SINGANI

PATRICIO CROOKER - RITA DEL SOLAR

SINGANI

La nobleza del Singani

PATRICIO CROOKER

Mi primer amor con el Singani fue hace casi 20 años en un carnaval en San Pedro, en los Cintis de Chuquisaca. Nunca antes había consumido Singani con frecuencia, pero luego de esta invitación de mi amigo Javier Calvo mi relación con el Singani ha ido creciendo, no solamente en cantidad de vasos de chuflay consumidos, también por el amor a las tierras y a la gente que lo produce.

Por más de una década he realizado muchos viajes a la zona productora de la uva Moscatel de Alejandría y a las bodegas productoras de este noble destilado. He podido participar de la vendimia y conocer a los más apasionados amantes del Singani. Como país hemos sido bendecidos por tierras fértiles, viñedos de altura y aguas de manantiales cristalinos que, gracias a la pasión de sus agricultores nos permiten disfrutar uno de los mejores y más aromáticos destilados del mundo. Y es así que nuestra bebida escudo de Bolivia ya se puede degustar fuera de nuestras fronteras.

Es por esta razón que junto a mi querida amiga y gran gastrónoma Rita del Solar decidimos hace un par de años presentar un libro en

homenaje al Singani. Juntos, y gracias a su gran creatividad, estamos seguros que estamos empezando un largo camino de reconocimiento a este tan importante producto nacional. ¿A quién no le gusta un chuflay acompañado de unas papas fritas crujientes con un buen maní salado? Este es uno de esos antojos con los que los invitamos a disfrutar de este libro.

Hay muchas personas a las cuales tenemos que agradecer. Primero, a los productores de uva y de Singani, los amigos que comparten esta pasión con nosotros de disfrutar de esta noble bebida. A Agustín Echalar, amigo y columnista, con quien pude compartir una aventura por una de las zonas históricas de la producción del Singani. También a Camila Jaimes por su apoyo y paciencia en el diseño y diagramación del libro, y finalmente, a la Fundación Solydes por su apoyo con la publicación del libro.

¡Gracias y Salud!

De los Cintis para toda Bolivia

AGUSTÍN ECHALAR

Que el alcohol es un elemento muy importante en la historia de la humanidad es algo que no se puede soslayar, tal vez porque tan importante como el deber es el placer, y las bebidas alcohólicas han acompañado a los seres humanos en general en ocasiones de gran alegría y de gran dolor, de enorme confraternización, y en momentos de lacerante soledad. Es curioso, pero nada más, que la cultura que decidió excluir el consumo de esos brebajes de sus prácticas sociales, sea de la cual hemos heredado un elemento casi fundamental para producir la bebida que nos ocupa en este texto, el Singani. Y es que, sin alambiques, sin el destilado, que aparentemente fue desarrollado por los árabes para producir perfumes y productos de belleza, simplemente no puede haber esa deliciosa bebida que ha acompañado por siglos a los bolivianos y sus antepasados.

Toda conquista es brutal, aunque algunas lo son más que otras, y la conquista española de América tuvo páginas oscurísimas, algunas oscurecidas aún más porque tanto la historia escrita por los vencedores, como aquella escrita por los vencidos no es absolutamente

confiable, pero como toda conquista, también se trató de un proceso cultural, de un intercambio de conocimiento, de experiencias, de un aprendizaje mutuo, es en el campo de la gastronomía en el que el encuentro, con los productos que llegan y los que se van, que la vida se enriqueció a ambos lados del atlántico, la papa, el maíz, el tomate, los ajíes, se fueron para Europa, y aquí llegó el trigo, la cebolla, la carne de res, la leche, el aceite, la grasa de cerdo y muchos otros productos y formas de preparación, además de, *last but not least*, la vid. Y así comenzó la historia de los vinos y los destilados, que tanto placer y tanto orgullo han dado a distintos países de Sudamérica.

Es interesante saber cuan temprana fue la introducción de los viñedos en los "nuevos reinos" de las indias occidentales, y es que es a pocas décadas del terrible encuentro entre Pizarro y Atahuallpa, que ya se produce vino en algunos lugares, y se llega a terminar el siglo XVI, cuando ya hay viñedos en la primigenia Nueva Toledo, que luego se conoció como Alto Perú.

Es obvio que el motor económico que ayudó a la producción de vinos y aguardientes en el Alto Perú, y posiblemente también en la costa, fue el fenómeno de Potosí, la cuidad-mina que surgió a mediados del siglo, y que se pobló de una manera extraordinariamente rápida. Potosí se convirtió en un mercado espléndido para todo tipo de productos, y considerando las dificultades del transporte de aquellos tiempos, es obvio que en poco tiempo los lugares donde se pudiera producir, lo que el gran centro minero necesitaba, comenzarían a hacerlo.

En Potosí había mucho que celebrar, y mucho por lo cual estar triste, las fortunas se armaban a veces de la noche a la mañana, pero las condiciones de vida eran durísimas, en especial para quienes, con su sudor, y no pocas veces con sus vidas, aportaban a la creación de esa riqueza que llegó a tener fama mundial.

El consumo de alcohol, chicha, vino, aguardiente, tiene que haber sido fenomenal, pero hay algo más que Potosí no tenía, y que sus hijos exitosos buscaron, un buen clima, un paisaje amable, un lugar para poder disfrutar de la vida y de lo que les había regalado el Sumaj Orco.

No es una casualidad que casi todos los mineros de entonces buscaron afincarse en los valles más amables de las estribaciones de la cordillera, que Sucre surgiera como un apéndice de la ciudad-mina, que a lo largo de ese laberinto de vegas surgieran pequeños enclaves directamente relacionados a Potosí.

Aunque las uvas crecían y crecen en valles aún a una altura de 3.000 metros, no es en ese tipo de valles en los que puede haber una producción importante y constante, eso sucede un poco más abajo, precisamente a los 2.400 metros de altura, en un estrecho y bellísimo valle. Desde fines del siglo XVI; pero con mayor ímpetu en el siguiente, surgió una producción importante de viñedos, y muy pronto de vinos y del destilado que al principio se hizo de una manera increíblemente rudimentaria, con las llamadas *konchanas*, que en su inicio eran ante todo de cerámica.

Relativamente cerca a Potosí, a no más de 185 km de distancia, se

encuentra el valle de Cinti, un valle estrecho, con un río que aunque a veces se seca, no deja de ser un garante de una agricultura sostenible, y un paisaje extraordinariamente bello gracias a las serranías de distintas formas y colores.

No es una casualidad que en Cinti terminara teniendo propiedades el hombre más rico de Potosí del siglo XVII, Don Antonio López de Quiroga, inmortalizado en un cuadro, que no solo lo muestra, sino que declara sus importantes aportes a la corona en calidad de impuestos por la producción argentífera. En efecto, es este importantísimo hombre de negocios uno de los primeros propietarios de una de las más bellas haciendas del valle, San Pedro.

El Valle de Cinti es una rivera y una vega al mismo tiempo que no solo impresiona por su belleza de la naturaleza misma, sino porque es también un hermoso paisaje hecho por el hombre a lo largo de los siglos, visitar un viñedo tradicional cinteño es no solo trasportarse al pasado de la región, es no solo hallar las huellas de los cinteños de hace 200 y 300 años, sino es transportarse a la forma de cultivar la vid hace muchos cientos de años en el Mediterráneo, es casi poder ver un viñedo al estilo del que seguramente tenían los romanos en tiempos de Tiberio.

Ese desorden ordenado, esas vides colgadas y protegidas por otros árboles, altos y frondosos, que no responden a la eficiencia que exige la modernidad, pero que de alguna manera pueden ser vistas como una suerte de patrimonio, como un testimonio, casi como un museo natural viviente de la producción vitivinícola.

Y claro que esos viñedos, tan fatigosos para trabajarlos, son sin lugar a dudas, mucho más bellos que los otros, los modernos, que también tienen su encanto. Visitar un viñedo tradicional de Cinti es un paseo por el pasado, en modo agricultura, hacerlo en la época de la vendimia, es sin lugar a dudas pisar por un momento un paraje muy parecido al paraíso.

Y salpicando ese paisaje están allí las casas solariegas, algunas en ruinas, algunas de esas ruinas, tan románticamente arruinadas, que uno hasta podría desear que el mundo entero este en ruinas, otras todavía plenamente habitadas, alguna por 10 generaciones de la misma familia, otras por cuatro, y esta por supuesto San Pedro, que ha sido escenario de un devenir en el tiempo que no solo es admirable, sino que ayuda a entender, desde lo particular, casi la vida de nuestro país.

Así como en la época virreinal, el hombre más rico de su época terminó siendo el dueño de esa emblemática hacienda cinteña, a inicios del siglo XX, gracias a enlaces matrimoniales, (un descendiente de la última condesa de la Real Casa de Moneda, que fue propietaria de San Pedro contrajo nupcias con una heredera de alto nivel), San Pedro termino siendo parte del imperio del famoso barón del Estaño, Simón Patiño. El empuje de modernización de la producción agropecuaria en general, y vitivinícola en particular, que tuvo lugar durante la tercera década del siglo XX es admirable, ya ha dejado una infraestructura que causa admiración aún hoy en día.

La historia de Sagic, la empresa creada e ideada por el yerno de Pa-

tiño, es la historia del salto que dio la región de una producción artesanal a una producción industrial, y ese emprendimiento, que tuvo sus altos y bajos, sus momentos de gloria y de frustraciones, es sin lugar a duda, la cuna de la industrialización del Singani boliviano. No pocos de los grandes y pequeños actores del momento actual de una importante producción del Singani, pasaron en algún momento de sus vidas por las bodegas de San Pedro.

Era por supuesto que la historia de ese pequeño gran valle no está circunscrita a una hacienda o a una empresa, lo encantador de Camargo, es poder visitar los distintos viñedos, las distintas bodegas, cada una con sus particularidades, con sus fortalezas, con sus debilidades, y con su historia, a veces de varias generaciones, con la increíble amabilidad de sus propietarios, y con esa convicción en muchos casos de estar a cargo de una tradición que no debe morir, casi con una idea de misión en la vida. Hacer un paseo por algunas de las bodegas cinteñas debe incluir un *designated drive*r, no solo por la calidad de los vinos y Singanis, sino por la calidez de los anfitriones, que impide cualquier tipo de freno.

La aventura del Singani

AGUSTÍN ECHALAR

El Singani es un aguardiente, es un brandy, y está muy emparentado con el Pisco peruano, sin embargo vale la pena recalcar que no todo aguardiente es un Singani y que no todo lo que se llama brandy es similar aun Singani y, definitivamente, aunque el parentesco con el pisco peruano es grande, hay una diferencia que merece ser subrayada.

El denominativo "Singani" está perdido en el tiempo, y como todo nombre, incluido el del pariente cercano de la costa peruana, no tiene en realidad un sentido lógico, ni una simbología especial, los nombres responden muchas veces a caprichos del destino, a mal entendidos, a pronunciaciones erradas, o a simplificación de las mismas.

Una de las teorías más aceptadas respecto al nombre "Singani", dice que este nombre apareció porque hay una propiedad llamada Siwingani, a cierta distancia del actual Camargo, y que allí se hubiera producido un muy buen aguardiente que fue ganando fama, ante todo en el mercado de Potosí, y que poco a poco fue llamándose así a

todo el aguardiente de uva que se producía en Cinti, en los valles de Tarija e inclusive en algunos valles de La Paz.

La historia es creíble, pero posiblemente no puede ser confirmada en forma documental, lo cierto es que el Singani es una bebida espirituosa que tiene unas cuantas características que la hacen muy especial, y la primera es que a diferencia del pariente peruano, esta es hecha con un solo tipo de uva, la Moscatel de Alejandría, esta uva que tiene un nombre que la refiere al norte de Egipto, aparentemente es más una cepa de origen griego, es más del norte de Grecia, que se expandió por todo el mediterráneo a lo largo de los siglos, y que llegó a esta parte del mundo con los primeros conquistadores. Esta uva no es una uva favorita para producir vinos y es más usada al otro lado del atlántico como uva de mesa, pero aquí, por algún motivo especial, se afincó en los valles de altura, y de ella se comenzó a hacer tanto vino como el destilado.

El destilado primero se hizo de una manera extremadamente rudimentaria, con las llamadas *konchanas*, luego se utilizaron falcas, que tenían partes de estaño, y finalmente, desde principios del siglo XX, los alambiques que son mayormente hechos de cobre.

El Singani hecho con la mejor uva Moscatel, utilizando la mayor destreza en su destilado, y añejado adecuadamente puede convertirse en un bajativo de alto nivel, digamos un bajativo de salón, pero el Singani de batalla, el común y corriente, el que sirve para mezclar, ese es el trago que se convierte en la bebida de las clases populares, de las mayorías.

La mezcla más conocida es el Chuflay, sí, así escrito, en una jerga que no es ni castellano ni inglés, pero que responde posiblemente a un nuevo encuentro de culturas, esta vez patrocinado por otro tipo de "imperialismo", por otro tipo de globalización, la del comercio y el ferrocarril.

Una vez más el origen del nombre de esta bebida queda perdida entre recuerdos borrosos e interpretaciones ingeniosas.

Lo cierto es que gracias al ferrocarril, llegó un nuevo tipo de aguardiente, y un nuevo tipo de tomarlo, el gin mezclado con Ginger Ale, una bebida muy común en las clases medias y proletarias inglesas, y en un momento dado, tal vez porque se acababa el gin o porque el Singani era más económico, se empezó a mezclar el trago local con el Ginger Ale embotellado que llegaba en los barcos que volvían con todo tipo de mercadería luego de haber llevado minerales a las fundiciones de Inglaterra.

Es en ese trance que aparecen las primeras embotelladoras, y pronto esa mezcla se hará extremadamente popular. El Chuflay tiene la ventaja de acuerdo o la proporción de la mezcla puede ser un trago muy refrescante y ligero o uno muy fuerte, no es un trago de los grandes salones, pero por eso mismo es una bebida democrática, que puede hermanar a todos.

Tarija y sus Valles

La tierra "Chapaca" puede decirse que tuvo vocación vitivinícola desde siempre, desde antes que llegaran las primeras plantas de vid junto con los conquistadores del siglo XVI, y es que se trata de parajes especiales, con un sol exuberante, y con el suficiente frío para poder producir maravillosas uvas.

AGUSTÍN ECHALAR

No sabemos si don Luis de Fuentes, el fundador de la ciudad, trajo consigo algunas cepas, pero si se puede estar seguro que desde muy temprano en la historia de esa alejada ciudad, creada en los confines de la audiencia de Charcas hubo uva, vino y aguardiente.

Aunque la vid era muy importante para el ritual de la consagración en la misa católica, podemos estar seguros que también los monjes que se dedicaron a producir la "sangre de Cristo", lo hacían por las delicias que ofrecía al paladar, y por el placer consiguiente de consumir, moderadamente o no, el "alcohol nuestro de cada día". De cualquier manera, las primeras plantaciones de vino fueron hechas por religiosos, en distintos períodos, el valle de la Concepción tuvo una misión jesuítica en los siglos XVI y XVII y en la ciudad de Tarija, en el Convento Franciscano Erquido a principios del siglo XIX, aún se puede apreciar la antigua bodega.

El valle de Tarija está ubicado a una altura de alrededor de los dos mil metros de altura, y aunque sigue demasiado cerca al ecuador para

ser considerada la suya, la franja ideal para la producción de vino, es esa altura, la que modifica el clima y lo hace perfecto, además gracias a unos rayos de sol de altura se producen otras y mayores ventajas.

En los últimos cuarenta años, Tarija ha dado un salto muy importante en la producción de vinos y Singanis, esto ha sucedido paso a paso, y tiene un correlato de ese valle cercano, a mayor altura que es Cinti, de donde viene la tradición y el *know how* original, en efecto, Tarija es tributaria de la experiencia cinteña, y específicamente de la de San Pedro, aunque a estas alturas, ha logrado un espacio preponderante, de algún modo, la hija ha superado a la madre. No en vano, uno de los Singanis más finos y más apetecidos se llama *Tarixa*, y es producido en ese hermoso valle.

