБОР УРОЖАЯ**  
с Февраля по Май



**Виноград**



**Отделение гребней и  
Дробление винограда**



**СУСЛО  
(Сок)**

**Перевозка на переработку**

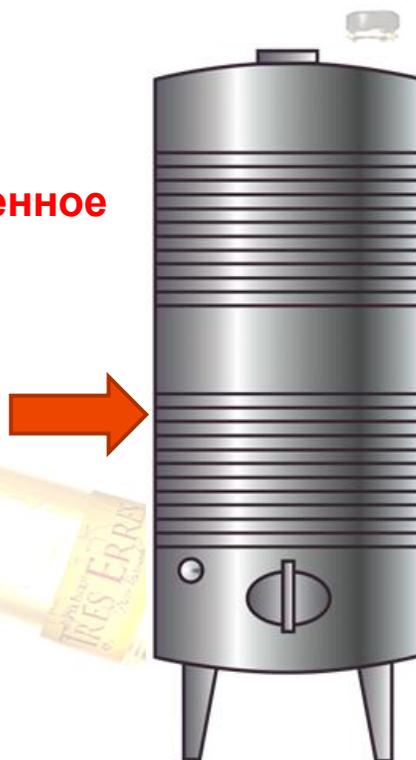


## 2. Сусло - Вино

СУСЛО (сок)  
+ МЕЗГА



Неочищенное  
СУСЛО



Очищенное СУСЛО  
+ ДРОЖЖИ



Белое ВИНО

**Мацерация (настаивание на мезге) сусла** – в течении 6 часов сусло настаивается на мезге (раздробленный виноград с мякотью и кожицей), для насыщения ароматическими веществами сусла

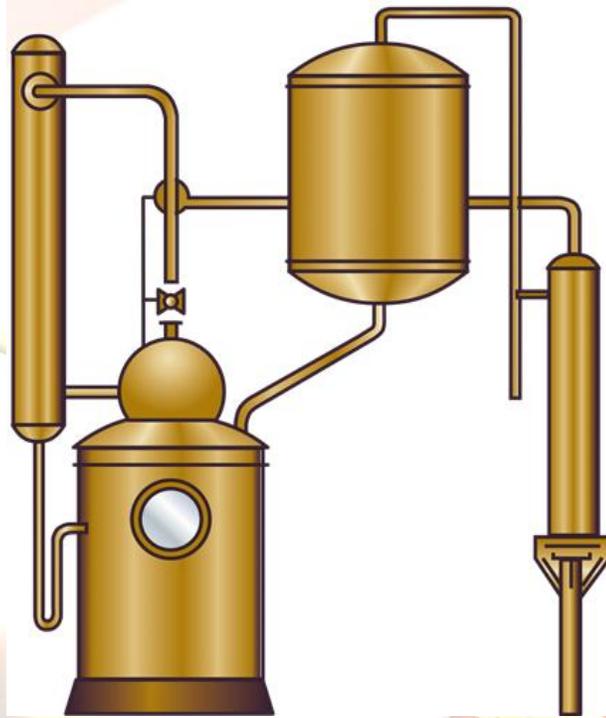
**Осветление (отстаивание) сусла** -удаления твёрдых частичек винограда из сусла

**Брожение (ферментация)** – в течении 12 дней со строгим контролем температуры в 20 ° – идёт процесс превращения виноградного сахара в алкоголь

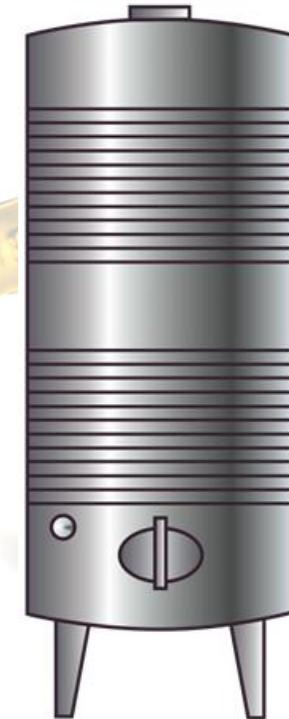
# 3. Вино - Спирт

Аламбик (Медный дистиллятор)

Белое ВИНО



СПИРТ



СПИРТ



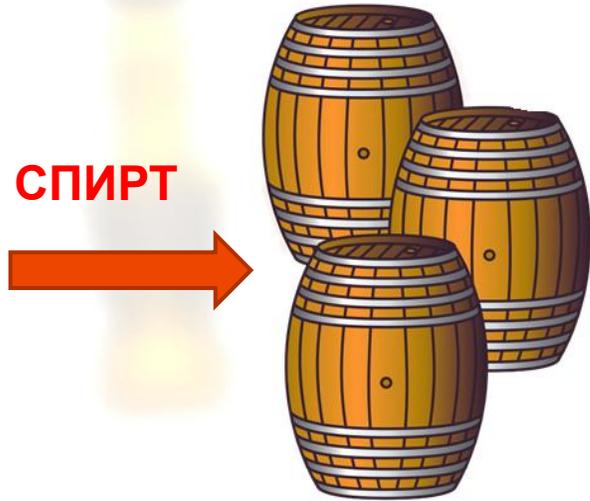
## Дистилляция (перегонка) вина

- идёт 10 часов.
- во время дистилляции происходит деление спирта на фракции -удаляют вредные компоненты «голову»(сложные эфиры, альдегиды) и «хвост» (сивушные масла), оставляя только центральный погон - «сердце» с крепостью спирта больше 67,5 градусов, но не более 73 градусов

После дистилляции спирт «отдыхает» минимум 60 дней в стальных ёмкостях.

# 4. Спирт - Писко

Дубовые  
БОЧКИ



СПИРТ



**Выдержка**

- в бочках из американского дуба
- от 3 месяцев до 15 лет
- сертификация качества спиртов

Ёмкость для  
Ассамблирования  
спиртов



СПИРТ



**Ассамблирование (смешивание)  
спиртов и разбавление водой**

- ассамблирование разных спиртов
- разбавление водой до необходимой крепости

Ледниковая или  
деминерализованная  
вода



Писко



**Фильтрация и розлив**

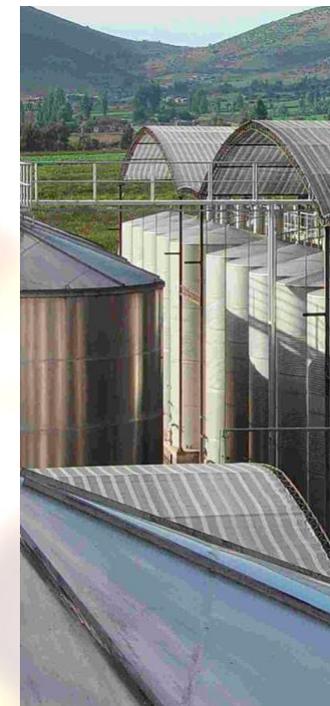
- фильтрация через органический углерод
- розлив в бутылки только в месте производства винограда и спирта

# Виды Писко

По минимальному содержанию алкоголя (по закону):

- **Pisco Corriente o Tradicional** (Ординарное Писко) – 30 до 34° – это самый распространённый в Чили Писко
- **Pisco Especial**: Особое Писко – 35°
- **Pisco Reservado**: Выдержанное Писко – 40°
- **Gran Pisco**: Гранд Писко – 43°

Писко больше 50° НЕ ИМЕЕТ права называться Писко – называется **aguardiente** – огненная вода



ЧТО ТАКОЕ ПИСКО  
от ООО «Алко-Чили»?

# COMPANIA PISQUERA DE CHILE S. A. (CPCh) (Компания Пискера де Чили) – партнёр Алко-Чили



**ООО «Алко-Чили»** - российская компания, являющаяся официальным партнёром **Компании Пискера де Чили (COMPANIA PISQUERA DE CHILE S. A.)**, которая:

- была основана в марте 2005 в результате слияния **CCU (Compañía Cervecerías Unidas S.A.)** (крупнейший производитель пива, воды и вина в Чили) и **Сельскохозяйственного кооператива Контроль Пискеро Эльки и Лимар (Cooperativa Agrícola Control Pisquero Elqui y Limari Ltda)**
- через два года - лидер в производстве ПИСКО (больше чем **50% рынка Pisco в Чили** (всего в Чили производят 40-50 млн.литров в год)
- широкий Портфель брендов, включая в том числе **бренды Control, Mistral, Tres Erres.**



# Потребительский целевой рынок ПИСКО

- От 18 - 40 лет
- Городской
- Потребляется в ресторанах, барах, кафе, ночных клубах и в домашних условиях.



ПИСКО от ООО «Алко-Чили»

# Марки ПИСКО от ООО «Алко-Чили»

PISCO  
**TRES ERRES.**



Tres Erres



Moai

PISCO PREMIUM  
*Triple Destilado*



Control C

PISCO  
*Mistral*



Mistral Gran Nobel



Mistral



## Tres Erres Reservado

Название этого продукта – дань уважения создателю одной из крупнейших виноделен в Чили Ригоберто Родригеза Родригеза (три буквы Р или «tres erres» (исп.) (в портфеле СРCh с 1993г.)

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Название продукта** - Pisco Elqui TRES ERRES Reservado

**Место производства** - Долина Эльки (Регион Кокимбо)

**Сорта винограда** - 50% Александрийский мускат / 50% Розовый мускат

**Ферментация** - Без косточек / Без жмыха

**Дистилляция** - Однократная

**Выдержка** - 3 месяца в старых бочках из американского дуба

**Алкоголь** - 40°

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет** - бледно-желтый тон, блестящий, чистый, средней плотности.

**Аромат** - выразительный, фруктовый, с присущими мускату нотками банана, апельсина, миндаля

**Вкус** - хорошо выраженный, очень интенсивный и округлый, с обволакивающим сладким фруктовым вкусом с цитрусовыми нотами, долгим и чистым послевкусием.

**Дополнительные характеристики** - Единственный писко, произведенный на 100% из ароматических виноградов.

**Температура и форма употребления** - подавать охлажденным в чистом виде или в коктейлях (особенно с газированными напитками)

**Сочетание с блюдами** – с кисло-сладкими блюдами





### Tres Erres Moai Reservado

Это Писко разлито в оригинальную бутылку – она повторяет собой всем известную статую Моаи с острова Пасхи. Этот дизайн завоевал Золотую медаль в Париже, на Международной выставке продуктов питания.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Название продукта** - Pisco TRES ERRES Moai Reservado

**Место производства** - Долина Эльки (Регион Кокимбо)

**Сорта винограда** - 50% Педро-Хименес / 50% Мускат Александрийский

**Ферментация** - Без косточек / Без жмыха

**Дистилляция** - Однократная

**Выдержка** - От 3 до 4 месяцев в бочках из американского дуба.

**Дополнительная выдержка** - не меньше 12 месяцев в старых дубовых бочках

**Алкоголь** - 40°

#### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет** - золотистый желтый тон, чистый, блестящий.

**Аромат** - мягкие нотки поджаренных орехов, ванили и чайных листьев.

**Вкус** - интенсивный и хорошо выраженный, чувствуются нотки сухофруктов, долгое послевкусие.

**Дополнительные характеристики** – бутылка в виде статуи с острова Пасхи

**Температура и форма употребления** - подавать охлаждённым в чистом виде или в коктейлях

**Сочетание с блюдами** – мясо, рыба





**Control C**  
Создан виноделами, объединившимися в 1931 году в кооператив «Control». Pisco Control C - единственный тройной дистиллят Писко в мире.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Название продукта** - Pisco CONTROL C Tridestilado Reservado

**Место производства** - Долина Лимари (Регион Кокимбо)

**Сорта винограда** - 90% Педро-Хименес / 10% Мускат Александрийский

**Ферментация** - Без косточек / Без жмыха

**Дистилляция** – Тройная

**Выдержка** – не выдерживается.

**Алкоголь** - 40°

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет** – прозрачно- чистый, блестящий, маслянистый

**Аромат** – травянистый, с нотками орегано и лимонной корки

**Вкус** - свежий, мягкий, округлый, кремообразный, с долгим чистым фруктовым послевкусием

**Дополнительные характеристики** - единственный тройной дистиллят Писко в мире

**Температура и форма употребления** - подавать охлаждённым в чистом виде или в коктейлях (Писко Сауэр и фруктовые)

**Сочетание с блюдами** – Сыры, морепродукты, маринады. Рыба.





### Mistral Reservado

Этот напиток был создан в 1995. Mistral Reservado особенно любим барменами и используется для создания коктейлей PiscoLa и Pisco punch.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Название продукта** - Pisco MISTRAL Reservado

**Место производства** - Долина Эльки (Регион Кокимбо)

**Сорта винограда** - 50% Педро-Хименес / 50% Мускат

Александрийский

**Ферментация** - Без косточек / Без жмыха

**Дистилляция** - Однократная

**Выдержка** - около 6 месяцев в старых бочках из американского дуба.

**Алкоголь** - 40°

#### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет** - золотистый желтый тон, чистый, блестящий.

**Аромат** - мягкие нотки поджаренных орехов, ванили, миндаля и чайных листьев.

**Вкус** – мягкий, сладковатый, чувствуются нотки сухофруктов, ванили, гвоздики, долгое послевкусие.

**Температура и форма употребления** - подавать охлажденным в чистом виде или в коктейлях (PiscoLa и Pisco punch)

**Сочетание с блюдами** – мясо, рыба.





марка **Mistral**

девиз «**Шедевр**»



PISCO  
*Mistral*

### **Mistral Gran Nobel**

Названием этого благородного напитка мир обязан чилийской поэтессе Габриэле Мистраль, прожившей всю жизнь в долине Эльки. Она внесла существенный вклад в развитие литературы и в 1945 году получила Нобелевскую премию. Это важнейшее событие нашло отражение в дизайне упаковки Pisco Mistral: на бутылку нанесено золотое перо.



