DALIVAL

www.dalival.com

SONDER AUSGABE
November 2022

POMM scope

EDITORIAL

Angesichts wachsender Umweltverschmutzung, sozialer Probleme, weniger verfügbarer Wirkstoffe im Pflanzenschutz und der Notwendigkeit, sich durch innovative und qualitativ hochwertige Produkte von anderen zu unterscheiden, ist die Suche nach neuen, nachhaltigen Lösungen zur Einkommenssicherung unserer landwirtschaftlichen Betriebe unabdingbar geworden. Die in unseren Obstanlagen angebauten Sorten sind ein Schlüsselfaktor für die vielen Herausforderungen, mit denen wir in Zukunft konfrontiert sein werden.

Ich bin seit 25 Jahren mit großem Einsatz in der Entwicklung neuer Sorten für Dalival tätig und zutiefst davon überzeugt, dass Story® Inored c.o.v. DIE Sorte der Zukunft sein wird. Sie verdankt ihren Erfolg vor allem vier Eigenschaften:

- Sie passt sich perfekt an die Bedürfnisse der modernen Baumpflege im Hinblick auf ihr agronomisches Potential und den verringerten Bedarf an Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln an.
- Sie eignet sich besonders gut für industrielle Verarbeitungsprozesse und gewährleistet hohe Erträge bei der Verpackung; außerdem ist diese Sorte sehr resistent gegen die Bildung von Druckstellen beim Sortieren - Verpacken.
- Die Sorte hat sich bereits als besonders haltbar sowohl im Supermarkt als auch direkt beim Endverbraucher erwiesen.
- Ihre ausgezeichneten Geschmackseigenschaften wurden von Konsumenten in Europa, Asien, den arabischen Ländern und zahlreichen anderen Märkten vielfach bestätigt.

Story® Inored c.o.v. stellt eine einzigartige Chance für den konventionellen und den biologischen Anbau in allen Anbaugebieten mit mediterranem Klima dar, von der Emilia Romagna über die großen Ebenen Norditaliens bis nach Südtirol und das Piemont.
Wir stehen erst am Beginn einer großen Erfolgsgeschichte!

Frédéric Michaud,
Verantwortlicher für die italienischen Niederlassungen und den italienischen Markt der DALIVAL Gruppe.

STORY® INORED c.o.v.:
WILLKOMMEN IN DER NEUEN GENERATION DER OBSTANLAGEN 3.0

DIE URSPRÜNGE: Story® Inored c.o.v. ist das Ergebnis intensiver Forschungs- und Züchtungstätigkeit einer Gruppe französischer Wissenschaftler von INRAE Angers und Novadi und Teil eines gemeinsamen Sortenzüchtungsprogramms.

Obstplantage im 3. Standjahr (geschätzte Produktion 80 t/ ha)

Die Apfelsorte **INORED COV** ist eine gemäß Verordnung (EG) Nr. 2100/94 vom 27. Juli 1994 patentrechtlich geschützte Pflanzensorte (Zertifikat Nr. 40661, ausgestellt am 20.04.2015) . **STORY®** ist eine international eingetragene Handelsmarke (Registered Trademark, Nr. 1089194) im Eigentum von NOVADI (Frankreich).

Die französische Baumschulallianz **NOVADI** vereint einen Großteil der Baumschuler Frankreichs. Nach erfolgter Sortenzüchtung begleitet Novadi die Entwicklung und Vermarktung neuer Sorten in Europa und weltweit.

DIE GRÜNDE FÜR DEN ERFOLG VON STORY®INORED c.o.v.

HOCHWERTIGE AGRONOMISCHE EIGENSCHAFTEN

- Sehr hohe Produktivität.
- Geringe Anfälligkeit für Alternanz bei angemessener Ausdünnung.
- Schorfresistenz (Rvi6-Gen).
- Geringe Anfälligkeit für Obstbaumkrebs.
- Ausgezeichnete Farbeigenschaften.

GUTE ANPASSUNG AN WARME SOMMER

- Story® Inored c.o.v. verträgt sommerliche Hitze sehr gut.
- Die Früchte haben eine intensive Farbe.
- Story® Inored c.o.v. neigt kaum zu Sonnenbrand.

DIE SORTE LÄSST SICH LEICHT ERNTEN

- Idealer Erntezeitraum zwischen Braeburn und Fuji.
- Breites Erntefenster ohne Fruchtfall in der Vorerntephase.
- Begrenzte Anzahl von Erntegängen, je nach Farbe der Früchte.
- Der lange Stiel erleichtert die Ernte.
- Die Frucht ist sehr kompakt und widerstandsfähig auch während der Ernte.

DIE FRUCHT IST ÄSTHETISCH ANSPRECHEND

- Ausgezeichnete Farbintensität.
- Attraktive rote Farbe.
- Sehr glatte und reine Schale (ohne Berostung).
- Sehr schöne Fruchtform.

DIE FRÜCHTE ZEICHNEN SICH DURCH EXZELLENTE GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN AUS

- Die Äpfel sind sehr süß: 13,6 Brix-Grade bei der Ernte (Durchschnittswert der Ernten 2018, 2019 und 2020 in der Versuchsanstalt Agrion in der Region Piemont).
- Herausragende Geschmackseigenschaften.
- Ausgezeichnete Fruchtfleischfestigkeit (keine mehligen Früchte).
- Durchgehende Homogenität aller Früchte.
- Positive Reaktionen der Konsumenten auf diese neue Sorte.

