



THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

YELLO®, DER NEUE GELBE IST DA

**In Japan gezüchtet und exklusiv für Europa in Südtirol angebaut und vermarktet.
Weltdebüt von yello® auf der Interpoma 2016**

(Bozen, 25. November 2016) Glatte, alabasterartige gelbe Schale und süßes, knackiges, saftiges Fruchtfleisch. Der neue gelbschalige Apfel yello® gelangte aus dem Land der aufgehenden Sonne zu den Berghängen der Dolomiten, um von hier aus seinen Eroberungszug um die Welt anzutreten. Offiziell präsentiert wurde er am Freitag, den 25. November 2016 auf der Interpoma in Bozen im Rahmen einer Pressekonferenz, bei der auch eine Delegation aus der Präfektur Nagano vertreten war.

Die Sorte, die unter dem Markennamen yello® vertrieben wird, heisst Shinano Gold. Sie wurde 1993 in Nagano gezüchtet und ging aus einer Kreuzung von Golden Delicious und Senshu hervor. Im Jahr 2005 wurde in Südtirol, der erste Baum gepflanzt. Die Präfektur Nagano und das Sortenerneuerungskonsortium Südtirol (SK Südtirol) unterzeichneten 2007 einen Testvertrag, auf den 2016 die definitive Anbau- und Vermarktungslizenz für den Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften VOG und den Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse VIP folgte, die in ganz Europa und den Mittelmeerraum gültig ist.

„Innovation ist für die Zukunft des Apfelanbaus in Südtirol von entscheidender Bedeutung“, sagt Georg Kössler, Obmann des VOG. „Die Institutionen haben sich für dieses wichtige Projekt zu einem Netzwerk zusammengeschlossen“, erklärt Arnold Schuler, Landwirtschaftslandesrat der Provinz Bozen. „Das Sortenerneuerungskonsortium kooperierte mit dem Versuchszentrum Laiburg und dem Südtiroler Beratungsring, um die Züchtung des neuen, heute präsentierten Apfels zu koordinieren.“

Vermarktet wird die Sorte Shinano Gold unter dem registrierten Markennamen yello®, in klarer Anlehnung an ihre charakteristische gelbe Farbe. Schriftzug und Logo greifen die schwungvollen Pinselstriche der japanischen Schrift auf, das Pay-Off „The color of taste“ hingegen stellt das Zusammenspiel von Farbe und Geschmack heraus. Bereits heute ist die Marke yello® in über 60 Ländern weltweit registriert.

„Shinano Gold ist eine der ersten Sorten, die von Seiten des Sortenerneuerungskonsortiums von den ersten pomologischen Tests bis zur Markteinführung mitbegleitet wurde,“ so Markus Bradlwarter, Direktor des SK Südtirol. „Wir sind nun bereit, mit dem kommerziellen Anbau zu beginnen.“

Zwischen 2017 und 2018 ist in Südtirol die Pflanzung von mehr als 150.000 Bäume geplant.

„Ich sehe die Chance, im gelbschaligen Segment, das bislang von einer ehrwürdigen Traditionssorte besetzt war, eine neue Entwicklung anzustoßen“, erklärte Gerhard Dichgans, Direktor des VOG. „Oder in den denjenigen Märkten, wie England und Deutschland, in denen Golden Delicious seit vielen Jahren ein Schattendasein fristete, mit yello® ein neues Kapitel aufzuschlagen.“

Sabine Oberhollenzer
VOG

Tel.: +39 0471 256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
VIP

Tel.: +39 0473 723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
yello® Pressestelle

Tel.: +39 059 7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it



THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

„Das Projekt yello® ist die Geschichte der Begegnung zweier so entfernter und verschiedener Traditionen wie der japanischen Kultur und der Südtiroler Bergwelt“, sagte Josef Wielander, Direktor der V.I.P. „Aber die Personen waren durch die gleiche Vision geeint: einen zeitgemäßen, erfolgreichen Apfel zu finden, der die Märkte erobern kann.“

Und die ersten Verkostungen Anfang dieses Jahres treten dafür den Beweis an. An ausgewählten Verkaufsstellen in Mailand und Brüssel waren die yello® Äpfel im Nu vergriffen und stießen auf äußerst positive Resonanz. Neben der leuchtend gelben Farbe, dem festen Fruchtfleisch und dem leicht exotischen Geschmack hat yello® eine ausgezeichnete Haltbarkeit und gleichbleibende Qualitätseigenschaften.

„Unsere Freude darüber, an der Züchtung dieser Sorte beteiligt gewesen zu sein, die nun als unser Kind die Welt erobert, ist über alle Maßen groß“, erklärte Tomihiro Kitahara, Generaldirektor der Abteilung Landwirtschaft der Präfektur Nagano. „Auf Japanisch sagen wir ‚SAIKOO‘, wenn wir etwas als das „Beste“ beurteilen.“ Und yello® ist ‚SAIKOO‘!!“

GESCHICHTE

1993

In Japan im Versuchszentrum Nagano wird die Sorte Shinano Gold aus einer Kreuzung von Golden Delicious und Senshu gezüchtet

1997

Erste Kontakte zwischen Südtirol und Japan auf der „World Apple Conference“ in Nagano

2005

Aufnahme der Verhandlungen mit Japan und erste Tests in Südtirol mit dem Anbau der ersten 40 Bäume

2007

Unterzeichnung des Testvertrages zwischen der Präfektur Nagano und dem SK Südtirol

2015

Erste Ernte von Shinano Gold Äpfeln, die in Südtirol angebaut wurden

2016

Abschluss des exklusiven Lizenzvertrages für den Anbau und die Vermarktung von Shinano Gold in Europa zwischen der Präfektur Nagano und dem VOG/der V.I.P.
Präsentation der Marke yello® auf der Interpoma in Bozen

Sabine Oberhollenzer
VOG

Tel.: +39 0471 256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
V.I.P.

Tel.: +39 0473 723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
yello® Pressestelle

Tel.: +39 059 7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it



THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

SENSORIK

Die ansprechende strohgelbe Farbe der Schale steht sensorisch mit dem intensiven, leicht exotischen und tropischen Aroma im Einklang. Es verstärkt sich beim Hineinbeißen mit Noten von Ananas, Birne, Honig und Zitronenschale.

Das feine, kompakte Fruchtfleisch passt ausgezeichnet zur Knackigkeit und Saftigkeit dieses Apfels. Verbraucher, die süße Äpfel bevorzugen, werden seine schwache Säure, die starke Süße und das Aroma schätzen.

MERKMALE

Schale: gelbe Farbe

Fruchtfleisch: süß, knackig und saftig

Lagerfähigkeit: sehr gutes Shelf-life

Reifung: 14 Tage nach Golden Delicious

Ertrag: wie Gala

Ernte: mehrere Pflückgänge notwendig

Geringe Berostungsanfälligkeit

Gute Beständigkeit gegen Druckeinwirkung

Fruchtfleischfestigkeit: 7-8 kg/cm² zur Ernte

Zuckergehalt: 14 - 16° Brix zur Ernte

Säuregehalt: 4 - 5 g/L MA zur Ernte

VERZEHREMPFEHLUNGEN

Das leichte tropische Aroma und die starke Süße empfehlen die Kombination mit exotischen Gewürzen wie Ingwer, Curry oder seltenen Pfeffersorten für Chutneys oder süßsaure Gerichte, denen eine ausgewogene sensorische Balance verliehen wird. Der Apfel Shinano Gold eignet sich auch hervorragend zu Hartkäse wie Parmesan und Blauschimmelkäse.

yello®: eingetragener Markenname in 69 Ländern



Sabine Oberhollenzer
VOG

Tel.: +39 0471 256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
VLP

Tel.: +39 0473 723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
yello® Pressestelle

Tel.: +39 059 7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it