### **ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Название продукта** - Pisco MISTRAL Gran Nobel Reservado

**Место производства** - Долина Эльки (Регион Кокимбо)

**Сорта винограда** - 50% Педро-Хименес / 50% Мускат Александрийский

**Ферментация** - Без косточек / Без жмыха

**Дистилляция** – Однократная

**Выдержка** - около 3-х лет в бочках из американского дуба.

**Алкоголь** - 40°

### **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Цвет** - насыщенный темно-янтарный, блестящий, чистый, средней плотности.

**Аромат** - специи (черный чай, гвоздика), сухофрукты (чернослив).

**Вкус** - мягкий, элегантный, округлый. Нотки специй, долгое послевкусие.

**Дополнительные характеристики** - хорош как дигестив, сочетается со средней крепостью сигарами и не горьким шоколадом (не более 60% какао)

**Температура и форма употребления** - подавать в чистом виде комнатной температуры

**Сочетание с блюдами** – сигары, кофе.

# Как наслаждаться Писко ?

1. В чистом виде – как аперитив (перед трапезой), в течении трапезы, как дижестив (после трапезы)
2. В виде коктейлей – являясь дистиллятом винограда, Писко легко смешивается : с водой, с содовой (газированной водой), фруктовыми соками, чаем, кофе, просто со льдом

# Коктейли с писко Control C



**Control C  
Sour**



**Control C  
Aji Verde  
Sour**



**Control C  
Pera**



**Control C  
Manzana Verde  
Sour**



**Control C  
Tonic**



**Control C  
Naranja**

# Control C Sour



## Состав:

3/4 Pisco Control C

1/4 лимонного сока

Ложка сахарной пудры

Чайная ложка яичного белка

3 капли Amargo de Angostura

3 кубика льда

## Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты в шейкере
2. Добавить свежавыжатый лимонный сок
3. Тщательно смешать и можно подавать

# Control C Aji Verde Sour



## **Состав:**

3/4 Pisco Control C

1/4 лимонного сока

Ложка сахарной пудры

1 ломтик отборного зеленого перца

3 кубики льда

## **Приготовление:**

1. Смешать все ингредиенты в блендере
2. Тщательно перемешать
3. Процедить и подавать

## Control C Pera



### Состав:

2/4 Pisco Control C

1/4 грушевого пюре

1/4 сиропа

1 капля апельсинового сиропа

3 кубика льда

### Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты в шейкере

2. Взболтать и можно подавать

3. Украсить грушевым пюре

# Control C Manzana Verde Sour



## Состав:

3/4 Pisco Control C

1/4 лимонного сока

Четвертинка зеленого яблока с кожурой

1 кусочек имбиря

1 ложка сахарной пудры

Кубики льда

## Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты в блендере
2. Взболтать
3. Процедить и подавать

# Control C Tonic



## Состав:

1/4 Pisco Control C  
3/4 тоника  
Долька лимона  
Кубики льда

## Приготовление:

1. Положить лед и дольку лимона в высокий стакан
2. Налить в стакан 60 мл Pisco Control C и долить тоник

# Control C Naranja

## Состав:

1/4 Pisco Control C  
3/4 апельсинового сока  
Долька апельсина  
Кубики льда

## Приготовление:

1. Положить лед в стакан
2. Налить в стакан 60 мл Pisco Control C и заполнить стакан апельсиновым соком
3. Украсить долькой апельсина



# Коктейли с писко **Mistral Reservado**



**Mistral  
Sour**



**Mistral  
Zero**



**Mistral  
Energetico**



**Mistral  
Tea Sour**



**Mistral  
Coffe**

# Mistral Sour



## Состав:

3/4 Pisco Mistral Reservado

1/4 Лимонного сока

Долька лимона

Ложка сахарной пудры

Чайная ложка яичного белка

Кубики льда

## Приготовление:

1. Выжать лимонную дольку
2. Смешать ингредиенты в шейкере
3. Украсить долькой лимона и подавать с кубиками льда

# Mistral Zero



## Состав:

1/3 Pisco Mistral Reservado

2/3 газированной воды

Лимонная долька

Кубики льда

## Приготовление:

1. Положить лед в высокий стакан
2. Добавить писко Mistral и лимонную дольку
3. Наполнить стакан газированной водой
4. Украсить лимонной долькой