Aunque no se puede entender Tarija sin Cinti, la producción actual de vinos y singanis es muchas veces mayor en este nuevo centro de producción, las bodegas más grandes de Bolivia, luego de la tradicional San Pedro, están en las afueras de la apacible y amable ciudad.

Cinco son las grandes bodegas que constituyen la parte industrial de la producción vitivinícola de la zona: Kohlberg, Aranjuez, que solo producen vinos, Casa Real, Los Parrales, y Concepción, que producen Singanis y vino, pero el universo de productores de la uva lleva a involucrar a 25.000 personas.

El paisaje tarijeño ha variado sustancialmente en los últimos 40 años a partir de los viñedos que se han ido plantando y que llegan hoy en día a un área de aproximadamente 2.500 hectáreas, espacio reducido comparado con las zonas de producción vinera de los países

vecinos, pero que no deja de tener un gran significado en la historia de la producción agrícola de nuestro país. Es un paisaje tan amable como lo es la gente del lugar, es posiblemente la parte menos huraña de los Andes.

En Bolivia se producen aproximadamente 500.000 litros de Singani al año, la inmensa mayoría de este producto viene de Tarija y Cinti y, de hecho, la mayor parte viene de la bodega Casa Real.

La historia reciente, de los últimos cuarenta años, en la vinicultura tarijeña es también la historia de gente visionaria, con genuinos intereses en diversificar las producciones, en salir de las zonas de confort de producción minera, o de productos agrícolas que requieren enormes espacios de tierra. Lograr viñedos, hacer buenos Singanis y buenos vinos es un proceso que requiere paciencia, amor por la actividad, algo que solo se logra si se tiene el sostén económico para aguantar los largos plazos.

Hoy en día el paisaje Tarijeño ha cambiado sustancialmente gracias a esas 2.500 hectáreas de viñedos, diferentes los grandes a las antiguas producciones del valle de Cintí, pero con otro tipo de belleza.

Un Aguardiente de Película

Steven Soderbergh, director de películas como Traffic *y* Sexo, mentiras y cintas de video, *es el principal embajador del Singani en Estados Unidos.*

ÁLEX AYALA UGARTE

La primera vez que visité los valles de Tarija, me topé con un sinfín de personajes surrealistas. Había un paleontólogo llamado Willer que pensaba que el aroma de las uvas de este sector estaba relacionado con los fósiles que salpicaban el suelo. "En mis caminatas, he observado que los fósiles se atomizan poco a poco y se fragmentan hasta convertirse en polvo. Y ese polvo rico en sales y minerales alimenta las parras. Por eso los vinos de acá tienen un sabor exquisito", explicaba. Había un señor llamado Jesús que aseguraba que en su hospedería él y sus "discípulos" bebían más vino que el Papa y toda su curia en el Vaticano. "Allí consumen alrededor de 62 litros por persona al año. Nosotros aquí tomamos 72", bromeaba. Había una bodega que ofrecía unas uvas maceradas capaces de tumbar a un elefante y, también, un pastor evangélico que encabezaba una cruzada sin demasiado éxito en contra de los aguardientes y el vino. El fracaso de aquel mensajero de la ira de Dios era predecible: en Tarija,

los vinos son casi un credo y uno de sus aguardientes es patrimonio nacional y se ha transformado en una eficaz ganzúa capaz de abrir las puertas hasta del *star system* de Estados Unidos.

El aguardiente más conocido de esta región de clima primaveral y gente sencilla es el Singani, un destilado elaborado con la uva Moscatel de Alejandría a alturas superiores a los 1.800 metros. Se cree que los primeros productores fueron unos misioneros agustinos que lo utilizaban para combatir el frío. Según los lugareños, se popularizó como ingrediente para preparar cócteles a finales del siglo XIX, después de que unos trabajadores ingleses lo mezclaran con Ginger Ale mientras construían una vía férrea. Y su embajador más conocido fuera de Bolivia es el cineasta estadounidense Steven Soderbergh, un tipo alto y discreto con gafas de pasta y el aire informal y tranquilo de los curas de provincia.

El director de *Traffic, Erin Brockovich* y *Ocean's Eleven* lo descubrió en España de la mano de otro cineasta, Rodrigo Bellott, que lo ayudó a buscar actores para sus películas más latinoamericanas. Poco después, Soderbergh voló a La Paz para rodar algunas escenas de su segundo largometraje sobre el Che Guevara y renovó sus votos en favor de este trago de fragancia fuerte que se parece al brandy y al pisco. Su experiencia cuasi religiosa culminó con el lanzamiento del Singani 63, una marca propia en honor al año de su nacimiento que se ofrece en los clubes de moda de Los Ángeles, Nueva York y Washington.

A principios de 2017, el cineasta volvió a Tarija con dos expertos

en coctelería. Participó en las labores de vendimia. Filmó algunas escenas con su teléfono iPhone. Quedó encantado con un combinado de Singani y Mocochinchi que le sirvieron con una bombilla en una bolsa de plástico. Y comentó que Bolivia es un lugar donde se siente "a salvo". En el país donde mataron a Ernesto Guevara y sus guerrilleros, él ha hallado un trago revolucionario.

Recetas

CARPACCIO DE TRUCHA MARINADA EN SINGANI

págs. 118 - 119

Ingredientes

Porciones: 4

1 filete de trucha grueso

6 pimientos verdes, 6 rojos, 6 negros

1 taza de Singani

2 cucharas de soya de champiñones

1 taza de pesto de mini tomates secados al sol

Aceite de oliva extra virgen

Sal rosada del Salar de Uyuni

Alcaparras

½ taza de queso parmesano rallado

Preparación

Limpiar el filete de trucha, marinarlo con Singani, pimientos y soya por dos horas. Congelarlo toda la noche.
Sacarlo una hora y media antes de servir. Filetearlo tan finamente que sea casi transparente.
El plato debe tener una leve capa de óleo con sal. Colocar la trucha, adornarla con el pesto, alcaparras y parmesano, mantener refrigerado hasta servir.

TRUCHA CON GELATINA DE CAFÉ Y SINGANI

pag 121

Ingredientes

Porciones: 4

8 lomos de trucha fresca pelada

5 cucharas de mantequilla

1 cebolla cortada en juliana fina

1 taza de jugo de naranja y cascaras de naranja para adornar

1 taza de caldo de pescado que se hará con las espinas y huesos de la trucha

15 papas grandes cocidas con cascara

Sal gruesa

Gelatina de Café y Singani:

2 tazas de café recién molido

2 cucharas de gelatina sin sabor

Azúcar al gusto

1 taza de Singani

Preparación

Sazonar la trucha con sal gruesa.
En una sartén dorar los lomos de pescado en mantequilla. En la misma sartén dorar la cebolla y añadir el jugo de naranja, cocinar por 3 minutos.
Cortar la papa en cubos igual que la gelatina, armar una cama con estos, poner la cebolla encima, bañar con el jugo y algo de la cascara de naranja.

Preparación gelatina de café y Singani:

Poner azúcar al café, mezclar con el Singani y añadir la gelatina diluida con agua caliente.
Ponerla en un molde cuadrado de 25x25 cm y dejar que cuaje en el refrigerador.
Cortarlo en cubos como la papa y hacer un cuadrado como la tabla de ajedrez.

TERRINA DE FOIS CON FRAMBUESAS Y MANZANAS

pag 122 - 123

Ingredientes

Porciones: 4

1 lata de paté de hígado de pollo o pato

16 frambuesas

4 manzanas

3 cucharadas de azúcar

¼ taza de Singani

Jugo de 2 naranjas

Jugo de 2 limones

Preparación

Cortar el paté en rodajas (si hay fresco es mejor).
Cortar en bolitas las manzanas que hervirán por 5 minutos en almíbar de jugo de naranja, jugo de limón, azúcar y Singani.
Sacar del fuego, enfriar, añadir las frambuesas.
Armar con los frutos y manzanas.

PENCO DE SINGANI

pag 125

Ingredientes

Porciones: 4

6 yemas de huevo

2 cucharas de manteca

1 cuchara de vinagre de manzana

1 cuchara de Singani

2 tazas de harina o hasta que la masa suave se pueda aplanar

1 taza de miel de caña

1 taza de nuez molida

Preparación

Batir las yemas por 5 minutos aumentar manteca, vinagre, Singani y la harina.
Se divide la masa en 6 bollos. Se fuslerea cada uno de los bollos a unos 25 cm de diámetro. Debe ser muy delgada. Antes de ponerlos al horno usando un tenedor hacerle puntos (agujeros pequeños).
Ponerlo al horno a 300º por 7 minutos.
Se mezcla miel con nueces se va poniendo puntos de esta mezcla en cada hoja de la masa cocida.

GAZNATES

pag 126 - 127

Ingredientes

Porciones: 4

8 yemas de huevo
1 taza de harina
pizca de sal
1 cuchara de Singani

Relleno

1 taza de manjar blanco

Preparación

Precalentar el horno a 440ª, unir la harina con sal. Hacer un hueco y verter las yemas batidas y el Singani utilizando una mano, mezclar los ingredientes suavemente, amasar con nudillos hasta que quede suave y elástica. Estirar la masa hasta que quede transparente. Cortar en rectángulos de 8 x 10cms. Juntar las dos puntas. Freír en aceite bien caliente, casi un minuto, hasta que estén dorados. Poner sobre papel toalla, enfriar y rellenar con manjar blanco, espolvorear con azúcar molida.

PERAS AL SINGANI

pag 129

Ingredientes

Porciones: 4

4 tazas de agua

2 tazas de Singani

3 tazas de azúcar morena

2 palos de canela de 5 cm

1 cuchara de extracto de vainilla

16 peras pequeñas peladas

Preparación

Hervir agua, jugo y Singani, azúcar, canela y vainilla por 1 hora.
Añadir las peras y que hiervan de 15 a 20 minutos hasta que estén suaves pero no deshechas.
Servirlas en su jugo.

MOUSSE DE FRUTILLAS DE SINGANI

pag 130

Ingredientes

Porciones: 4

1 taza de frutillas desinfectadas

1 taza de Singani

1 taza de crema de leche

1 ½ tazas de merengues deshechos

2 cucharillas de gelatina sin sabor hidratada en 2 o 3 cucharadas de agua hirviendo

Preparación

Mezclar las frutillas, la crema pastelera y la crema de leche; añadir el merengue, la gelatina y el Singani, batir hasta que la mezcla esté lista.
Poner en moldes al refrigerador por una hora, desmoldar y decorar.

HUEVO CHIMBO

pag 133

Ingredientes

Porciones: 4

18 yemas de huevo

½ taza de Singani

2 huevos

½ taza de harina

Para el almíbar:

2 tazas de azúcar

1 taza de Singani

1 taza de agua

1 taza de almendras tostadas

½ taza de pasas (puede macerarlas de antemano en Singani para que estén "borrachas".

Preparación

Calentar el horno a 150ºC. Forrar un molde para horno de 32 x 22 x 5 cm. Con papel de manteca, pasarle aceite.
Batir yemas con huevos enteros y Singani hasta que la mezcla tome un color amarillo pálido. Añadir harina, la necesaria.
Poner la mezcla en el molde. Hornear en baño maría por 40 minutos o hasta que esté cocido como un bizcocho esponjoso.
Sacar del horno y dejan enfriar unos 20 minutos y desmoldar.

Para el almíbar:

Hervir azúcar con Singani y agua juntos hasta que la mezcla se convierta en un almíbar ligero, cerca de 12 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.
Desmoldar el huevo chimbo y cortar en cuadrado. Remojar cada pedazo en el almíbar tibio unos 4 minutos.
Servir en fuente, rociarlo con el resto del almíbar. Decorar con pasas y almendras tostadas.

COCTEL DE TUMBO

pag 134 - 135

Ingredientes

Porciones: 4 vasos

12 tumbos pelados
1 taza de azúcar
Singani
Espumante
Hielo

Preparación

En un pañuelo grande, poner el tumbo y el azúcar, mezclar con la mano, amarrarlo y hacer un torniquete para que vaya chorreando el jugo en una jarra.
En una licuadora, medir 2 partes de jugo por una de Singani, por vaso o copa, probar el azúcar y aumentar si fuera necesario. Añadir una cucharilla con espumante. Calcular 2 hielos por vaso y licuar, servir inmediatamente.

CHUFLAY DE MOCOCHINCHI

** JP Caceres*

pag 136 - 137

Ingredientes

Porciones: 4 vasos

1½ oz Singani Casa Real

1½ oz jarabe de Mocochinchi

2 oz Ginger Ale – Canada Dry

Pepa de Mocochinchi

Ingredientes para el Jarabe

Jarabe de Mocochinchi

25 unidades Pepas de Mocochinchi

20 unidades Clavo de Olor entero

20 unidades Pimienta Dulce entera

2 unidades Canela en palo (mediana)

1000 gramos Azúcar granulada

2 litros de agua

Preparación

Construir en un vaso largo con hielo. Remover la mezcla usando una cuchara de barra y adornar con una pepa cocida de mocochinchi.

Receta del Jarabe

Colocar las pepas secas de mocochinchi, especies y 2 litros de agua dentro de una olla y hervir en fuego mediano. Una vez el liquido este hirviendo, reducir a mínimo para que el liquido se reduzca a 1 litro, colar finamente, luego añadir el azúcar granulada, remueva y vuelva a hervir en la olla. Una vez el liquido este hirviendo reduzca el fuego a mínimo y deje reducir la mezcla por 10 minutos. Colar finamente y descartar lo sólidos de las especies y de las pepas de mocochinchi en un envase separado. Colar finamente una vez mas, colocar la fecha y refrigerar.

Yield: 1200 ml

SINGANI DE CHOCOLATE AMARGO Y CEDRON*

** Wei Chau*
pag 139

Ingredientes

Porciones: 1 vaso

50 ml Singani de hierba Luisa
50 ml infusion de chocolate
20 ml jugo de limón
20 ml jarabe de cedrón

Vaso: high-ball con hielo

Preparación

Colocar en una botella de Singani, hierba Luisa, dejar macerar por unas horas.
En un vaso servir 50 ml del Singani de hierba Luisa, 50 ml de infusión de chocolate, 20 ml de jugo de limón y 20 ml de jarabe de cedrón. Batir bien.

Índice Fotográfico

pag 6 - 7
Obra de arte en la Casa de la Bodega de San Pedro, Cintis, Chuquisaca.

•

pag 11
Konchana, antigua vasija de cerámica donde se producía Singani. Museo en Camargo, Chuquisaca.

•

pag 12 – 13
Vista aérea de los valles productores de uva en los Cintis, Chuquisaca.

•

pag 14 – 15
Plantaciones de uva tradicionales en Quisca Pampa, Chuquisaca.

•

pag 16 -17
Plantaciones de uva tradicionales en Quisca Pampa, Chuquisaca.

•

pag 18 – 19
Plantaciones de uva tradicionales en Quisca Pampa, Chuquisaca.

•

pag 20 – 21
Bodega de San Francisco D La Horca, Marcelo Vacaflores, Camargo, Chuquisaca.

pag 22 – 23
Bodega Cañón Colorado, Singani Cepas de Fuego, Villa Abecia, Chuquisaca.

•

pag 25
Patio central de la casa de San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

•

pag 26 – 27
Sombras de las plantas en el patio central de la casa de San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

•

pag 28 – 29
Vista nocturna del patio central de la casa de San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

•

pag 30 – 31
Interior de la bodega de Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

•

pag 32 – 33
Interior de la bodega de Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

•

pag 34 – 35
Sala de control de calidad, en la bodegade Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 36 – 37
Interior de la bodega de Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 38 – 39
Interior de la bodegade Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 40 – 41
Vista de los techos de la bodega de Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 42 – 43
Vista de una ventana desde el interior de uno de los ambientes de la bodega de Singani de de San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 45
Botella de Singani San Pedro en el lugar del etiquetado en la bodega en Camargo, Chuquisaca.

pag 46 – 47
Edwin Mercado, encargado del destilado del Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 48 – 49
Botellas de Singani San Pedro, Camargo, Chuquisaca.

pag 50 – 51
Vista aérea de los valles de plantaciones de uva, el río Grande y las montañas coloradas de los Cintis, Chuquisaca.

pag 53
Pintura en una pared en el pueblo de La Concepción, Tarija.

pag 54 – 55
Vista aérea de las plantaciones de uva en el Valle de La Concepción, Tarija.

pag 56 – 57
Plantaciones de uva Moscatel de Alejandría, Singani Rujero, La Concepción, Tarija.

pag 58 – 59
Vista aérea de las plantaciones de uva en el Valle de La Concepción, Tarija.

pag 60 – 61
Vista aérea de las plantaciones de uva en el Valle de La Concepción, Tarija.

pag 62 – 63
Vista aérea de las plantaciones de uva en el Valle de la Concepción, Tarija.

pag 64- 65
Vista aérea de las plantaciones de uva Moscatel de Alejandría en el Valle de La Concepción, Tarija.

•

pag 66 – 67
Jaime Buitrago, encargado del destilado del Singani Rujero, La Concepción, Tarija.

•

pag 68 – 69
Planta de embotellado de Singani Rujero, La Concepción, Tarija.

•

pag 70 – 71
Botella de Singani Rujero, *Tarixa*, La Concepción, Tarija.

•

pag 72 – 73
Cruz con vista a las plantaciones de uva, valle de La Concepción, Tarija.

•

pag 75
Productor de uva, valles de Tarija.

•

pag 76 – 77
Plantación de uva en los valles de Tarija.

•

pag 78 – 79
Cosecha de uva en los valles de Tarija.

pag 81
Racimo de uvas de Moscatel de Alejandría en una plantación.

•

pag 82 – 83
Cosecha de uvas en los valles de Tarija.

•

pag 84 – 85
Plantas de uva en los valles de Tarija.

•

pag 87
Sombrero de una mujer que cosecha uva durante la vendimia, valle de Santa Ana, Tarija.

•

pag 88 – 89
Plantaciones de uva Bodega Casa Real, valle de Santa Ana, Tarija.

•

pag 91
Fósil de mastodonte encontrado en el valle de Santa Ana, Tarija.

•

pag 92 – 93
Destilado de Singani Casa Real, valle de Santa Ana, Tarija.

•

pag 94 – 95
Vista de los viñedos en otoño, valle de Santa Ana, Tarija.

pag 97
Etiquetado de Singani Don Lucho, bodega Casa Real, valle de Santa Ana, Tarija.

pag 98 – 99
Botellas de Singani Don Lucho, bodega Casa Real, valle de Santa Ana, Tarija.

pag 100 – 101
Vista de plantaciones de uva en los meses de otoño, Valle de Santa Ana, Tarija.

pag 102 – 103
Botellas de Singani Casa Real en la planta de embotellado, Valle de Santa Ana, Tarija.

pag 104 – 105
Uvas de Moscatel de Alejandría, Valle de Santa Ana, Tarija.

pag 106 – 107
Cosecha de uva Moscatel de Alejandría, bodegas Casa Real, Valle de Santa Ana, Tarija.

pag 108 – 109
Plantaciones de uva en la típica topografía del Valle de Santa Ana, Tarija.

pag 110 – 111
Vista aérea de parte de las plantaciones de uva de la bodega Casa Real en el valle de Santa Ana, Tarija.

pag 113
Retrato de Steven Soderbergh en la bodega de Singani Casa Real, valle de Santa Ana, Tarija.

pag 115
Coctel y botella de Singani 63 en el reconocido bar Leyenda en Brooklyn, Nueva York, Estados Unidos.

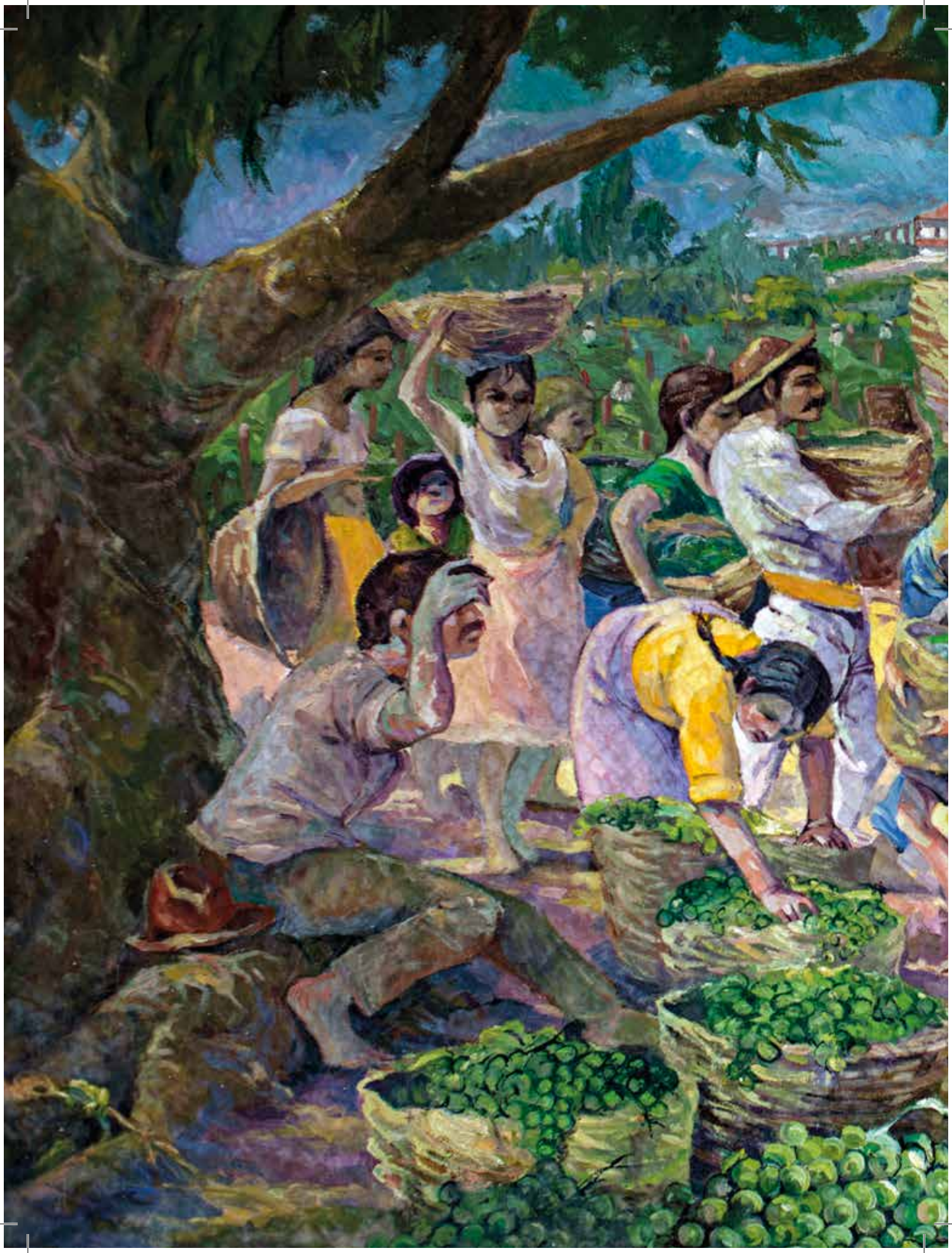
pag 117
Vaso de Chuflay, La Paz.

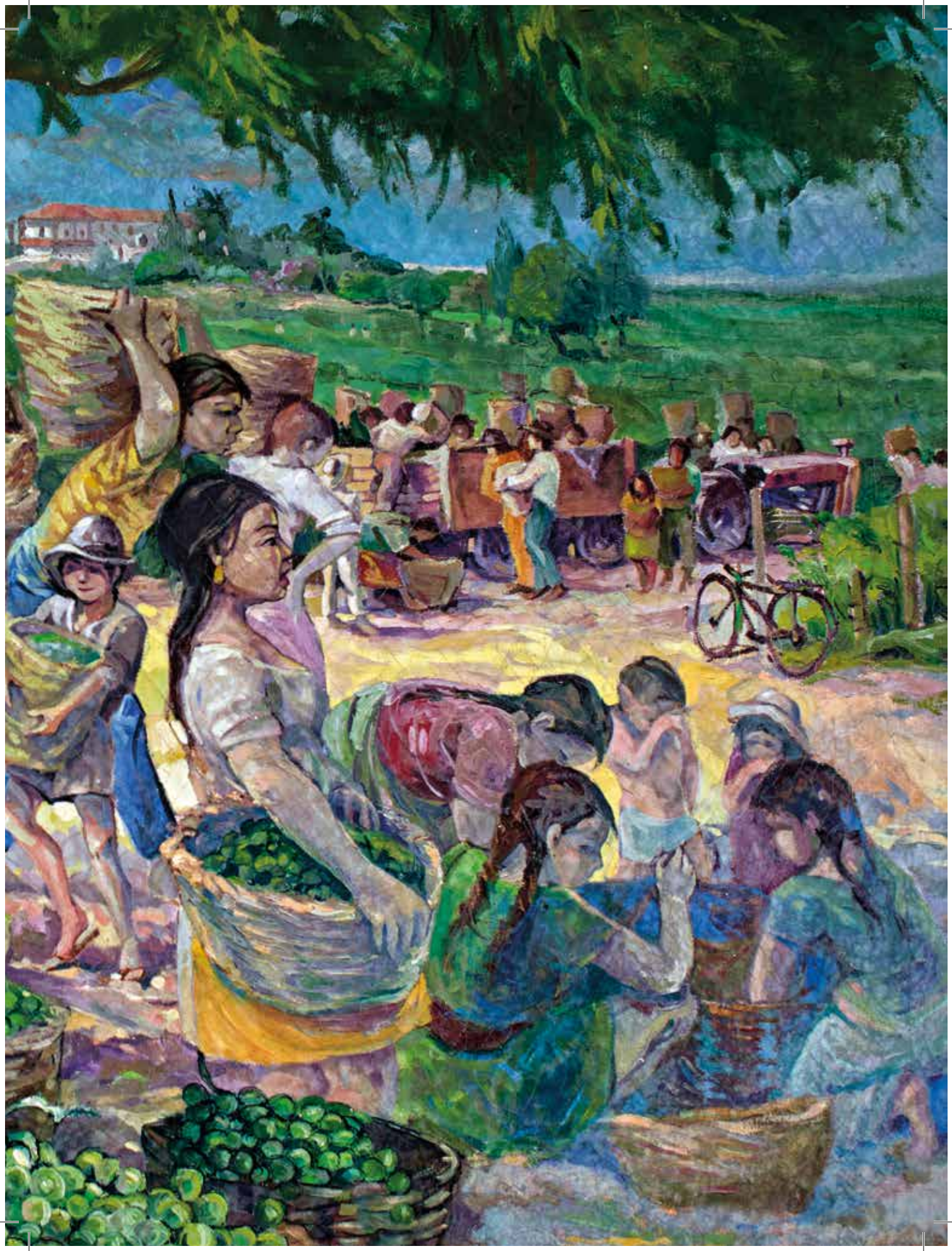
SINGANI

SINGANI

Patricio Crooker - Rita del Solar


MARCA REGISTRADA
Singani
Extra
CALIDAD SEGUNDA CLASE
"TRES ESTRELLAS"
Contenido 750 gr. Grado Alcohólico 43 grados
Materia prima empleada U.V.A.
Número de Análisis Bromatológico 630127
" " Inscripción en los registros de la Renta 37
HACIENDA VIVICHA - CINTI
Departamento Chuquisaca
FRANZ KUHLMANN





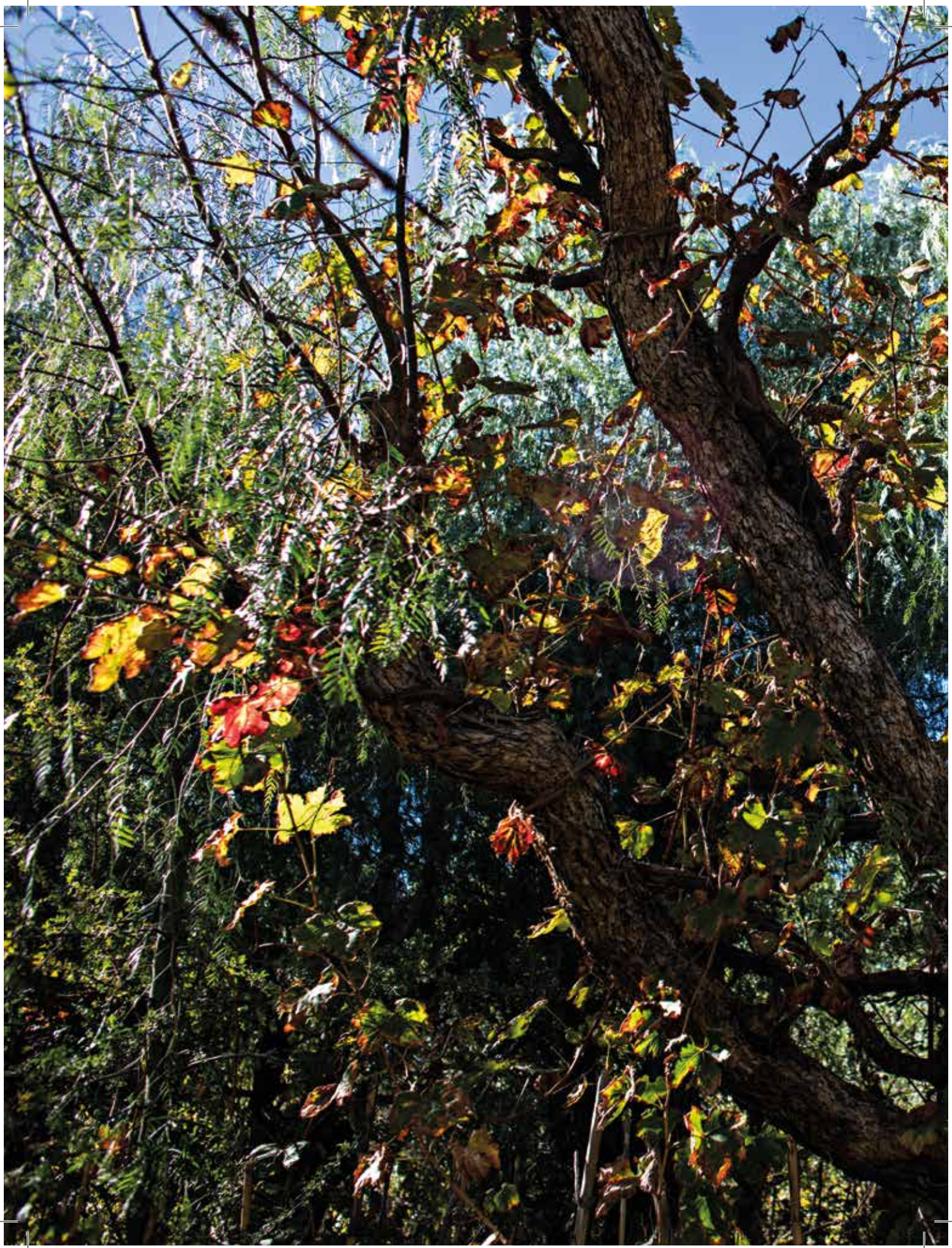

EXTRA RESERVA
HACIENDA
SAN REMO
DE UVA BLANCA
PRIMERA CLASE
BUITRAGO Hnos.
CAMARGO - CHUQUISACA

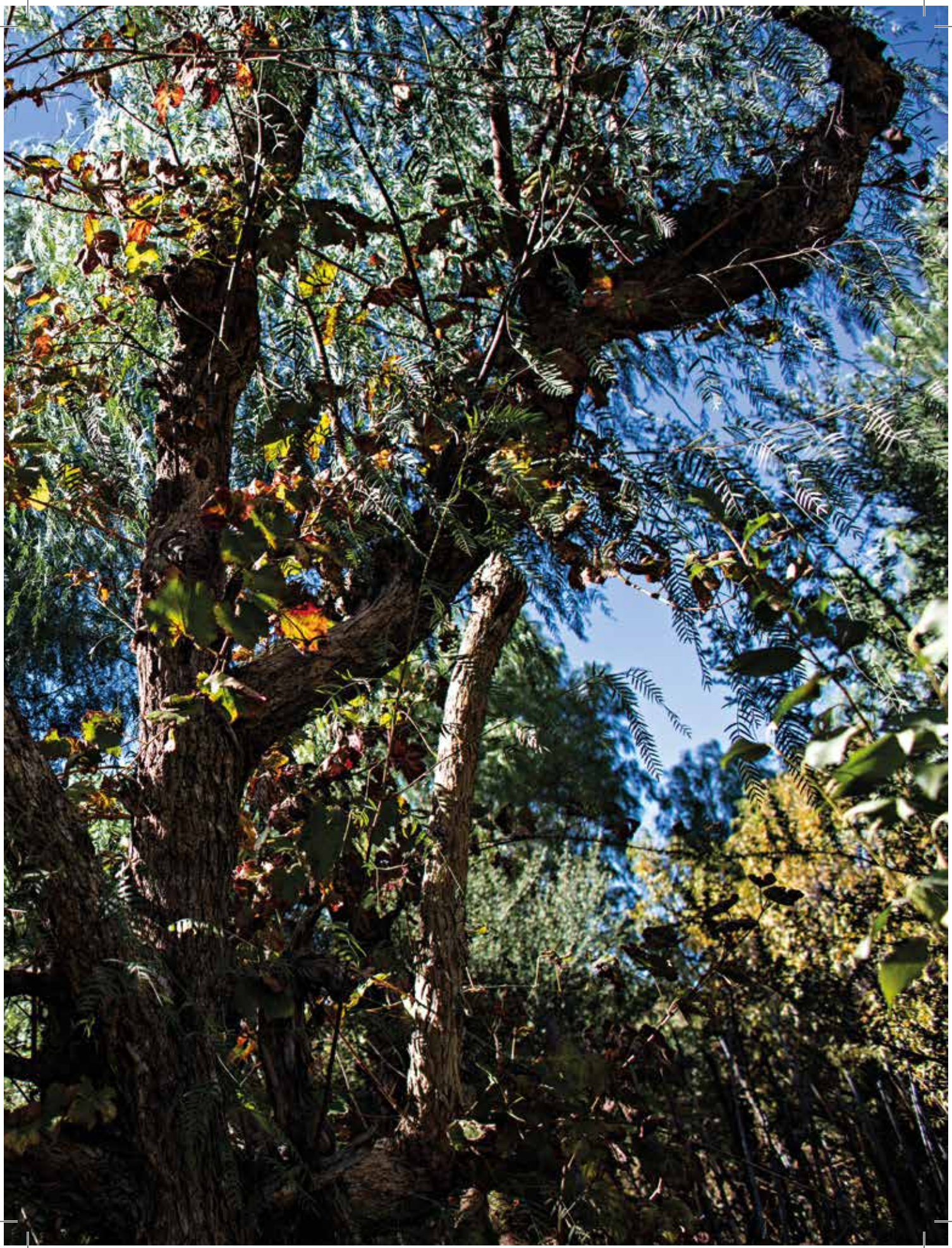
Los Cintis	11
San Pedro	25
Valle de la Concepción	53
Otros Valles Tarija	75
Valle de Santa Ana	87
Singani 63	111
Recetas	117

Los Cintis









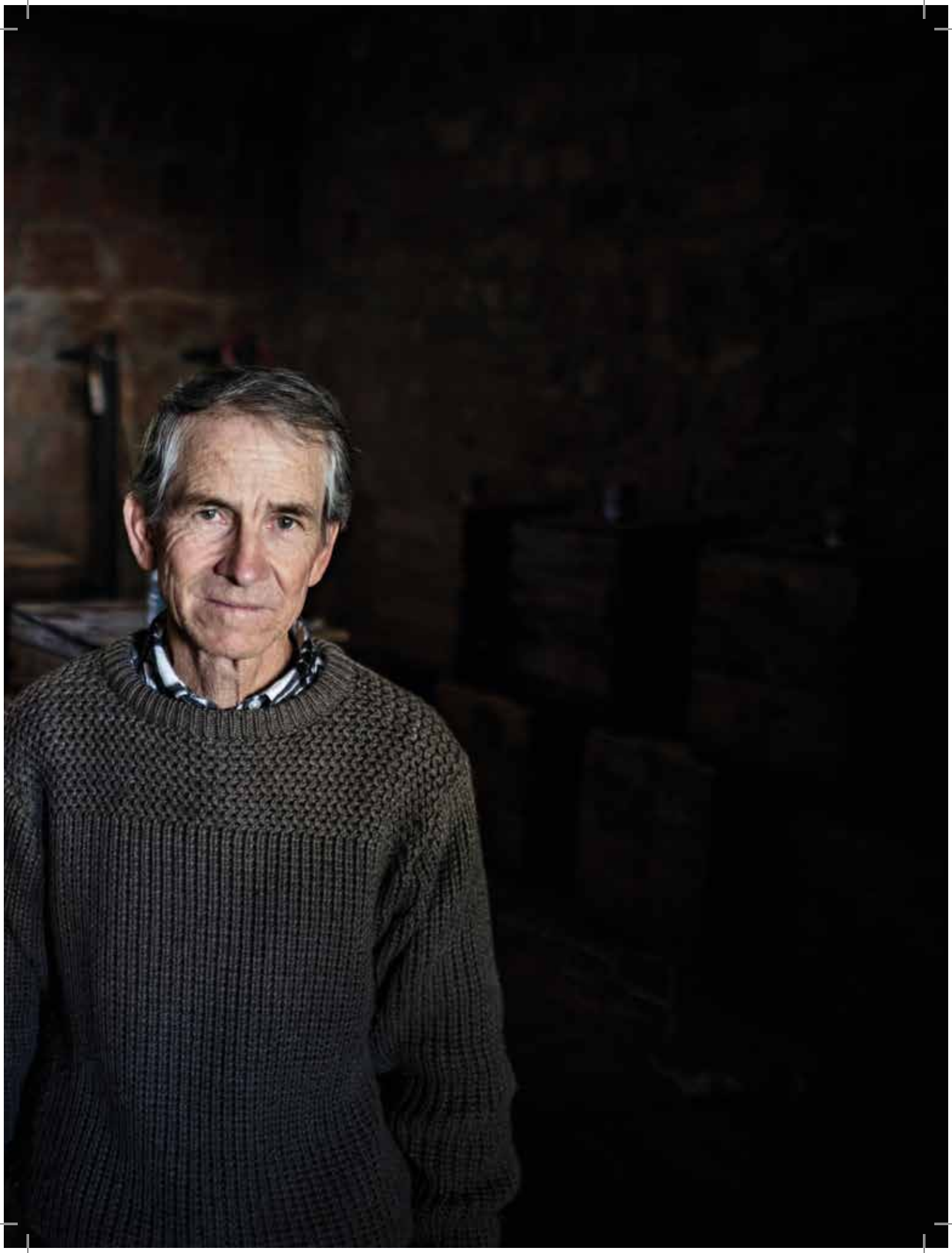













Cepas de Fue
Singani

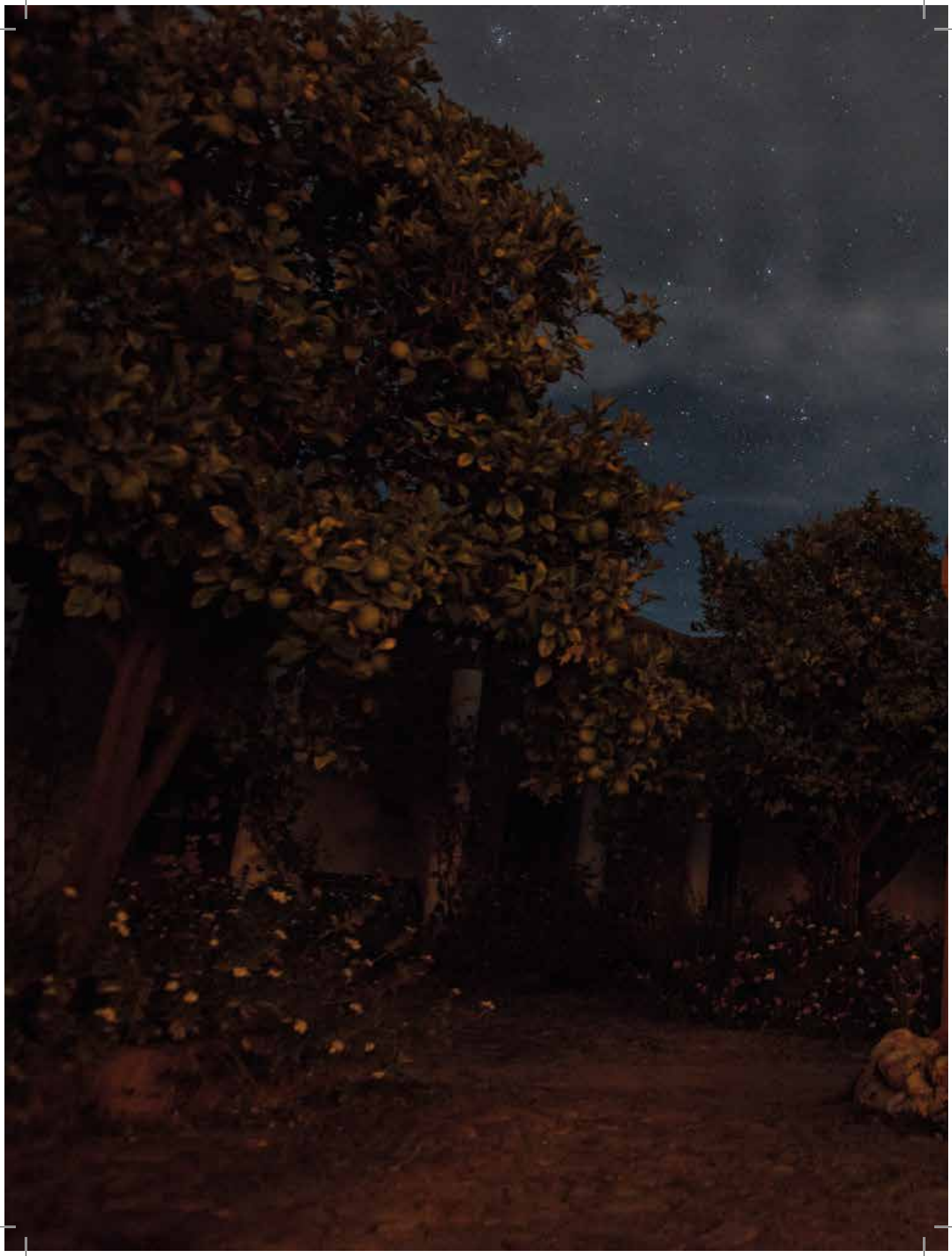

Fuego
Cepas de Fuego
Singani
Cepas de Fuego

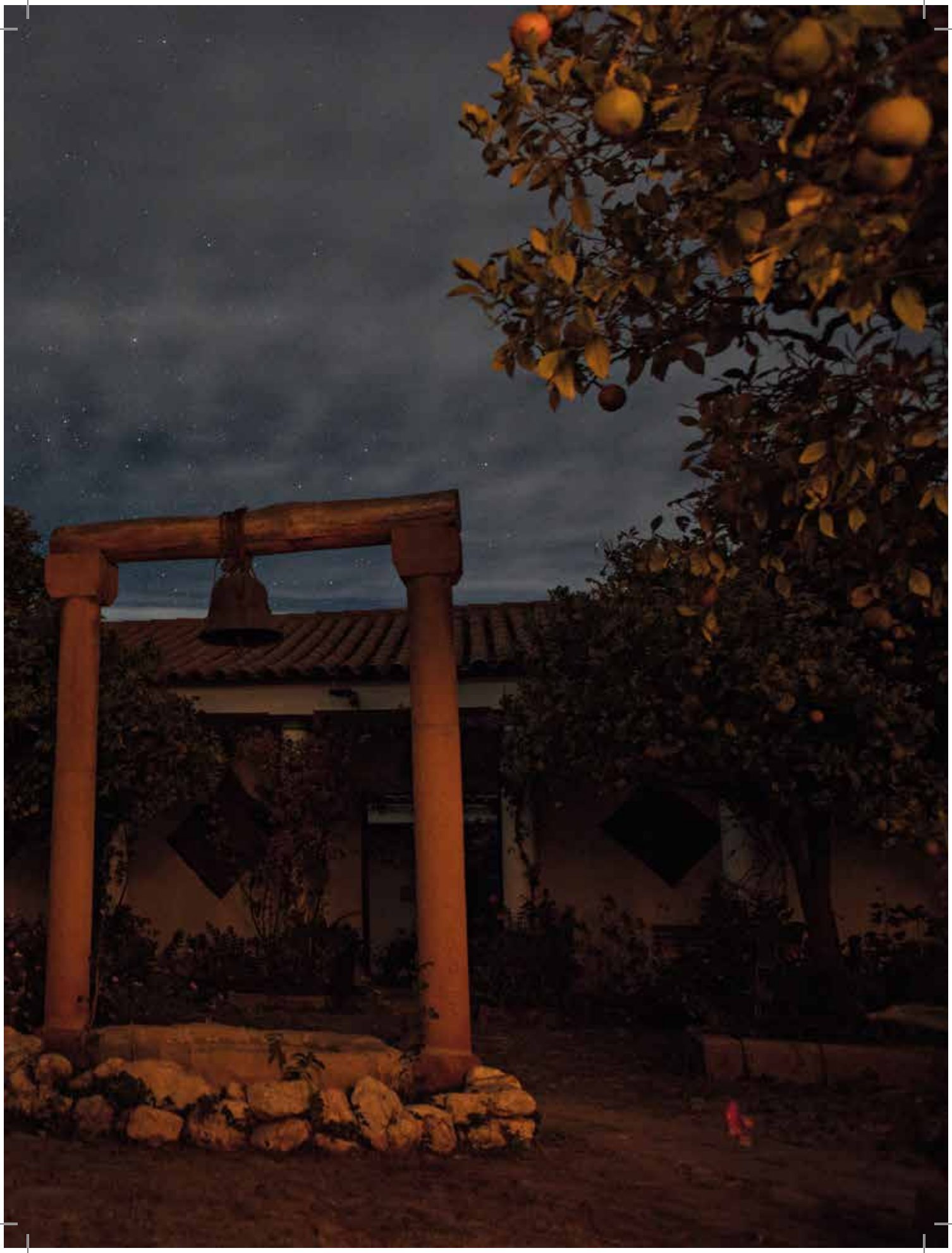
San Pedro



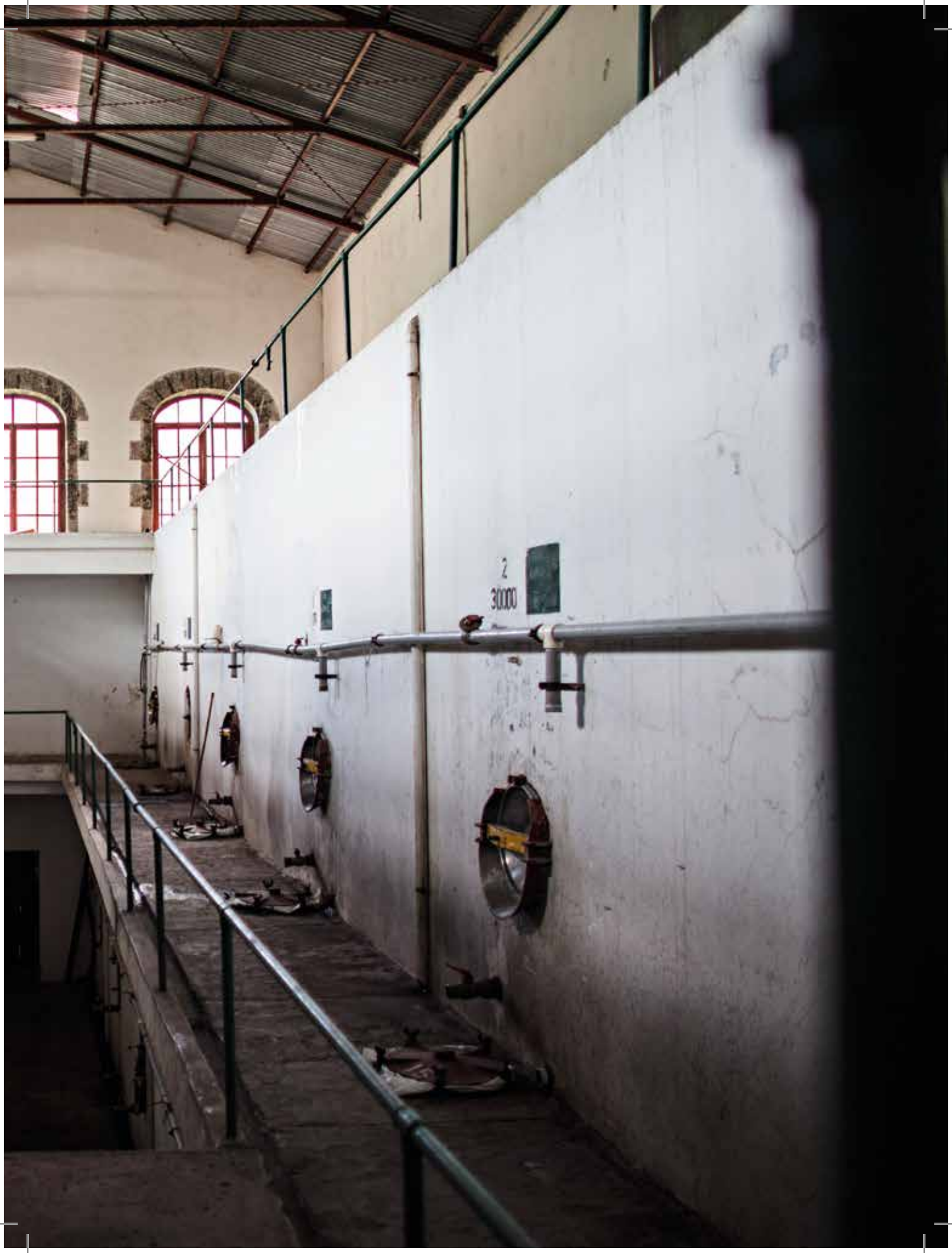








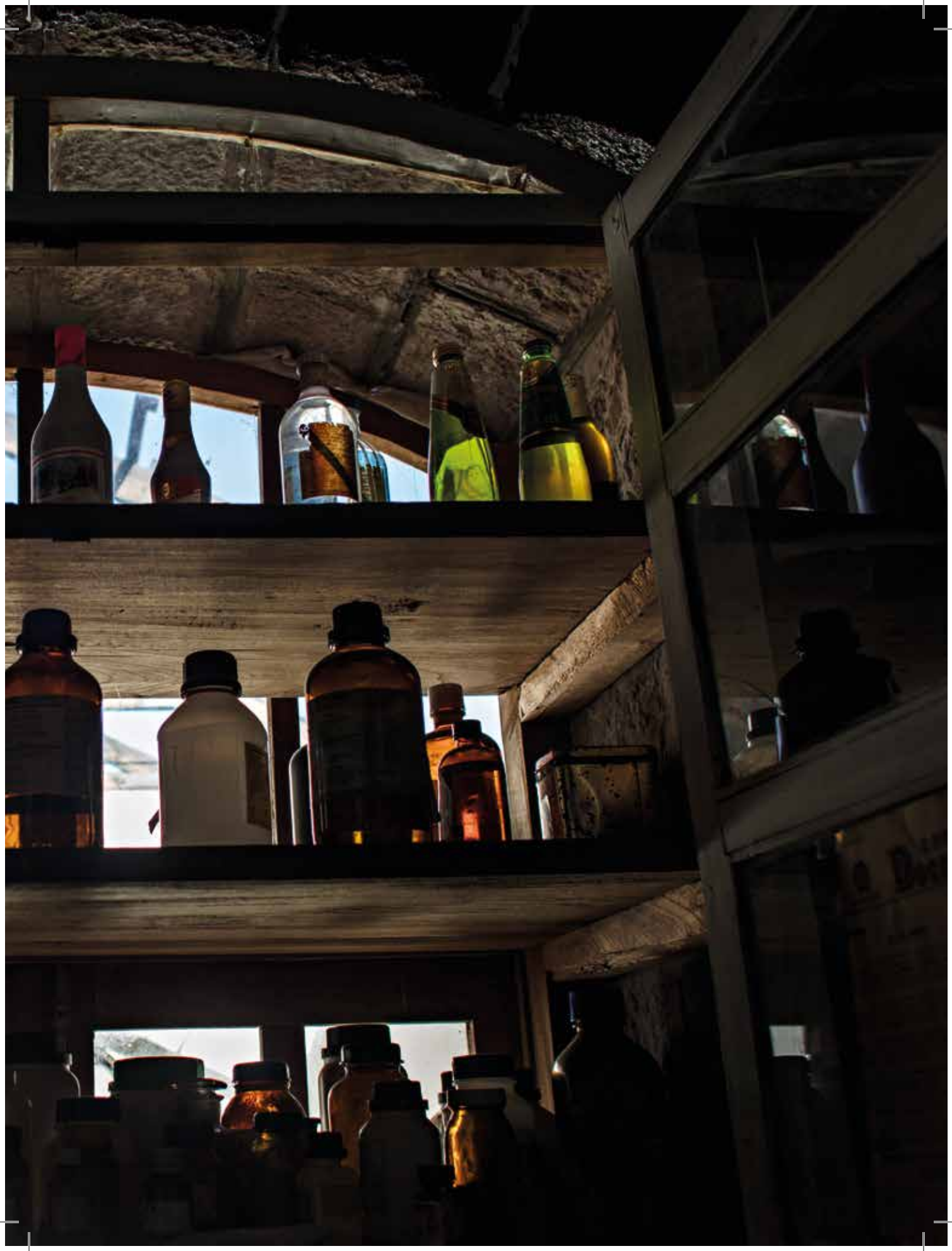

11
30000

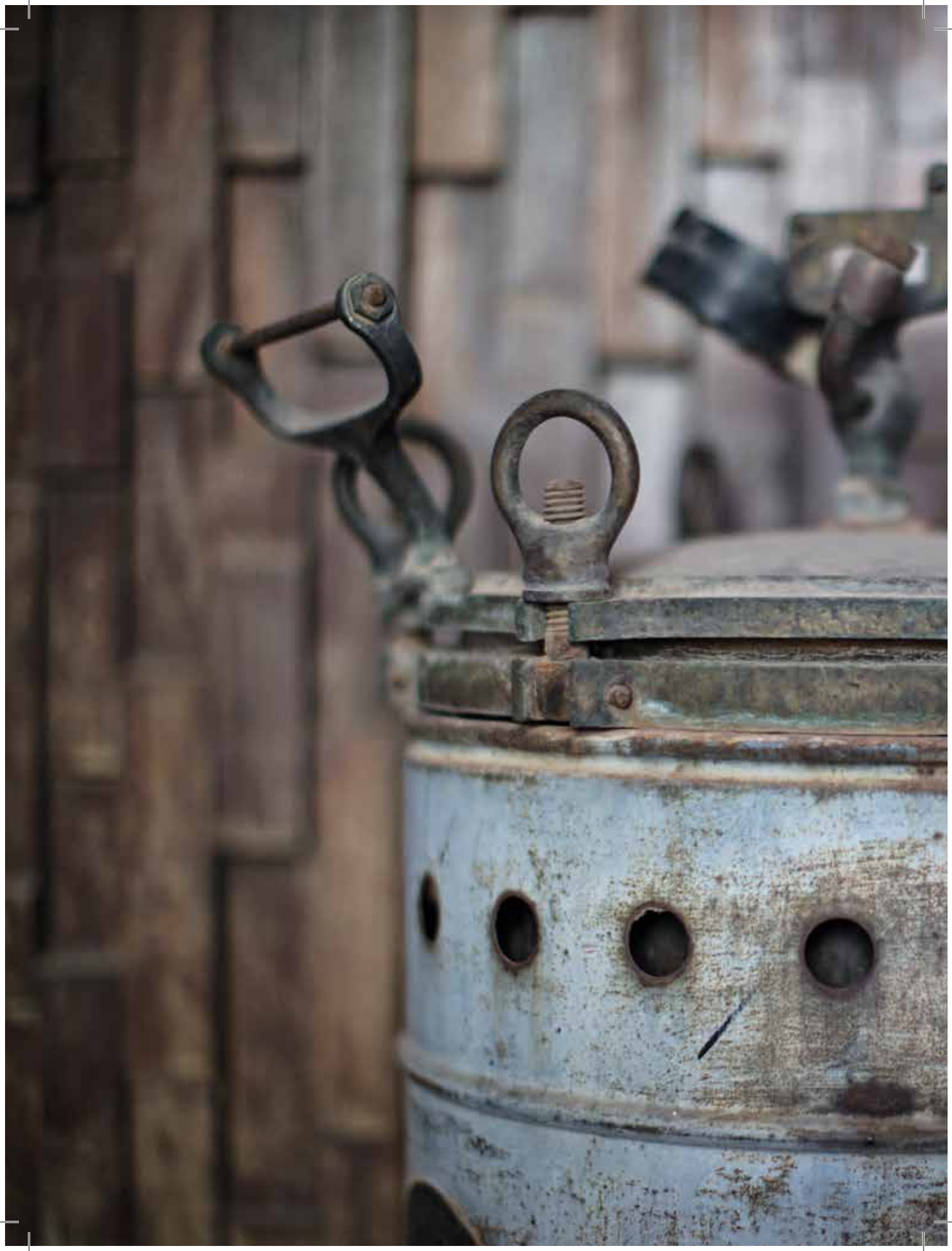

2
30000



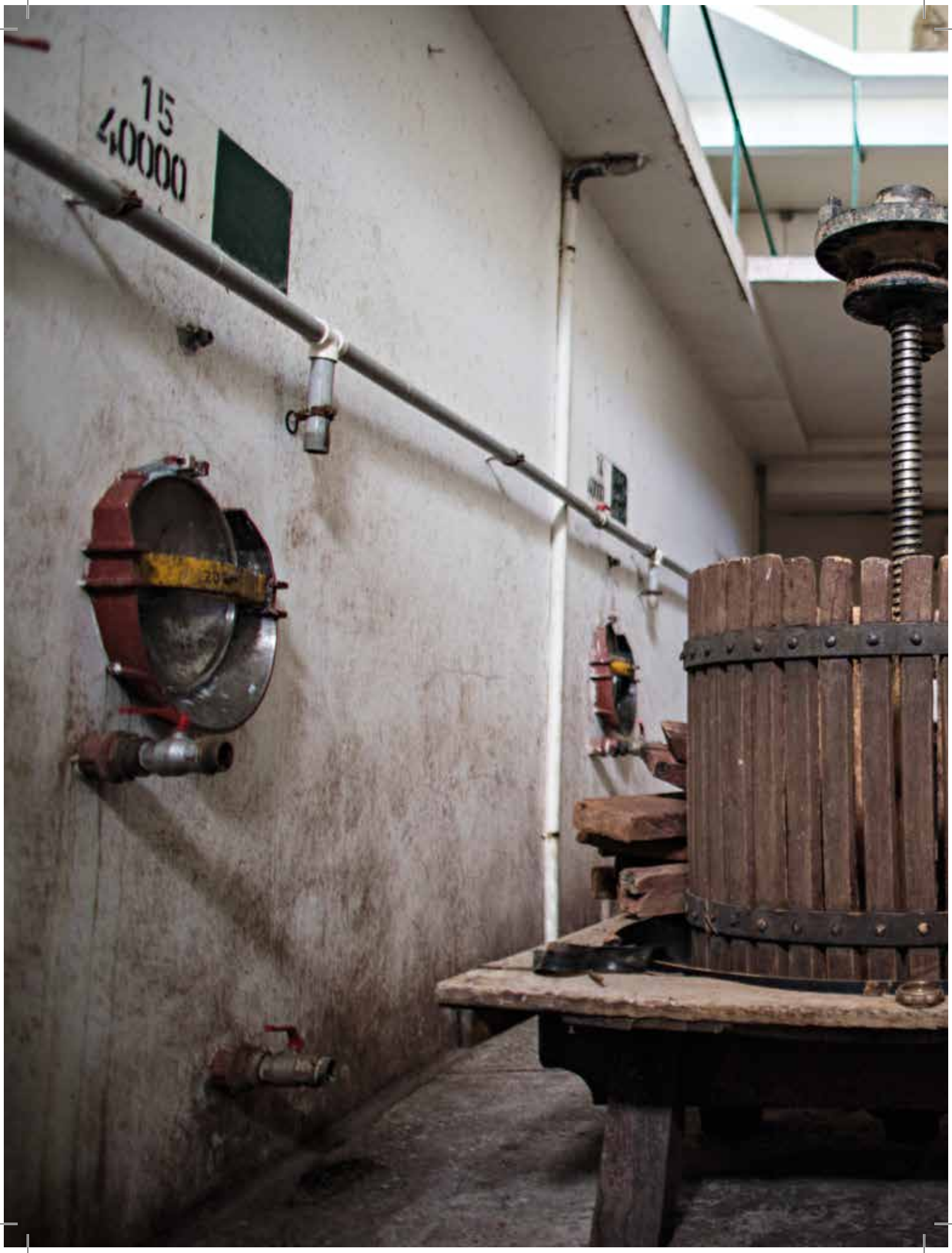


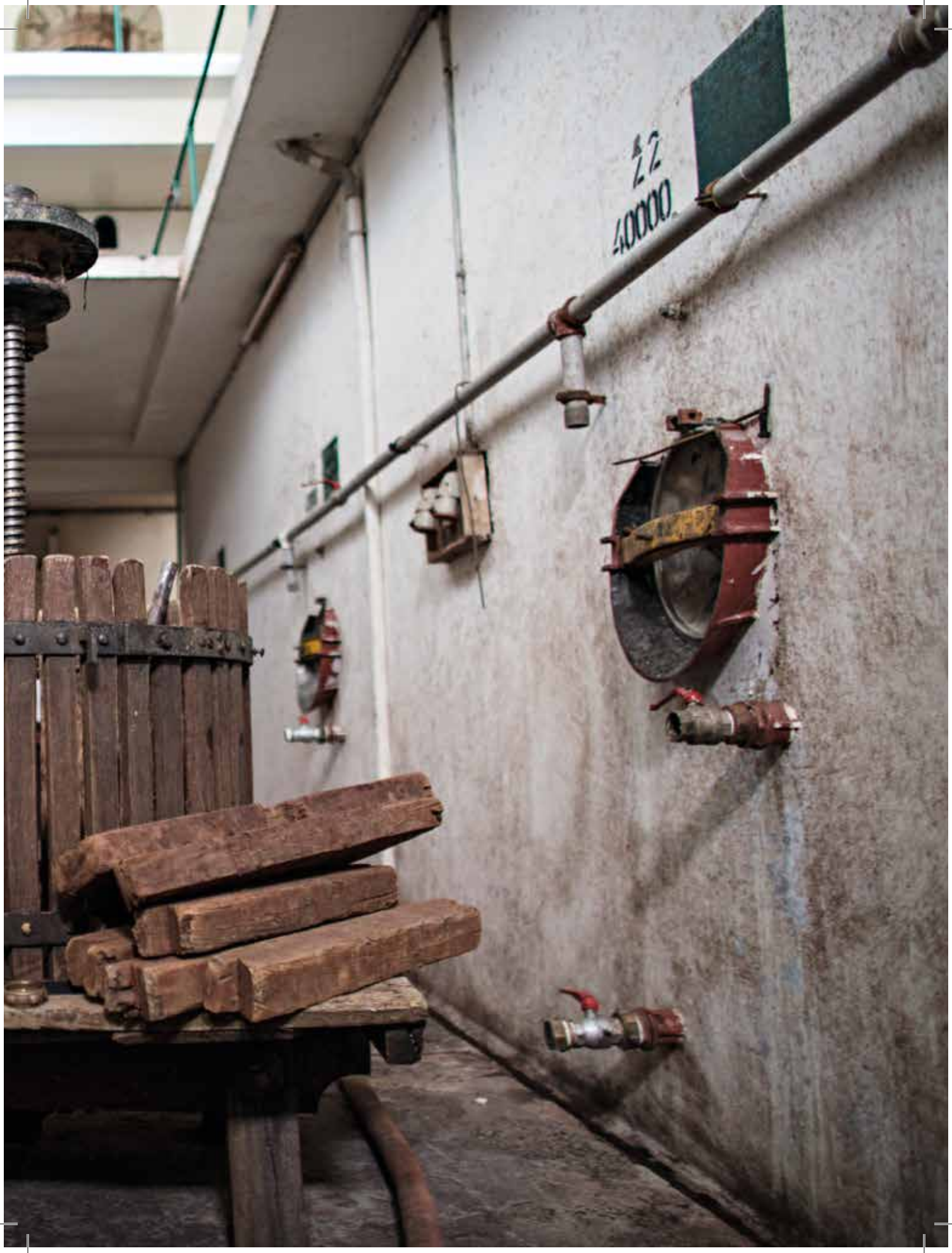

Budweiser

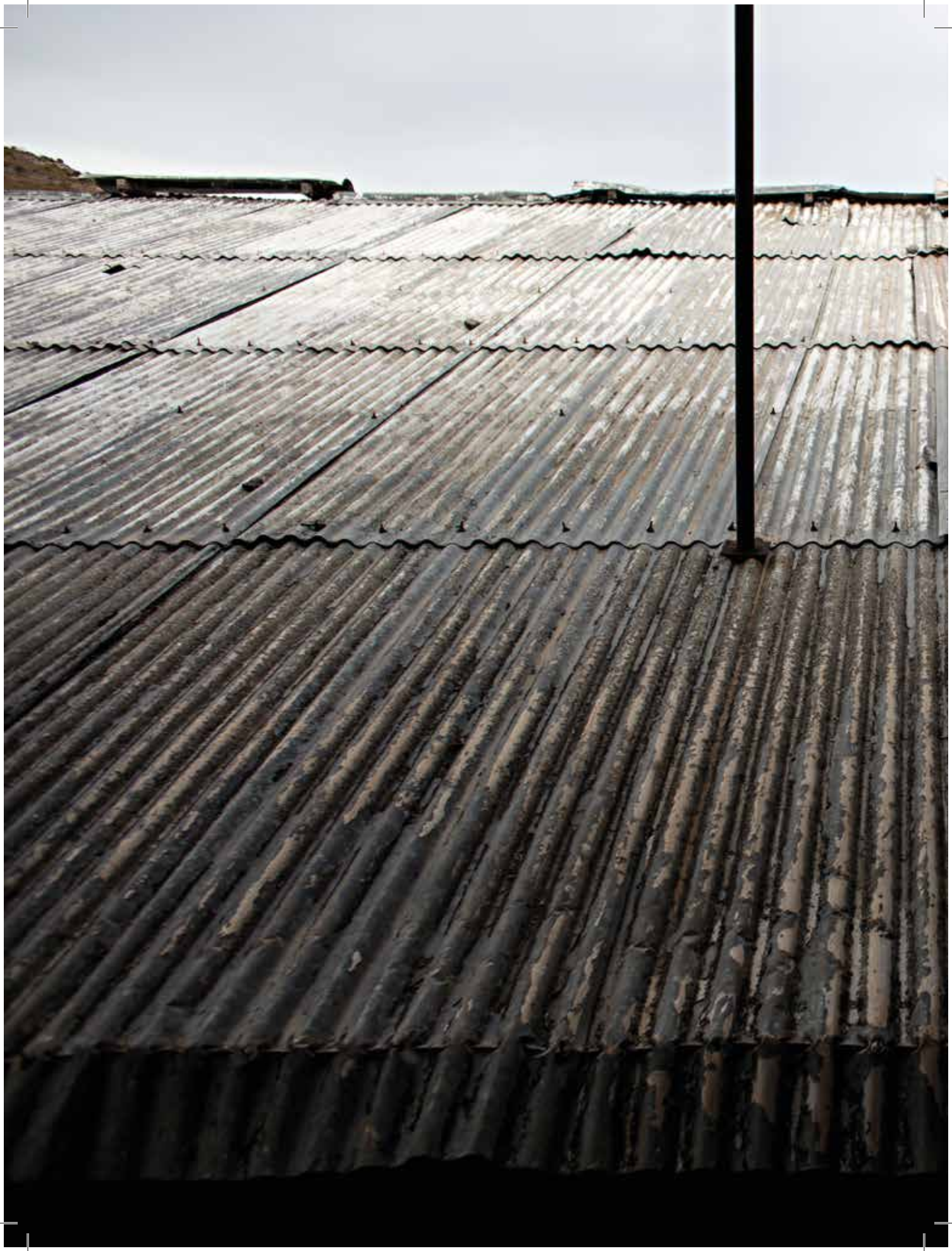


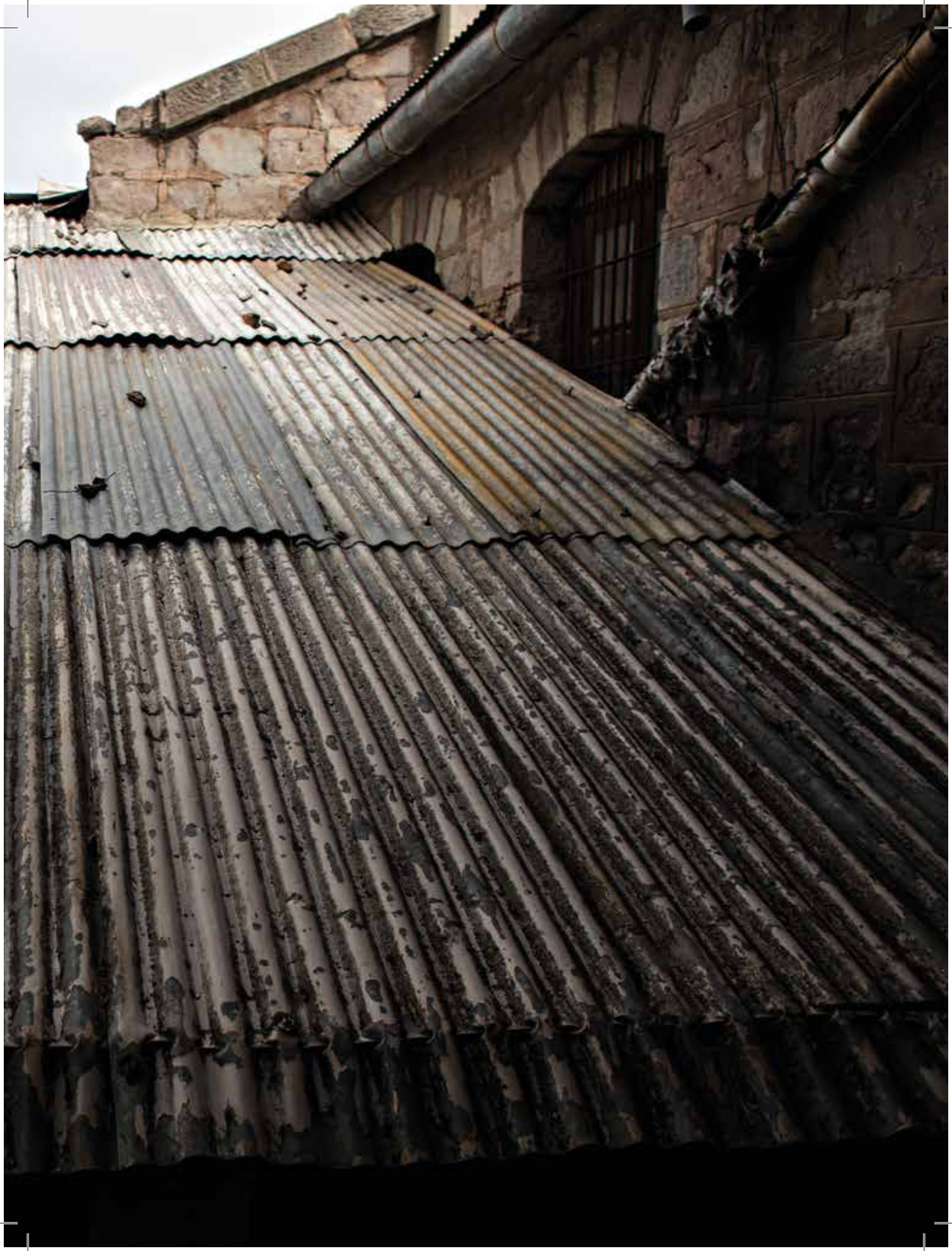





15
40000





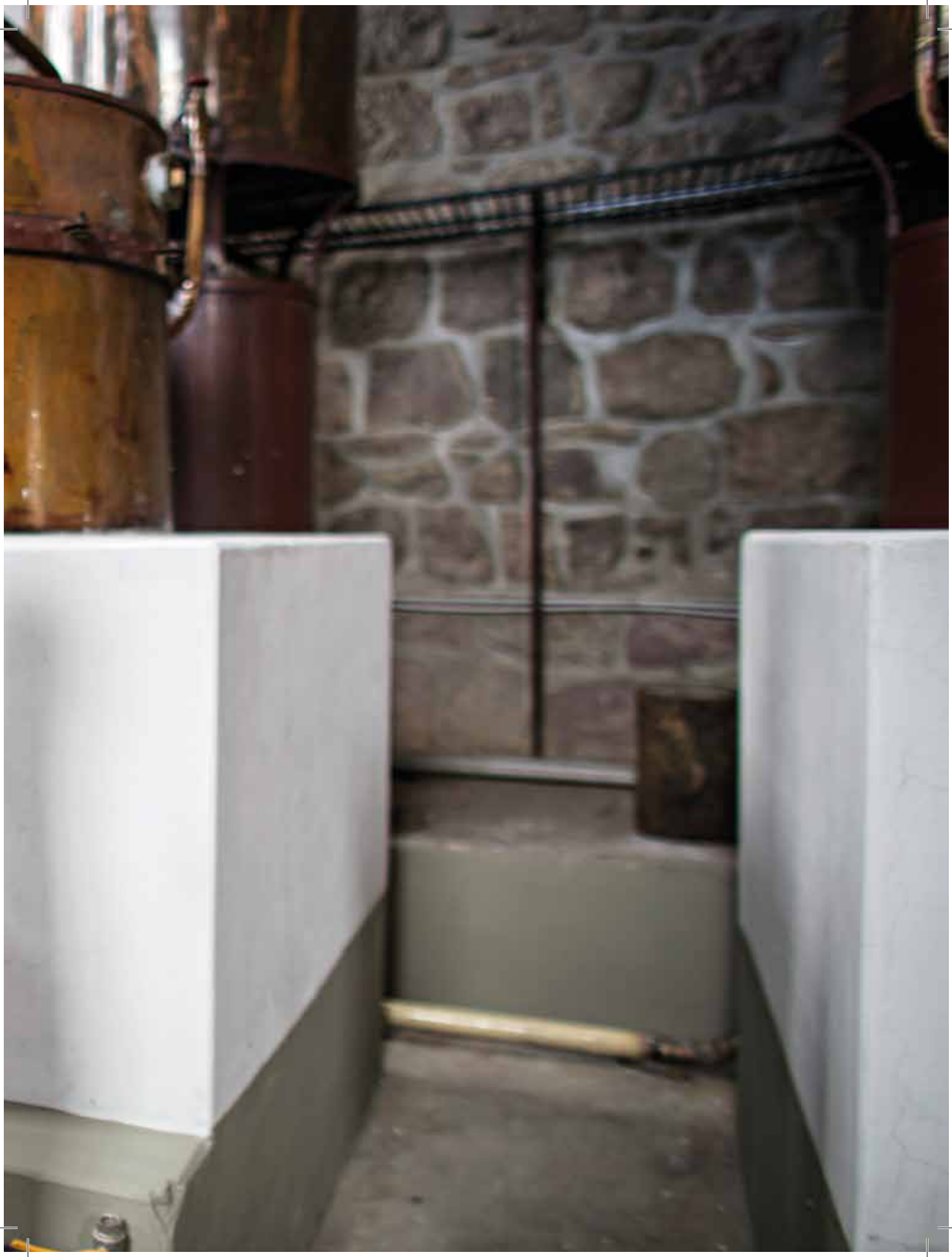


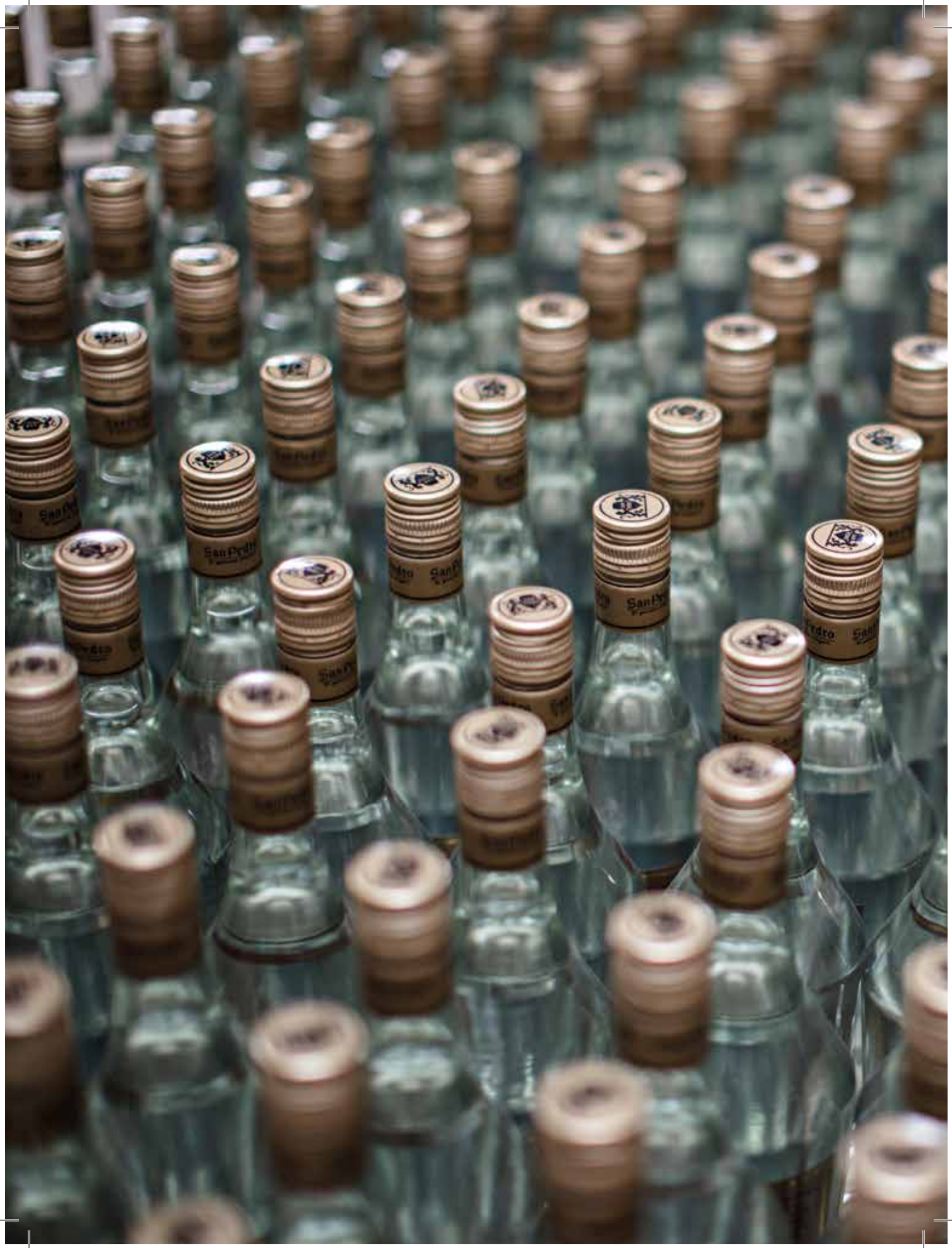





Singani
San Pedro
Oro









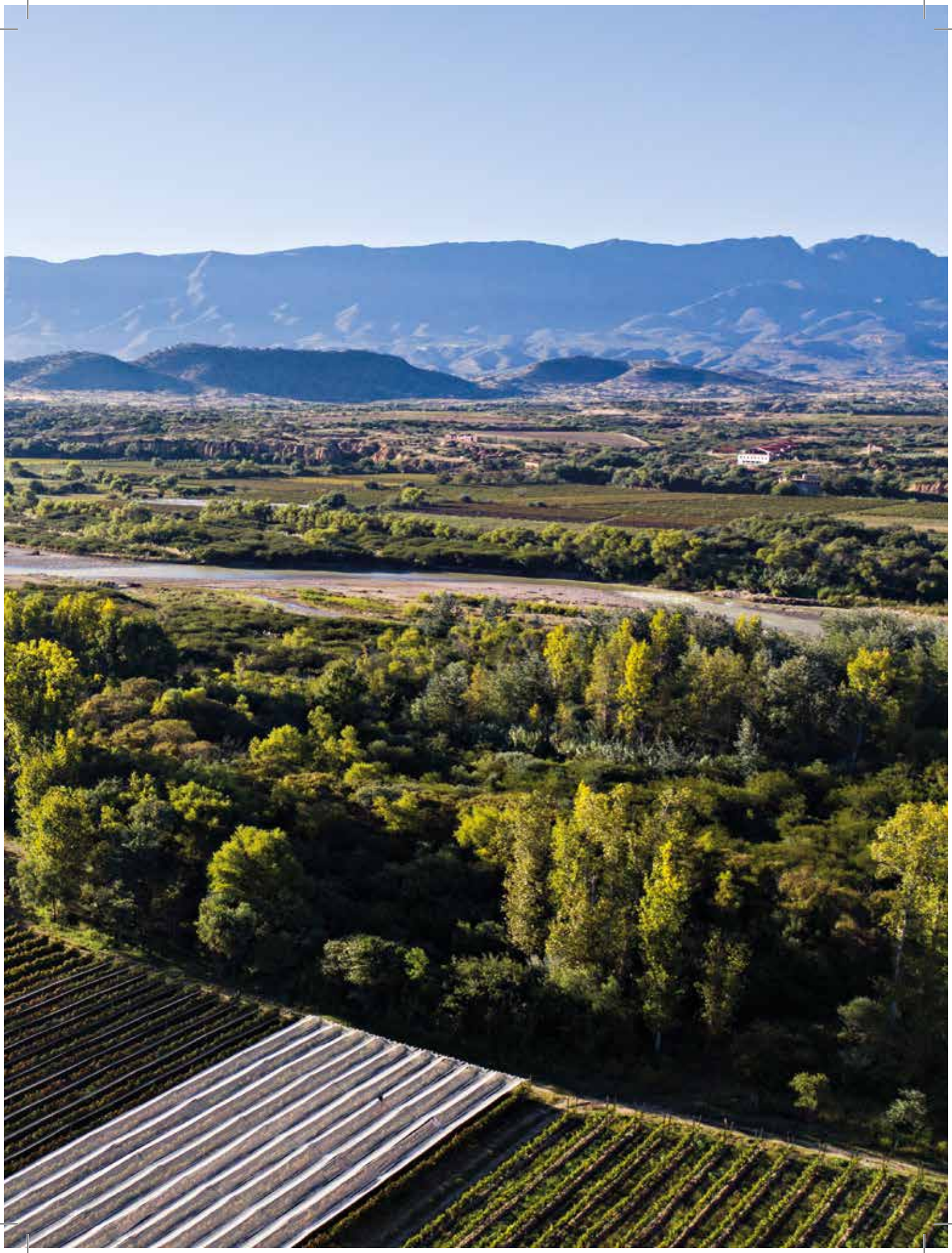




Valle de la Concepción





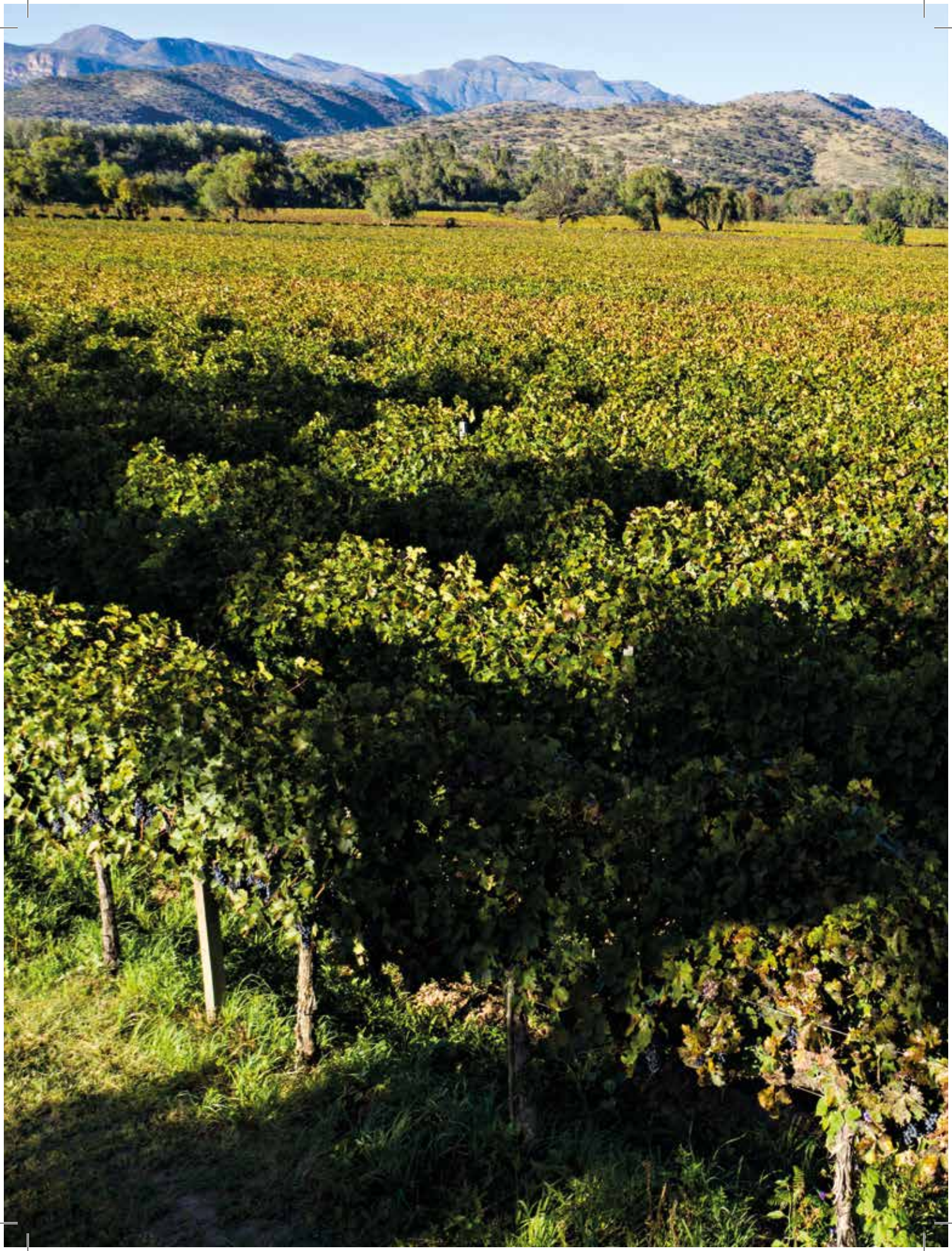


















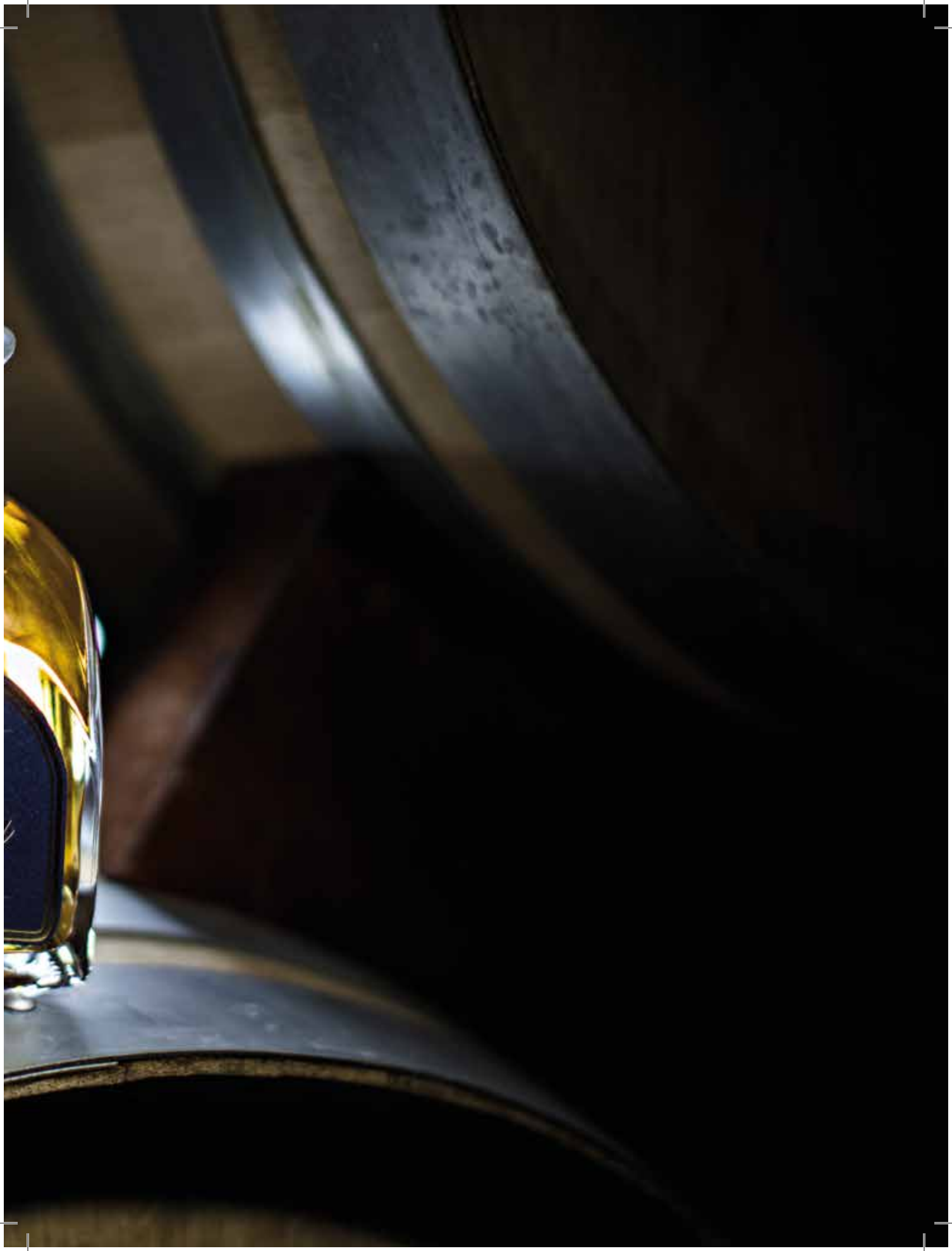









Singani
Tarija
AÑEJADO ESPECIAL
3 años







Otros Valles Tarija





















Valle de Santa Ana


















SINGANI
CASA REAL
COLECCIÓN ESPECIAL
DON LUCHO
PIONERO

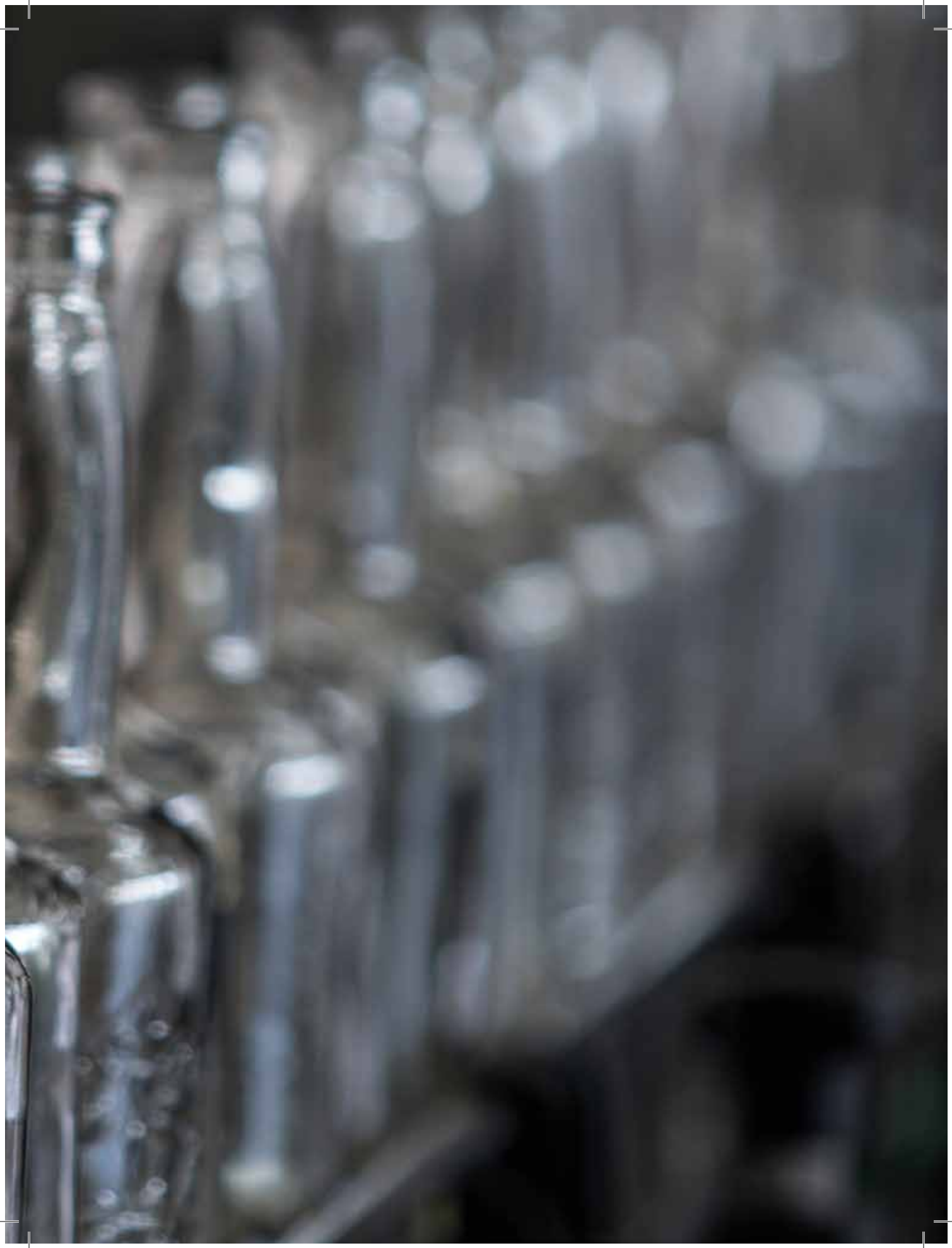










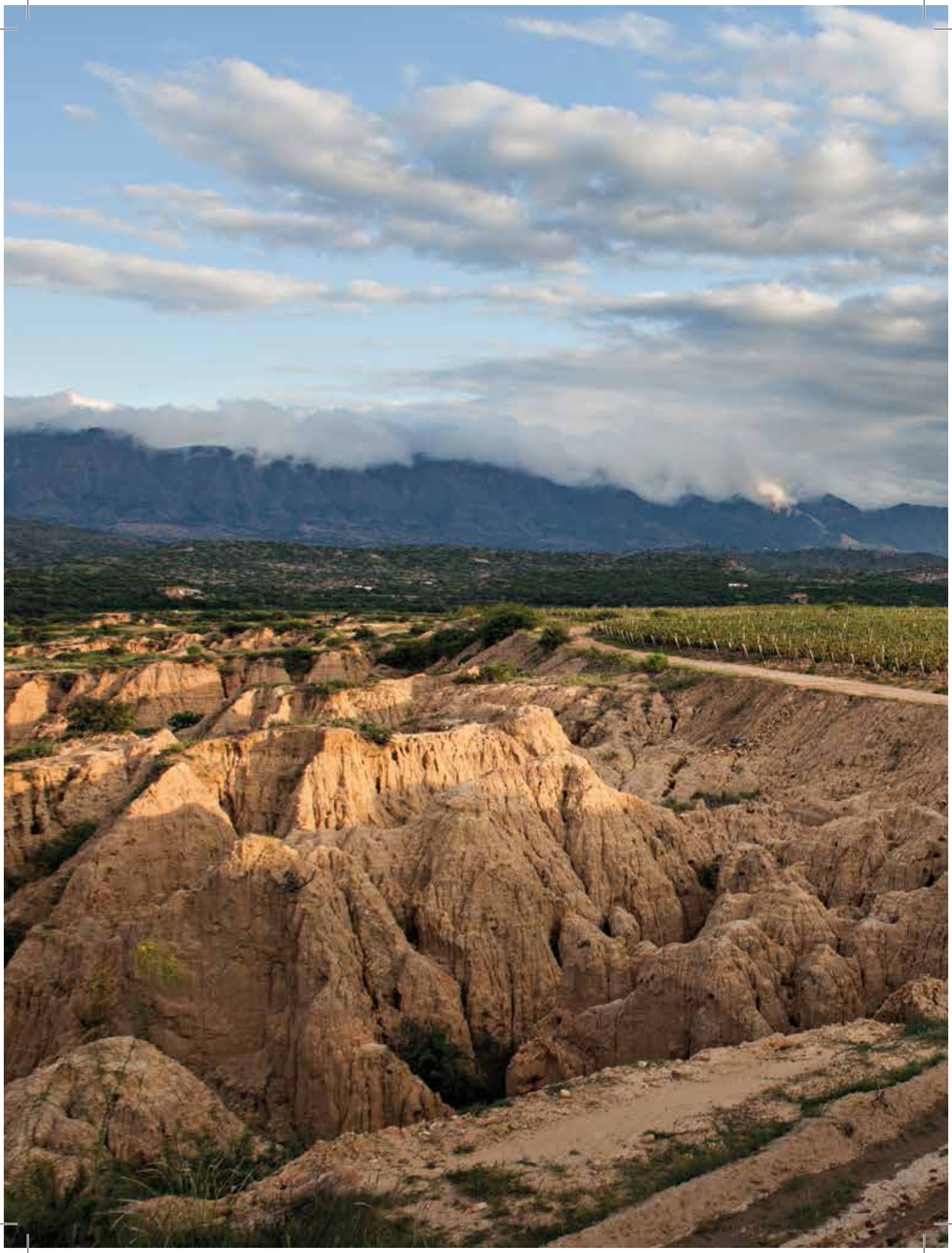












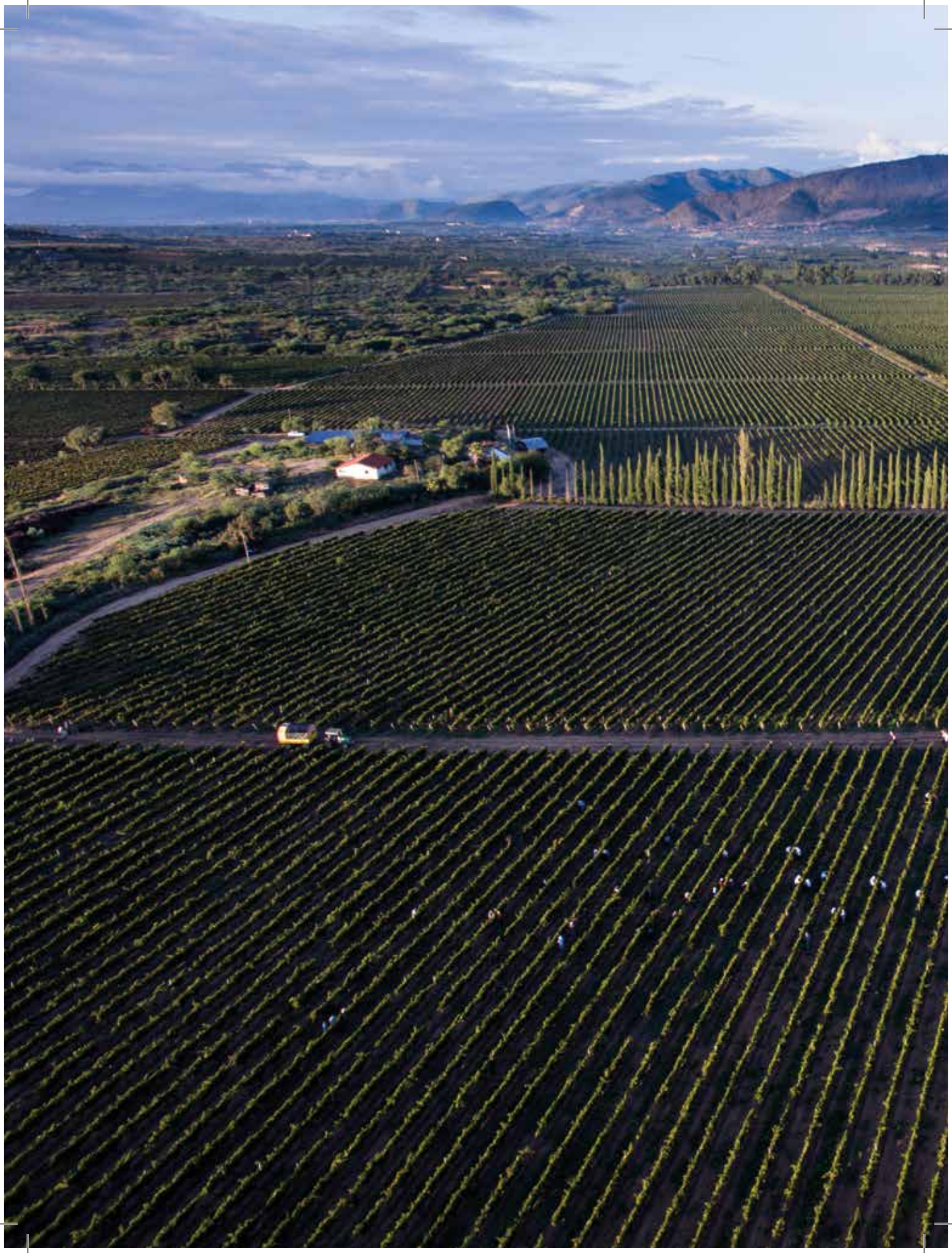


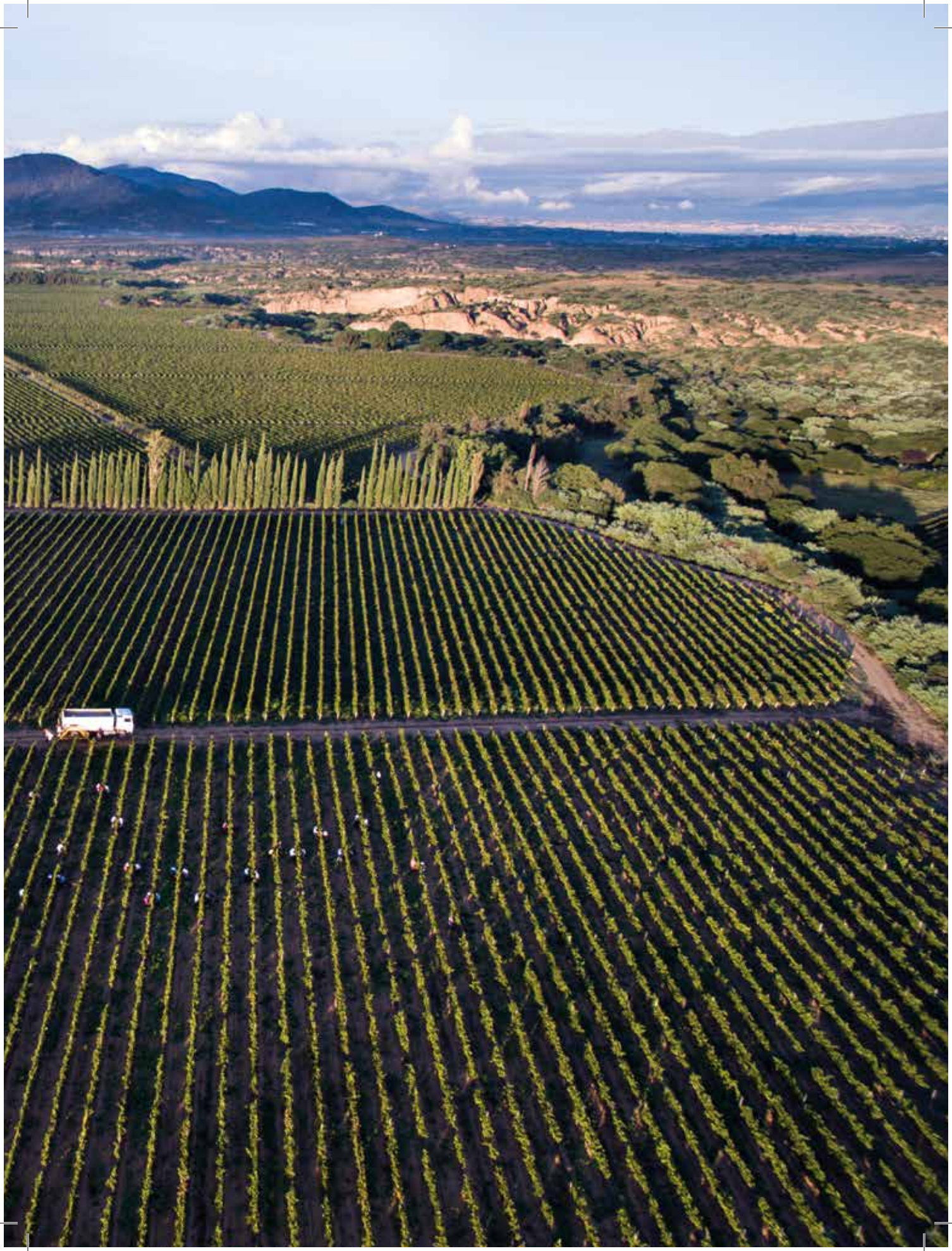
Singani 63


AB
150HL




singani 63



























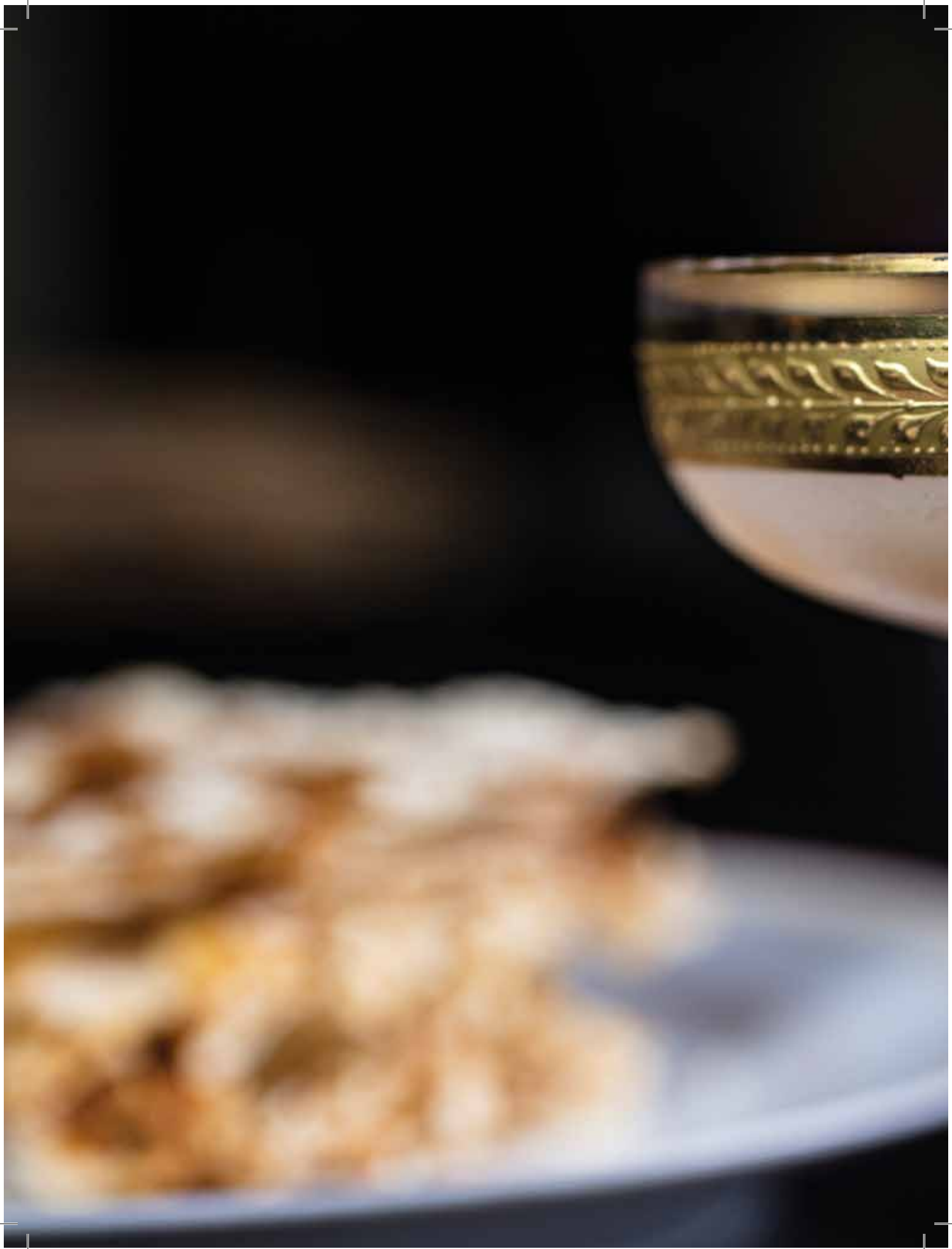




















Fotografía: Patricio Crooker
Recetas: Rita del Solar
Diseño y Diagramación: El Monocromático
Papel: Bond 120 grs.
Font: Chaparral Pro
Impresión: SPC Impresores S.A.
Primera Edición: 1000 Ejemplares
Deposito Legal: 4-1-161-20
ISBN: 978-9917-0-0254-3

© Reservados todos los derechos del libro
La Paz - Marzo de 2020


SINGANI
DE PRIMERA CLASE
AMIGO VIEJO

SINGANI