

Écusson

Frankreich, Normandie

Im Zentrum der Äpfel. Écusson wurde 1919 in Livarot, im Herzen der Normandie, gegründet. Der Name Écusson leitet sich von dem Begriff 'en écusson' ab, der sich auf das Aufpfropfen einer ausgewählten Knospe auf einen Baumstamm bezieht, um eine bestimmte Apfelsorte zu züchten. Die Cidre-Meister von Écusson verfügen über jahrelanges Know-how in der Herstellung von Cidre: vom Anbau der besten Apfelsorten bis hin zur Abfüllung. Hinter Écusson steht ein Genossenschaftsmodell mit 300 Apfelerzeugern, die sich alle einem nachhaltigen Landwirtschaftsmodell verschrieben haben, das auf den Werten Nachhaltigkeit, Regionalität und Solidarität beruht. Die Arbeit passt sich dem Rhythmus der Jahreszeiten an. Von den jungen Schösslingen bis zum Baum, der etwa 40 Jahre lang Früchte trägt, geht die Arbeit nie aus. In Bezug auf Krankheiten und Insekten wachen die Cidre-Meister mit Hilfe der Anbauberater der Genossenschaft Écusson über die Bäume. Sie nutzen dabei meist natürliche Verbündete wie beispielsweise Meisen zur Insektenbekämpfung oder Pheromonfallen, um ihre Obstgärten zu schützen. Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Auswahl der richtigen Apfelsorten für den jeweiligen Standort. Dabei kommen nur alte Sorten zum Einsatz, die explizit für die Herstellung von Cidre gezüchtet wurden. Nach der Ernte ist es die große Kunst, die verschiedenen Sorten im jeweils richtigen Verhältnis zusammenzubringen. Hier kommen nun wie beim Weinbau die Kellermeister zum Zug. Sie beherrschen die Kunst der subtilen Assemblage. Dabei werden die verschiedenen Äpfel zu einem geschmacklich ausgewogenen Cidre vereint. Die Herstellung ist vergleichbar mit einem guten Sekt.



Winzer

Eclor Boisson

Region

Normandie (für Écusson)

Biokontrolle

/ FR-BIO-10

Rebsorten