# Mistral Energetico



## Состав:

4/9 Pisco Mistral Reservado

4/9 энергетического напитка

1/9 тоника

Кубики льда

## Приготовление:

1. Положить лед в высокий стакан
2. Налить писко Mistral и энергетический напиток
3. Наполнить тоником

# Mistral Tea Sour



## Состав:

1/6 Pisco Mistral Reservado

3/6 холодного черного чая

2/6 лимонного сока

2 ложки сахарной пудры

Несколько лимонных долек

Кубики льда

## Приготовление:

1. Смешать в высоком стакане Писко Mistral, сахарную пудру и лимонный сок
2. Добавить холодный чай
3. Украсить лимонной долькой

# Mistral Coffe



## Состав:

1/4 Pisco Mistral Reservado

1/2 холодного эспрессо

1/4 сливочного ликера

Чайная ложка сахара

Кубики льда

Корица

## Приготовление:

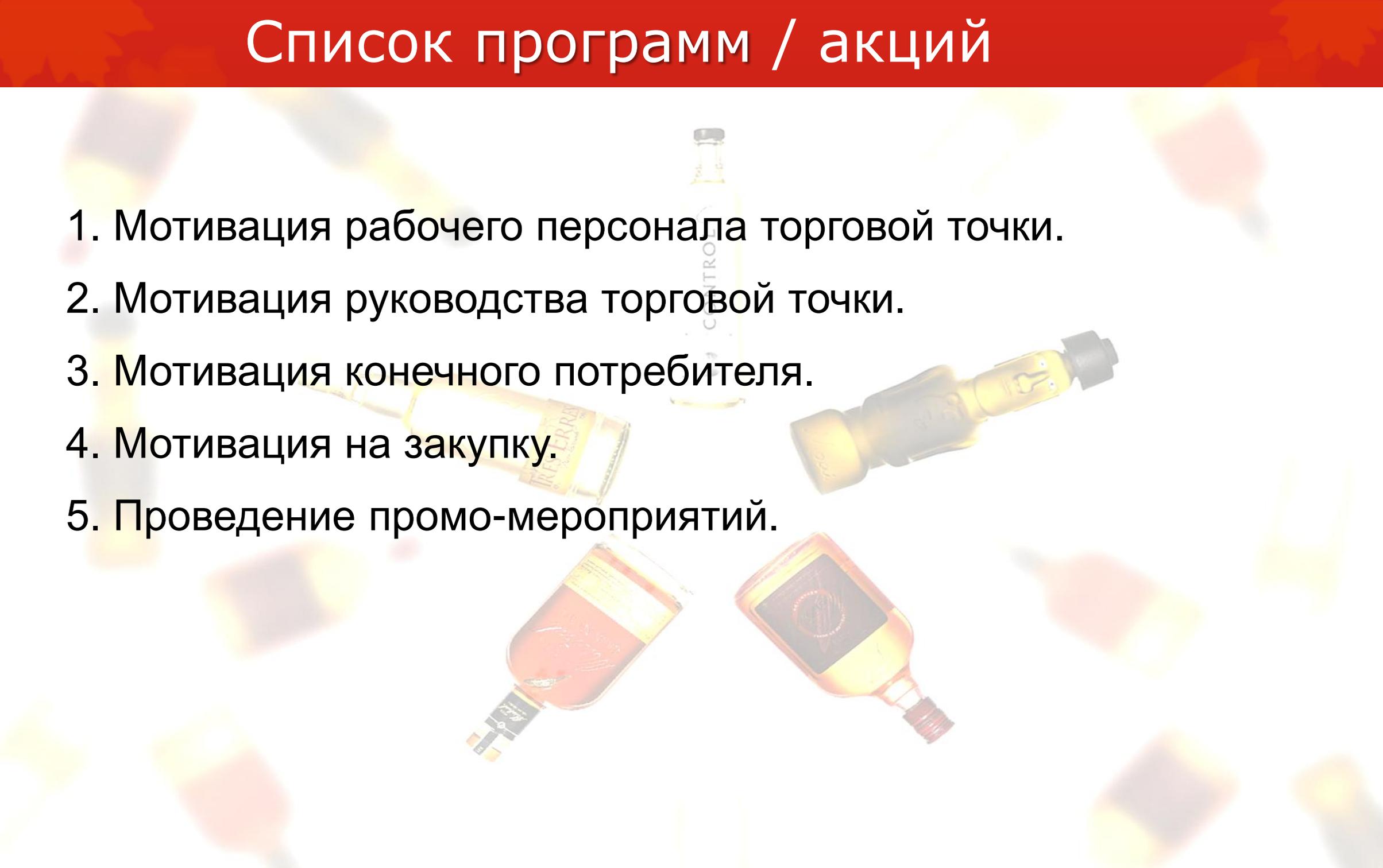
1. Смешать ингредиенты в блендере
2. Подавать в высоком стакане
3. Украсить корицей



