

NUVOG II – Destillate aus alten Apfelsorten

Thomas Blum, Jakob Schierscher, Jonas Inderbitzin, Romano Andreoli
 Agroscope, CH-8820 Wädenswil; www.agroscope.ch

- 40 sortenreine Apfeldestillate nach einem **standardisierten Verfahren** hergestellt (Abbildung 1)
- **Aromaintensität, Komplexität** und **Fruchttypizität** von einem **trainierten Panel** (N = 12) bewertet
- **Beschreibende Prüfung** und **Bewertung** nach dem 100-Punkte-Schema (Abbildung 2)

Ausgangslage

In der Schweiz sind rund 1200 genetisch unterschiedliche Apfelsorten bekannt. Darunter befindet sich eine grosse Zahl an alten, unbekannteren oder in Vergessenheit geratenen Sorten. Um das, meist ungenutzte, Potenzial dieser Sorten als Destillate zu erforschen, wurden in den letzten drei Jahren 40 alte Apfelsorten zu sortenreinen Destillaten verarbeitet.

Sortenwahl

Die Sortenwahl erfolgte anhand Robustheit gegenüber Schorf, Mehltau und Feuerbrand. Neben der Krankheitsanfälligkeit flossen auch der Gesamtzucker-gehalt (mind. 100 g/L) und die aromatischen Fähigkeiten der Äpfel in die Entscheidungskriterien.

Herstellung

Die sortenreinen Edelbrände wurden nach standardisiertem Verfahren hergestellt (Abbildung 1). Je 25 kg Früchte wurden auf einer Kupferanlage mit einem Glockenboden und Dephlegmator gebrannt. Die Vorlaufabtrennung erfolgte sensorisch und die Nachlaufabtrennung ab einer Geistrohrtemperatur von 85°C.

Sensorik

Sämtliche Destillate wurden von fünf Experten aus Branche und Forschung einer beschreibenden Prüfung, sowie einer Bewertung nach einem 100-Punkte-Schema unterzogen. Zusätzlich wurden die Brände von einem geschulten Panel nach «Fruchttypizität», «Intensität» und «Komplexität» bewertet..

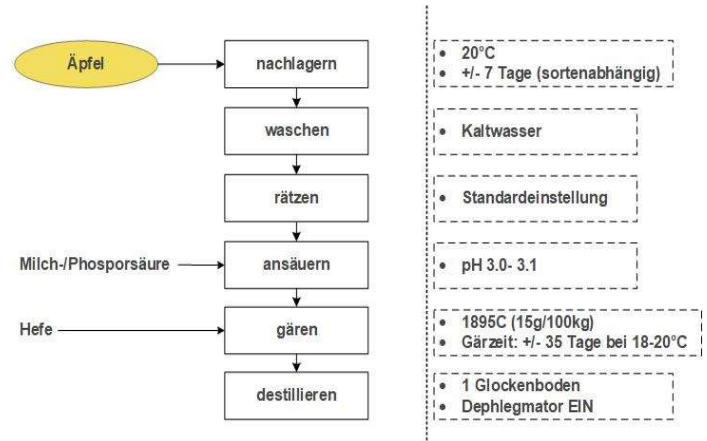


Abbildung 1: Verarbeitungsschema.

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.

Dieses Projekt wird im Rahmen des **Nationalen Aktionsplans** zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung **pflanzengenetischer Ressourcen** für die **Ernährung** und **Landwirtschaft** (NAP-PGREL) durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) finanziert oder unterstützt.

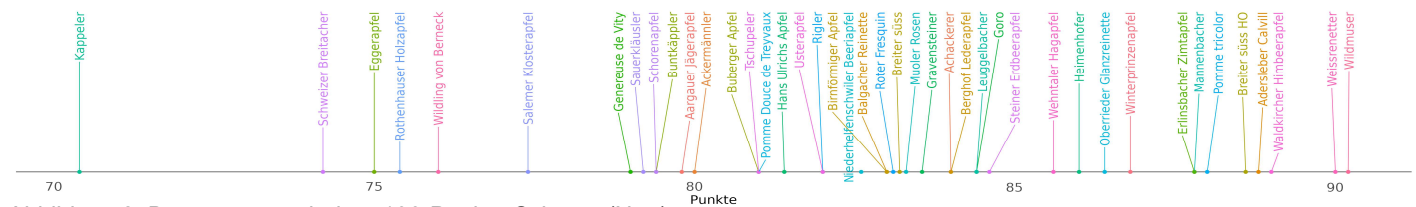


Abbildung 2: Bewertung nach dem 100-Punkte-Schema (N=5).

Resultate

Wie in Abbildung 2 zu sehen ist, zeigte der Versuch, dass sich eine grosse Anzahl an Apfelsorten für die Herstellung von sortenreinen Destillaten eignen. Aus diesem Grund kann bei der nächsten Bepflanzung durchaus hinterfragt werden, ob nicht auf das Potenzial einer alten Apfelsorte zurückgegriffen werden soll. Weitere Informationen zu analytischen und sensorischen Daten der Äpfel können Sie mit dem nebenstehenden QR-Code abrufen.

