

NUVOG II - Edelbrände aus alten Apfelsorten

Jonas Inderbitzin, Daniel Z'graggen, Romano Andreoli
Agroscope, CH-8820 Wädenswil; www.agroscope.ch

Ausgangslage

Bei den zunehmend besser charakterisierten Obstgenressourcen gibt es ein beträchtliches Nutzungspotenzial. Ziel des Projekts „Nutzung von Obstgenressourcen II“ (NUVOG II) ist es aufzuzeigen, welche alte Apfelsorten für die Produktion von Edelbränden geeignet sind.

Sortenwahl

Die Sortenwahl erfolgte aufgrund sensorischer Eigenschaften, Krankheitstoleranzen und Produktionseigenschaften. Daten aus vorherigen Projekten, sowie Empfehlungen von Experten und historische Besonderheiten wurden für die Auswahl herbeigezogen.

Herstellung

Die sortenreinen Edelbrände wurden nach standardisiertem Verfahren hergestellt (Abbildung 1). Je 50 kg Früchte wurden auf einer Chromstahlanlage mit 1 Glockenboden und Dephlegmator gebrannt. Die Fraktionierung erfolgte sensorisch.

Sensorik

Ein Panel aus 12 mittels Referenzmustern trainierten Degustatoren, hat die Edelbrände verkostet und beschrieben. Die dabei erfassten sensorischen Parameter waren Aromaintensität, Fruchttypizität, Aromakomplexität und Beliebtheit.

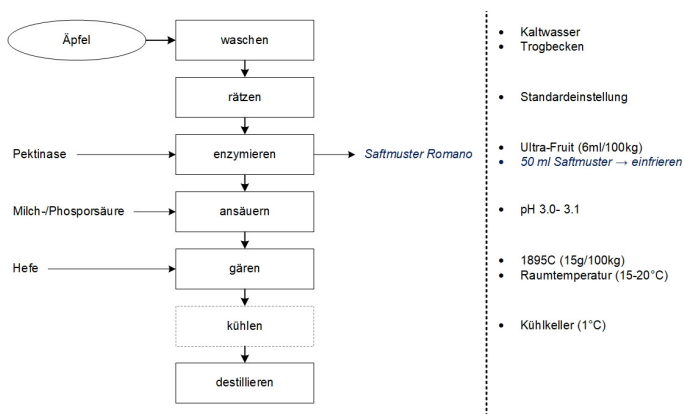


Abbildung 1: Herstellungsprotokoll.

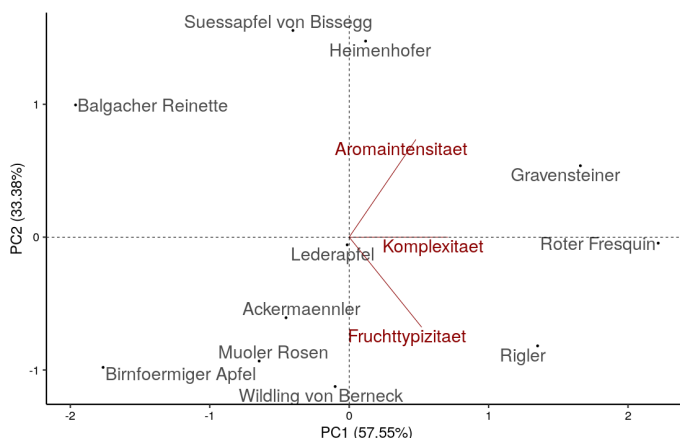


Abbildung 2: Darstellung nach sensorischer Ähnlichkeit (PCA).

- 11 sortenreine Edelbrände nach einem standardisierten Verfahren hergestellt (Abbildung 1)
- Aromaintensität, Komplexität und Fruchttypizität von einem trainierten Panel (N = 12) beschrieben (Abbildung 2)
- 4 Sorten mit höherer mittlerer Beliebtheit als die Referenzsorte Gravensteiner (Abbildung 3)

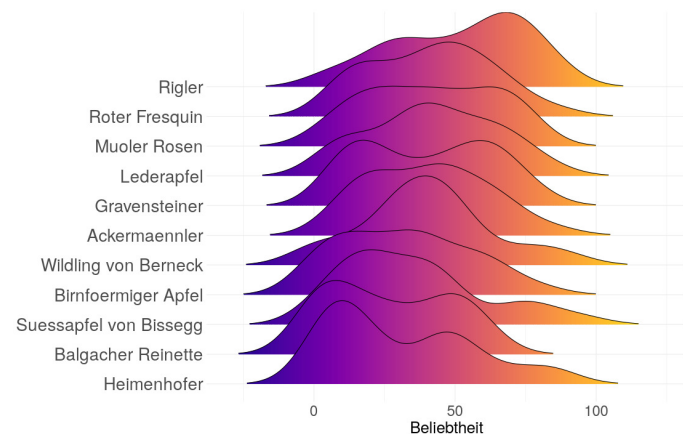


Abbildung 3: Beliebtheit der verkosteten Destillate.

Projektzusammenfassung

Das Projekt NUVOG II befasst sich mit Edelbränden, Lageraspekten und Inhaltsstoffen von Obstgenressourcen sowie der Synthese der erhobenen Daten. Es baut auf den Projekten BEVOG I bis III sowie NUVOG auf.

Das Projekt nutzt die wertvolle Zusammenarbeit der Projektnehmerin FRUCTUS mit Agroscope. Dank der Kooperation mit Agroscope im Bereich der Edelbrandherstellung, Analytik, Sensorik sowie der Lagerforschung und Apfelzüchtung wird ein Mehrwert für die nachhaltige Obstnutzung generiert.