Маркетинговое продвижение от  
компании ООО «Алко-Чили»



# Список программ / акций

1. Мотивация рабочего персонала торговой точки.
  2. Мотивация руководства торговой точки.
  3. Мотивация конечного потребителя.
  4. Мотивация на закупку.
  5. Проведение промо-мероприятий.
- 

# 1. Мотивация рабочего персонала торговой точки.

**Конкурсные программы на получение призовых мест согласно условиям программ.**

Условия программ основываются на объеме проданного акционного продукта. Расчет продаж может быть как побутылочно так и порционально (для клиентов HoReCa).

Время проведения программ от 1 до 3 месяцев, в зависимости от условия программы.

Вознаграждение по мотивационным программам происходит после подведения итогов в виде подарков или денежных средств.

## 2. Мотивация руководства торговой точки.

При выполнении поставленного плана продаж руководство компании получает вознаграждение согласно условиям программы.

Вознаграждение предоставляется после окончания программы на основе осуществленных отгрузок от компании поставщика. Вознаграждение может быть в виде офисных продуктов, электронных продуктов.

### 3. Мотивация конечного потребителя.

#### Виды акций:

- N+1: клиенту предоставляется третья порция в подарок от заведения при покупке двух порций акционного продукта (для магазинов порции замещаются бутылками);
- N=1+50%: клиент может приобрести второй коктейль, акционный продукт со скидкой 50% при покупке акционного продукта либо коктейля;
- Комплемент от заведения №1: клиенту предоставляется порция акционного продукта при покупке определенного блюда из меню торговой точки;
- Комплемент от заведения №2: клиенту предоставляется в подарок блюдо из меню заведения при покупке акционного продукта (объем акционного продукта рассчитывается индивидуально);

Расчет и возмещение затрат по акциям происходит после проведения акций свободным продуктом либо денежными средствами.

## 4. Мотивация на закупку.

- **Акции мотивация на закупку:**

- N+1: при покупке 10 бутылок акционного продукта 11-я бутылка предоставляется в подарок вместе с заказом (данный вид акций предоставляется в основном на корпоративные вечера).

## 5. Проведение промо-мероприятий.

### **Промо-программы:**

- **Pisco Girls:** проводятся с помощью промо-персонала предоставленного от компании поставщика для увеличения объема продаж с помощью активного предложения акционного продукта.
- **Дегустации:** проводятся непосредственно в точке продаж промо- персоналом. Данный вид промо активно знакомит клиента с акционным продуктом для дальнейшего приобретения.

Оплата промо-персонала и предоставление свободного продукта возлагается на поставщика.

# POS - материалы

# Презентор ПИСКО (бутылки + коктейли).



## "PISCO" / "ПИСКО"

производства "COMPAÑIA PISQUERA DE CHILE" S. A., Чили

ПИСКО – это самый лучший чилийский напиток в двух оловянных бутылках. Производится это традиционной технологией из лучших сортов винограда путем двойной дистилляции в медном перегонном кубе, а затем выдерживается в дубовых бочках. Это самый популярный напиток в Чили и один из самых ароматных крепких напитков в мире.

