

Abricotine AOP

Jonas Inderbitzin, Thomas Blum
www.destillate.agroscope.ch

Definizione

L'abricotine / eau-de-vie d'abricot du Valais è un'acquavite di albicocca a **denominazione di origine protetta**. Possiede le caratteristiche seguenti:

- gradazione alcolica minima 40% vol,
- **assenza di bonificatori d'aromi o coloranti**,
- prodotto con albicocche della varietà **Luizet (min 90%)**,
- gusto marcato d'albicocca, con una nota di mandorla.



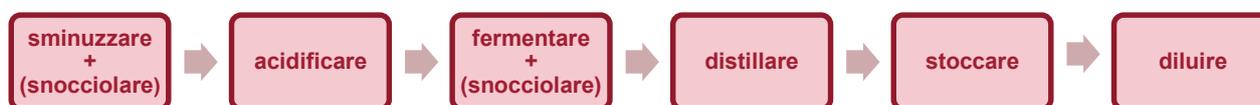
Storia

In Vallese, la produzione di acquaviti di frutta vanta una lunga tradizione. L'introduzione della varietà d'albicocca *Luizet* nel cantone risale al 1938. Il *terroir* vallesano, caratterizzato da suoli caldi e soleggiati, si sposa felicemente con questa antica varietà d'albicocca dalla polpa succosa, fine e tenera nello stesso tempo.

Produzione

La materia prima con cui si produce l'abricotine sono le albicocche della varietà *Luizet*. L'impiego di altre varietà è tollerato solo se le albicocche sono coltivate in Vallese e solo fino a un massimo del 10% per ogni singola partita prodotta. La produzione di abricotine prevede le fasi seguenti:

1. **Sminuzzare e snocciolare** (i noccioli si possono togliere sia durante l'ammostamento sia a fermentazione avvenuta),
2. **Acidificare** con acido fosforico e acido lattico (1:1), fino a raggiungere un valore di pH tra 2,8 e 3,2,
3. **Aggiungere lievito** e lasciare **fermentare** in fusti per **F1** – 30 giorni,
4. **Distillare** molto lentamente in un alambicco di rame, separando la testa e la coda di distillazione,
5. **Diluire** fino a 40% vol ed, eventualmente, aggiungere zucchero fino a un massimo di 5g/l.



Valutazione delle albicocche

L'abricotine va prodotta unicamente con albicocche di qualità ineccepibile e che hanno raggiunto un grado di maturazione ottimale. I frutti si valutano considerando i parametri seguenti:

- colore
- consistenza
- odore / aroma
- succosità / croccantezza
- acidità / dolcezza
- sapore amaro
- astringenza
- conservabilità



Determinazione dell'origine

Abricotine è una denominazione di origine protetta (**DOP**), il cui disciplinare di produzione (elenco degli obblighi) prevede che la produzione delle albicocche, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento dell'abricotine si effettuino esclusivamente nel Cantone Vallese. Gli albicoccheti dedicati alla produzione di abricotine non possono trovarsi al di sopra di 1'100 m di quota.



Zona di produzione della varietà d'albicocca Luizet, materia prima principale per la produzione di abricotine.
Fonte: UFAG

Bibliografia

- *Abricotine: Elenco degli obblighi*, UFAG
- *Die geistreichste Aprikose kommt aus dem Wallis*, 3.6.2012, Sonntagszeitung

F1

Ok: scheda tecnica 2a

Famiglia D'Adda; 11.08.2022