

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch





ZUGER UND RIGI KIRSCH AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Zuger Kirsch AOP* et le Rigi Kirsch AOP* sont distillés exclusivement à partir de cerises de la région de Zug et du Rigi.



ASPECTS CULINAIRES

Les deux eaux-de-vie s'apprécient comme digestifs après un bon repas ou pour accompagner le café. Elles donnent en outre leur nom à la fameuse Zuger Kirschtorte IGP**.



ZONE D'ORIGINE

Les deux eaux-de-vie sont élaborées exclusivement dans le canton de Zug ainsi que dans neuf communes schwytzoises et sept communes lucernoises, situées autour de la montagne Rigi.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les fruits sont secoués des arbres ou cueillis à la main lorsqu'ils sont à maturité. Ils doivent être sains, propres et débarrassés de leur pédoncule, des feuilles ou des parties de branche, puis ils sont stockés au frais et broyés au plus tard après 48 h. Après la fermentation, le moût de cerises est distillé au plus tard le 30 juin de l'année suivant la récolte. Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP reposent au moins 6 mois avant d'être mis sur le marché.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP sont des distillats très fins et naturels de cerises présentant un taux d'alcool minimal de 40 % volume. Une note d'amande souligne leur typicité, due à la part importante des noyaux dans les petites variétés locales de cerises utilisées.

HISTOIRE

La tradition de la culture des cerises dans la région de Zug-Rigi remonte à plus de 600 ans. Le «marché des cerises» de Zug est cité pour la première fois en 1627, la tradition de la «cloche à cerises» de Zug remonte à 1711 et la «tour des cerises» date de 1886. Les plus vieilles recettes de cuisine à base de cerises remontent à la deuxième moitié du 18^e siècle. L'eau-de-vie de kirsch devint pour la région de Zug-Rigi un produit d'exportation important à partir de la moitié du 19^e siècle. L'UNESCO a reconnu en 2011 la production de cerises dans le canton de Zug comme faisant partie des «traditions vivantes de la Suisse».

CONDITIONNEMENT

Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP sont vendus dans le commerce en bouteilles de différentes grandeurs.



Zuger Kirsch et Rigi Kirsch



Verein Zuger & Rigi Chriesi

Schöngrund 26
6343 Rotkreuz
info@verein-zuger-rigi-chriesi.ch
🏠 www.verein-zuger-rigi-chriesi.ch

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
📞 aopigp

*Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.

**Le signe de qualité IGP (Indication géographique protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.