

* 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.



Damassine AOP

Rohstoff: Nur die Pflaumensorte «Damasson rouge» darf für die Herstellung von Damassine AOP verwendet werden.

Herstellung: Die Ernte erfolgt je nach Region von Mitte Juli bis Ende September. Die reifen Damassons rouges, welche von den Bäumen gefallen sind, werden täglich von Hand aufgelesen. Das Schütteln der Bäume ist verboten. Zu Beginn und Ende der Ernte sowie bei günstigen Witterungsbedingungen darf das Auflesen auch alle zwei Tage erfolgen. Nachdem die Früchte sorgfältig sortiert wurden, werden sie so schnell wie möglich in Fässer gefüllt. Das Einmischen und die Entsteinung sind verboten. Die Fässer werden bis zur Destillation bei einer Temperatur von 15 bis 25 °C gelagert. Nach der alkoholischen Gärung werden die Fässer vollständig mit vergorenem Fruchtfleisch aufgefüllt und gut verschlossen. Die Destillation erfolgt spätestens am 31. Dezember des Erntejahres der Damassons rouges. Für die Herabsetzung des Alkoholgehaltes bis auf 40% Vol. darf nur destilliertes oder entmineralisiertes Wasser aus dem Herstellungsgebiet verwendet werden. Damassine AOP muss mindestens sechs Monate gelagert werden und darf nicht vor dem Martinstag (11. November) des Jahres nach der Ernte vermarktet werden.

Aussehen und Eigenschaften: Die Damasson rouge gehört zur Steinobstfamilie und hat die Grösse von Mirabellen. Die Haut ist rot und nicht einheitlich gefärbt, die Oberfläche weist eine ziemlich starke bläuliche Bereifung auf. Bei voller Reife ist die Frucht fleischig und erfrischend saftig. Damassine AOP ist ein klarer Edelbrand. Er schmeckt intensiv nach Pflaumen und hat einen Geruch von Bittermandeln, geschnittenem Gras und Heu. Das Destillat hat eine fruchtige und süssliche oder würzige Note.

Geografisches Gebiet: Die Produktion der Frucht «Damasson rouge», die Lagerung, die Gärung, die Destillation und Abfüllung von Damassine AOP erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des Kantons Jura.

Geschichte: Die Damasson rouge stammt aus dem Nahen Osten und wurde, gemäss Legende, von den Kreuzrittern im 13. Jahrhundert nach Europa gebracht. Der Anbau der Pflaume in der jurassischen Region wird erstmals 1860 erwähnt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts existierten bereits veredelte und unveredelte Bäume nebeneinander. Im Laufe der Zeit hat sich die Pflaume an die Klima- und Bodenverhältnisse der Region angepasst und sich zu einer Frucht entwickelt, deren Eigenschaften für den Kanton Jura spezifisch sind. Die Damassons rouges wurden zwar schon immer auch für die Zubereitung von Kuchen und Konfitüren verwendet, die alkoholische Verarbeitung zu Damassine ist und bleibt jedoch der wichtigste Verwendungszweck. Damassine ist seit dem 9. März 2010 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Damassine AOP kann nach einem guten Essen als Dessert oder Sorbet genossen werden. Ebenso gibt es Pralinen, die mit Damassine AOP gefüllt sind.

Verkaufsform: Vor dem Verkauf muss Damassine AOP einen Degustationstest bestehen. Damassine AOP wird in Flaschen von 10 bis 100 cl verkauft.



Kontakt:

Interprofession Damassine AOP
c/o Station Cantonale d'Arboriculture
Fondation Rurale Interjurassienne
Courtemelon, case postale 65, 2852 Courtételle
Tél. 032 420 74 35, fax 032 420 74 21
info@damassine.org

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

www.damassine.org
www.facebook.com/damassineaop
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp