

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk

* das Qualitätszeichen



Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



Abricotine



Abricotine AOP

Rohstoff: Abricotine AOP wird hauptsächlich aus Aprikosen der Sorte «Luizet» hergestellt. Andere Sorten dürfen höchstens bis zu einem Anteil von 10 % verwendet werden.

Herstellung: Nur die besten Früchte werden gebrannt. Sie müssen optimal gereift, unbeschädigt und sauber sein sowie einen Mindestdurchmesser von 35 mm aufweisen. Die Früchte müssen vor oder nach der Gärung entsteint werden, um einen zu hohen Bitterstoffgehalt des Endprodukts zu verhindern. Durch das Zerquetschen der Früchte entsteht ein homogener Fruchtbrei, der eine vollständige Vergärung des Fruchtzuckers erlaubt. Die Destillation hat so schnell wie möglich nach der Vergärung zu erfolgen. Der Alkoholgehalt wird mittels entmineralisierten Wassers oder Quellwassers auf Trinkstärke (mindestens 40 % Vol.) herabgesetzt. Der Zusatz von maximal 5 g Zucker pro Liter ist erlaubt. Vor dem Verkauf reift Abricotine AOP mehrere Monate im Tank, um die Aromen zu entwickeln.

Aussehen und Eigenschaften: Abricotine AOP ist vollkommen klar. Charakteristisch sind das Aroma und der Duft nach Luizet-Aprikosen.

Geografisches Gebiet: Die Produktion der Früchte, die Lagerung, Gärung, Destillation und die Abfüllung von Abricotine AOP erfolgen ausschliesslich innerhalb des Kantons Wallis.

Geschichte: Im Wallis haben der Anbau von Aprikosen und die Herstellung von Fruchtbrandweinen eine lange Tradition. Die Aprikosensorte «Luizet» soll bereits 1838 in die Schweiz eingeführt worden sein. Das niederschlagsarme, trockene und sonnige Klima machte das Wallis schon früh zum fast einzigen Anbaugebiet dieser Sorte mit dem typisch saftigen Fruchtfleisch in der Schweiz. Die Destillation dieser Aprikosen entwickelte sich parallel zu ihrem Anbau. Zunächst war das mit zahlreichen privaten

Destilliergeräten und von Störbrennern hergestellte Erzeugnis für den Eigenverbrauch durch die örtliche Bevölkerung bestimmt. Erst später setzte die Vermarktung von Abricotine ein. Abricotine ist seit dem 6. Januar 2003 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Abricotine AOP wird am Ende eines guten Essens genossen, als Dessert über ein Aprikosensorbet, in Cocktails und Longdrinks, in Schokoladentruffes und in Fruchtkuchen.

Verkaufsform: Abricotine AOP wird in Flaschen von 2 bis 150 cl verkauft.



Kontakt:

Interprofession des eaux-de-vie du Valais
Maison du Paysan, Postfach 96, 1964 Conthey
Tel. 027 345 40 10, Fax 027 345 40 11
nelly.claeyman@agrivalais.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.eau-de-vie-du-valais.ch
www.feinschmecker-wallis.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp