

# Abricotine AOP

Jonas Inderbitzin  
www.destillate.agroscope.ch

## Definition

*Abricotine*, auch *Eau-de-vie d'abricot du Valais* genannt, ist ein **herkunftsgeschützter** Aprikosenbrand und zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Mindestalkoholgehalt von 40% Vol.
- Enthält **keine Bonificateurs**
- Aus mindestens **90 % Luizet** Aprikosen
- Hat einen ausgeprägten Aprikosengeschmack mit einem Hauch Mandel



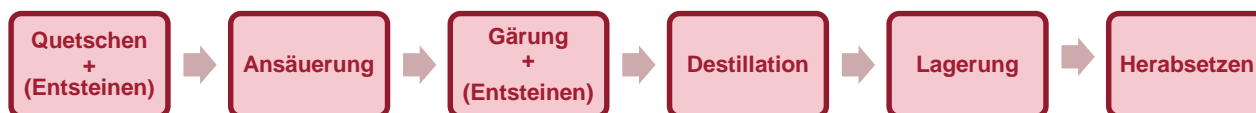
## Geschichte

Die Obstbrand-Destillation hat im Wallis eine lange **Tradition**. Die Einführung der Aprikosensorte **Luizet** geht auf das Jahr 1838 zurück. Dieser alten Aprikosensorte mit saftigem, feinem und zartem Fruchtfleisch sagt das Walliser Terroir, bekannt für seine heissen, sonnigen Böden, bestens zu.

## Herstellung

*Abricotine* wird aus Aprikosen der Sorte Luizet, hergestellt. Pro Charge dürfen bis zu 10 Prozent andere, in Walliser Obstgärten angebaute Sorten verwendet werden. Folgende Arbeitsschritte werden bei der Herstellung durchgeführt:

1. **Quetschen und Entsteinung**, wobei das Entsteinen beim Eimaischen oder nach der Gärung vollzogen werden kann
2. **Ansäuerung** mit Phosphor- oder Milchsäure bis zu einem pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2
3. **Hefezusatz** und **Gärung** der Früchte in Fässern während 10 bis 30 Tage
4. Sehr langsame **Destillation** in Kupferkesseln mit Trennung des Vor- und Nachlaufs
5. **Herabsetzung** auf 40 Volumenprozent und allenfalls Zuckerzusatz von bis zu 5 g/L



## Beurteilungspunkte für die verwendeten Aprikosen

Nur die qualitativ besten Aprikosen auf dem Höhepunkt des Reifungsprozesses werden zur Herstellung des *Abricotines* verwendet. Folgende Punkte werden zur Beurteilung der Früchte berücksichtigt:

- Fruchtfarbe
- Festigkeit
- Geruch/Aroma
- Saftigkeit/Knackigkeit
- Säure/Süsse
- Bitterkeit
- Adstringenz
- Zähigkeit



## Herkunftsbestimmung

Das Produkt *Abricotine* ist **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) geschützt. Die Produktion der Früchte, die Lagerung, Gärung, Destillation und die Abfüllung von *Abricotine* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des **Kantons Wallis**. Die Aprikosenbäume dürfen sich höchstens auf einer Höhe von 1100 m über Meer befinden.



Anbaugebiet der Sorte Luizet für die *Abricotine* Herstellung (Quelle: BLW)

## Literatur

- *Abricotine* Pflichtenheft, Bundesamt für Landwirtschaft
- Die geistreichste Aprikose kommt aus dem Wallis, 3.6.2012, Sonntagszeitung