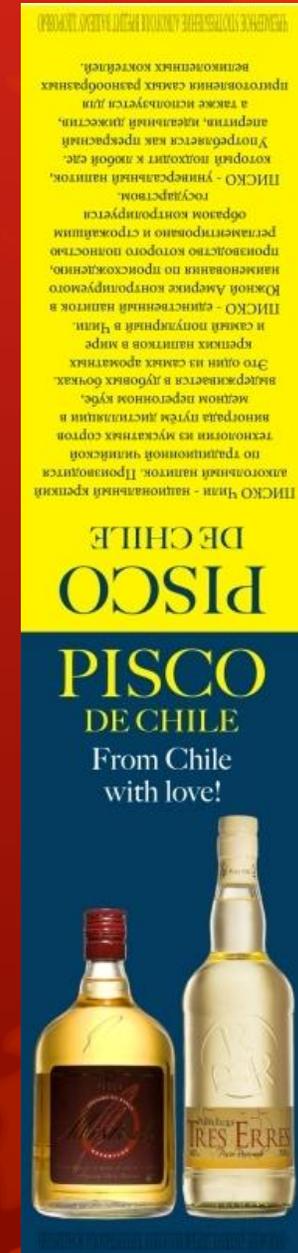
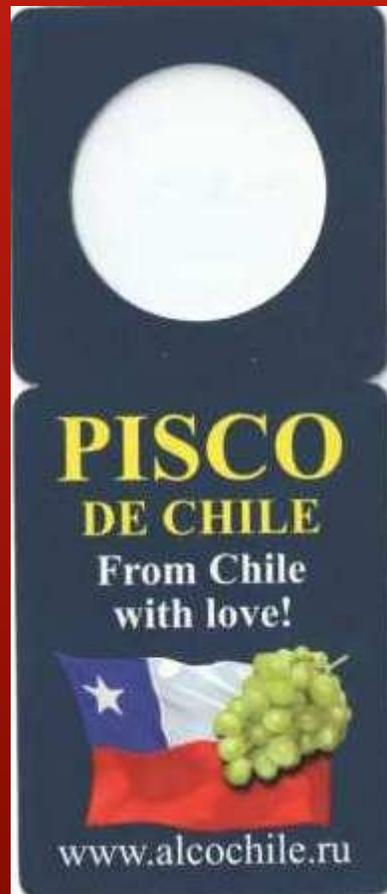
ПИСКО – универсальный напиток, который подходит к любым блюдам. Его часто подают как прекрасный аперитив, идеальное дополнение к мясу, а также и используется для приготовления напитков в либеральных коктейль-барах.

Фото	Наименование продукции	Емкость в л.	Алк. в % об.	Кол-во бут. в кор.	Краткое описание
	Pisco "MISTRAL Gran Nobel" Reserado / Писко "МИСТРАЛЬ Гран Нобель" Резервадо (в подарочной упаковке)	0,7	40%	4	Писко высшей категории качества. Производится из сортов винограда "Педро Хименес" 50% и "Мускатель де Александрия" 50%. Выдерживается в новых бочках из американского дуба более 3-х лет. Был назван в честь выдающейся чилийской поэтессы Габриэлы Мистраль, лауреата нобелевской премии по литературе 1945 года.
	Pisco "MISTRAL" Reserado / Писко "МИСТРАЛЬ" Резервадо (в подарочной упаковке)	0,75	40%	12	Писко "МИСТРАЛЬ" производится с 1995 года из сортов винограда "Педро Хименес" 50% и "Мускатель де Александрия" 50%. Выдерживается в бочках из американского дуба около 6 месяцев. Идеально подходит для приготовления большого количества коктейлей на основе писко.
	Pisco "CONTROL C" Reserado / Писко "КОНТРОЛ С" Резервадо (в подарочной упаковке)	0,75	40%	6	Писко "КОНТРОЛ С" производится с 1931 года из сортов винограда "Педро Хименес" 90% и "Мускатель де Александрия" 10%. Для его приготовления используют эксклюзивный процесс тройной медной дистилляции, не имеющей аналогов в мире. Это лучший марка писко для приготовления всемирно известного коктейля "Pisco Sour".
	Pisco "TRES ERRES Moai" Reserado / Писко "ТРЕС ЕРРЕС Моай" Резервадо (статуя в подарочной упаковке)	0,75	40%	6	Писко "ТРЕС ЕРРЕС Моай" производится из сортов винограда "Педро Хименес" 50% и "Мускатель де Александрия" 50%. Выдерживается в дубовых бочках 16 месяцев. Дизайн бутылки, выполненный в виде статуи Моай с острова Пасхи, получил золотую медаль на Международной выставке продуктов питания в Париже.
	Pisco "TRES ERRES" Reserado / Писко "ТРЕС ЕРРЕС" Резервадо (в подарочной упаковке)	0,7	40%	6	Самая популярная марка Писко в Чили. Чилийцы называют Писко "ТРЕС ЕРРЕС" - "Отец всех Писко". Производится из сортов винограда "Мускатель де Александрия" 50% и "Мускат розовый" 50%. Выдерживается в бочках из американского дуба 3 месяца. "TRES ERRES" (исп. - "три [р]") - инициалы создателя известнейшей винодельни Ригоберто Родригеза Родригеза.

