

Spezialität Wild Kirsch von Etter Distillerie AG

Süsse Wilde für edlen Brand

jch. Aufmerksame Beobachter entdecken sie überall im Wald, in Hecken oder auf Streuobstwiesen: die kleinen, süssen wilden Kirschen. Aus solchen Früchten gewinnt die Etter Distillerie AG in Zug einen feinen Edelbrand, den Etter Wild Kirsch mit Jahrgang.

«Wie mit allen unseren Produzenten pflegen wir auch mit den Wild-Kirschen-Lieferanten ein enges und partnerschaftliches Verhältnis», betont Gabriel Galliker-Etter, Geschäftsführer der Etter Distillerie AG in Zug. Jedem Landwirt, der Wildkirschen lie-

fern will, wird ein Besuch abgestattet und die in Frage kommenden Bäume begutachtet. So wird gewährleistet, dass auch wirklich nur auserlesene Wildkirschen im Etter Wild Kirsch stecken. Die Erntemenge schwankt naturgemäss bei den Wildkirschen noch mehr als bei den «normalen» Kirschen. In guten Jahren verarbeitet die Firma bis zu 5000 kg, in schlechten gibt es gar keine.

Die Verarbeitung läuft grundsätzlich gleich ab wie bei Brenn-Kirschen. Die Früchte werden innerhalb von maximal 48 Stun-

den nach der Ernte eingemaischt, wobei je nach Sorte Reinzuchtheffe zugegeben wird. Vermarktet wird der Etter Wild Kirsch als Jahrgang Kirsch. Aktuell im Verkauf ist der Jahrgang 2009; total 929 Flaschen sind davon produziert worden. «Wild Kirsch ist wirklich etwas Besonderes. Jeder Jahrgang schmeckt wie beim Wein wieder anders. Das ist das, was unsere Kunden schätzen», schwärmt Gabriel Galliker-Etter. ■

Des eaux-de-vie fines avec des «doux sauvages»

trad. L'observateur attentif les aperçoit partout dans la forêt, dans les haies ou encore en pré-verger, les petites merises sucrées. Etter Distillerie AG à Zoug en fait une eau-de-vie fine, la merise millésimée d'Etter.

Gabriel Galliker-Etter, directeur d'Etter Distillerie AG à Zoug souligne que sa société entretient des partenariats étroits avec ses fournisseurs de merises comme avec tous ses producteurs fournisseurs. Chaque agriculteur qui fournit des merises fait l'objet d'une visite pour évaluer les arbres qui

entrent en ligne de compte. La société garantit de cette façon que son eau-de-vie sera obtenue uniquement à partir de merises sélectionnées. D'une année à l'autre, les quantités de merises variant davantage encore que celles de cultivars, Etter AG transforme jusqu'à 5000kg de merises quand la nature est généreuse et pas un seul fruit quand l'année est mauvaise.

La transformation est en tout point identique à celle des cerises de distillerie. La mise en tonneau des fruits intervient

dans les quarante-huit heures après la récolte moyennant adjonction de levures de souche, si la variété le commande. La merise d'Etter est en vente sous l'étiquette de merise millésimée. Dans les rayons on trouve en ce moment le millésime 2009 dont la production était de 929 flacons. La «merise» est bel et bien un produit qui mérite le détour. Comme en œnologie, chaque millésime a son goût particulier, ce que les clients apprécient. Gabriel Galliker-Etter est aux anges. ■

ANNONCE



Mostereigeräte

- Gülletechnik
- Abwasserpumpsysteme
- Mostereigeräte
- Mechanische Fertigung

Professionelle und kostengünstige Lösungen für die Herstellung von Fruchtsäften

Weitere Produkte aus unserem Sortiment

- Korbpressen und Mühlen
- Waschanlagen
- Kreiselpumpen
- Entstein- und Passieranlagen
- Muser

Wälchli Maschinenfabrik AG ■ 4805 Brittnau
Tel. 062 745 20 40 ■ www.waelchli-ag.ch



WÄLCHLI

Brittnau