

3 Juni 2012

Sonntagszeitung



FOTO: MARTIN WEISS/JURHUCHI

Königin der Abricotine: Véronique Mermoud

## DIE GEISTREICHSTE APRIKOSE KOMMT AUS DEM WALLIS

Eine der schönsten Seiten der Aprikose ist, dass sie sich brennen lässt – zur Abricotine, dem berühmtesten Walliser Eau de Vie. Die Abricotine ist ein Produkt AOC, was für Appellation d'origine contrôlée steht, für kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Die drei Buchstaben sind ein Qualitätslabel. Für den Hersteller sind sie auch eine Verpflichtung.

Wer Abricotine AOC auf die Etikette schreiben will, muss garantieren, dass der gesamte Herstellungsprozess, vom Anbau der Früchte über deren Lagerung, Gärung und Destillation bis hin zur Abfüllung, innerhalb der Kantonsgrenzen erfolgt. Auch die Sorte ist vorgeschrieben: 90 Prozent des Destillats müssen aus Luizet sein, aus jener Ursorte, die 1838 ins Wallis kam (*siehe rechts*). Andere Walliser Aprikosen dürfen sich mit maximal 10 Prozent am Gout beteiligen.

Die Königin der Abricotine ist Véronique Mermoud (Foto). Sie hat bei den nationalen Ausscheidungen der Schweizer Edelbrände diverse Medaillen und Auszeichnungen geholt, ihrem Millésime 2001 wurde die höchste Ehrung, der Titel «Schnaps des Jahres», zuteil. Véronique Mermoud führt eine der ersten Adressen für Destillate, den Laden Abricool neben der Brücke Saxon-Fully ([www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)), zu dem eine kleine Buvette gehört. Doch auch die namhaften Häuser Louis Morand & Cie. SA in Martigny ([www.morand.ch](http://www.morand.ch)) und Nend'Abriots Sàrl in Haute-Nendaz wurden bei der letzten Distisuisse 2011/12 für ihre Abricotines AOC prämiert.

Der Walliser Aprikosenbrand veredelt Cremen und Kuchen, Glaces und Konfitüren. Doch am besten genießt man ihn pur, als Digestif nach einem schönen Essen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10 bis 15 Grad.