Фото	Наименование коктейля	Состав
	Control C Naranja	1/4 Pisco Control C 3/4 апельсинового сока Долька апельсина Кубики льда
	Mistral Tea Sour	1/6 Pisco Mistral Reserado 3/6 холодного черного чая 2/6 лимонного сока 2 ложки сахарной пудры Несколько лимонных долек Кубики льда
	Mistral Zero	1/3 Pisco Mistral Reserado 2/3 газированной воды Лимонная долька Кубики льда
	Control C Manzana Verde Sour	3/4 Pisco Control C 1/4 лимонного сока Четвертинка зеленого яблока с кожурой 1 кусочек имбиря 1 ложка сахарной пудры Кубики льда
	Control C Pera	2/4 Pisco Control C 1/4 грушевого пюре 1/4 апельсинового сиропа 3 кубика льда
	Control C Sour	3/4 Pisco Control C 1/4 лимонного сока 1 ложка сахарной пудры 1 ложка яичного белка Amargo de Angostura 3 кубика льда

# Тейбл-тент Писко (Пирамидка)

## Галстуки на бутылки ПИСКО



# Буклет Коктейли на основе ПИСКО

## CONTROL C Sour

3/4 Pisco Control C  
1/4 лимонного сока  
Ложка сахарной пудры  
Ложка яичного белка  
Amargo de Angostura  
3 кубика льда



Смешать все ингредиенты в шейкере  
Добавить свежевыжатый лимонный сок

## CONTROL C Naranja

1/4 Pisco Control C  
3/4 апельсинового сока  
Долька апельсина  
Кубики льда



Положить лед в высокий стакан  
Налить 60 мл Pisco Control C  
Заполнить стакан апельсиновым соком  
Украсить долькой апельсина

ALCOCHILE

PISCO  
CONTROL  
DESDE 1931

## CONTROL C Pera

2/4 Pisco Control C  
1/4 грушевого пюре  
1/4 апельсинового сиропа  
3 кубика льда



Смешать все ингредиенты в шейкере  
Взболтать  
Украсить грушевым пюре

## CONTROL C Manzana Verde Sour

3/4 Pisco Control C  
1/4 лимонного сока  
Четвертинка зеленого яблока  
1 кусочек имбиря  
1 ложка сахарной пудры  
Кубики льда



Смешать все ингредиенты в блендере  
Взболтать и процедить  
Украсить четвертинкой зеленого яблока

## CONTROL C Tonic

1/4 Pisco Control C  
3/4 тоника  
Долька лимона  
Кубики льда



Положить лед в высокий стакан  
Налить 60 мл Pisco Control C  
Положить дольку лимона  
Долить тоник

## MISTRAL Sour

3/4 Pisco Mistral Reservado  
1/4 Лимонного сока  
Долька лимона  
Ложка сахарной пудры  
Ложка яичного белка  
Кубики льда



Смешать все ингредиенты в шейкере  
Выжать лимонную дольку  
Подавать с кубиками льда

## MISTRAL Zero

1/3 Pisco Mistral Reservado  
2/3 газированной воды  
Лимонная долька  
Кубики льда



Добавить Pisco Mistral и лимонную дольку в высокий стакан  
Заполнить стакан газированной водой  
Украсить лимонной долькой

PISCO  
Mistral

## MISTRAL Coffee

1/4 Pisco Mistral Reservado  
2/4 холодного эспрессо  
1/4 сливочного ликера  
Ложка сахара  
Кубики льда  
Корица



Смешать ингредиенты в блендере  
Украсить корицей  
Подавать в высоком стакане

## MISTRAL Tea Sour

1/6 Pisco Mistral Reservado  
3/6 холодного черного чая  
2/6 лимонного сока  
2 ложки сахарной пудры  
Несколько лимонных долек  
Кубики льда



Смешать в высоком стакане Pisco Mistral, сахарную пудру и лимонный сок  
Добавить холодный чай  
Украсить лимонной долькой

## MISTRAL Energetico

4/9 Pisco Mistral Reservado  
4/9 энергетического напитка  
1/9 тоника  
Кубики льда



Положить лед в высокий стакан  
Налить Pisco Mistral и энергетический напиток  
Долить тоник

# БОЛЬШОЕ СПАСИБО !!!!



БОЛЬШОЕ ВАМ СПАСИБО ЗА ВРЕМЯ, КОТОРОЕ НАМ УДЕЛИЛИ, ЗА ВАШ ИНТЕРЕС К НАШЕЙ КОМПАНИИ И К НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ. ЕСЛИ ВАМ НУЖНО БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ О НАС И ПИСКО, ПОЖАЛУЙСТА, СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ:

ООО "Алко-Чили" (Москва)

сайт: <http://alcochile.com/>

т./ф.+7(499) 918-55-84

Е-mail: [info@alcochile.ru](mailto:info@alcochile.ru)

Почт.адрес: 115201, г. Москва,

1-й Варшавский проезд, д.2,

стр.8, оф.405