DIE FRÜCHTE LASSEN SICH GUT VERARBEITEN

- Die Früchte sind sehr robust und passen sich ideal an die verschiedenen Verarbeitungsprozesse in den Abpackbetrieben an.
- Durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Schläge und Quetschungen lassen sich die Verarbeitungsschritte beschleunigen und dadurch die Rentabilität der Obstbaubetriebe steigern.

AUSGEZEICHNETE LAGERFÄHIGKEIT

- 10 Monate in Standardkühlzellen ohne MCP-Behandlung bei Temperaturen über +3°C (bei Temperaturen unter 3°C besteht die Gefahr von Bräunung im Fruchtinneren).
- Ausgezeichnete Haltbarkeit in Supermarktregalen und direkt beim Endverbraucher.

ERZEUGER UND MARKETING-EXPERTEN ERZÄHLEN VON STORY® INORED c.o.v.

Interview mit dem Vertriebstechniker (sowie Gründungsmitglied) Marco Giordanino und mit Remo Madala von Biofruit Service als Experten für Anbau, Lagerung und Verarbeitung von biologischem und biodynamischem Obst.

Sie sind seit einigen Jahren im Biolandbau tätig: Wie sehen Sie die Sorte Story® Inored c.o.v. und weshalb haben Sie sich für den Anbau von Story® Inored c.o.v. in Ihren Obstanlagen entschieden?
Story® Inored c.o.v. ist besonders innovativ und auch aufgrund des idealen Erntezeitraums eine für unser Unternehmen sehr interessante Sorte.
Wir haben uns 2016/2017 für diese Sorte entschieden, nachdem es im Piemont Probleme im Kiwianbau (durch PSA) gegeben hatte. In unserer Region entsprach der Erntezeitraum von Kiwis (um den 10.-15. Oktober) jenem der Reife von Story® Inored c.o.v., wodurch die Erntehelfer für die Apfelernte eingesetzt werden konnten.

Welche Erfahrungen haben Sie mit Story® Inored c.o.v. gemacht?
Bis dato haben wir mit dieser Sorte ausgezeichnete Ergebnisse erzielt: Story® Inored c.o.v. ist sehr ertragreich und weist ein hohes Pack Out auf.
Die Schorfresistenz bietet interessante Einsparungsmöglichkeiten in der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln. Allerdings haben wir festgestellt, dass es in unserer Region bei dieser Sorte Probleme mit Mehltau geben kann.

Wie beurteilen Sie die Früchte und die Fruchteigenschaften?
In unserem Gebiet werden die Früchte sehr süß (bis zu 14.5-15.5 Brix-Grade), und dies schätzen die Verbraucher ganz besonders. Story® Inored c.o.v. hat, wie ich bereits sagte, ein ausgezeichnetes Pack Out (95%) und damit einen sehr hohen Ertrag. Außerdem ist dieser Apfel im Vergleich zu anderen Sorten in der Verarbeitung einfach und problemlos.

Was lässt sich zur Lagerung und zur Bearbeitung in den Abpackbetrieben sagen?
Story® Inored c.o.v. ist eine besonders haltbare Sorte, allerdings darf die Lagerung nicht bei Temperaturen unter 3°C erfolgen, da sich ansonsten im Inneren der Frucht braun gefärbte Stellen bilden und die Früchte nicht mehr verkauft werden können.

Welche Rückmeldungen haben Sie von Ihren Kunden erhalten?
Unsere Kunden sind sehr an der Entwicklung neuer Sorten interessiert, um etwas Neues und Innovatives auf den Markt zu bringen. Die Probleme ergeben sich eher daraus, dass die Konsumenten diese neuen Sorten nicht kennen.
Meiner Ansicht nach ist Story® Inored c.o.v. ein sehr wettbewerbsfähiger Apfel mit einzigartigen Farbeigenschaften, einem langen Stiel, einem überzeugenden Geschmack und gleichzeitig hoher Festigkeit und ausgezeichneter Lagerfähigkeit.
All dies kann in den kommenden Jahren zu einem entscheidenden Vorteil für die Entwicklung dieser Sorte werden.

Konnten Sie durch Story® Inored c.o.v. auch technische und finanzielle Vorteile für Ihr Unternehmen erzielen?
In dieser Hinsicht ist diese Sorte im Vergleich zu anderen, die wir produzieren, zweifelsohne vorteilhaft für unser Unternehmen: Wir können aufgrund ihres Erntezeitraumes die ausgefallene Kiwiernte wettmachen, und darüber hinaus ist es eine Sorte mit hoher Produktivität und geringen Ernteverlusten.

Interview mit dem Agrartechniker und Erzeuger Stefano Arnaudo (BioArnaudo) und mit Silvio Rivoira (Rivoira Silvio Bio Az Agr), die sich auf Anbau, Lagerung und Verarbeitung von Bioobst spezialisiert haben.

Sie sind seit einigen Jahren im biologischen Landbau tätig: Was halten Sie von Story® Inored c.o.v.? *Story® Inored c.o.v. ist eine interessante Sorte: Sie lässt sich leicht anbauen und weist kaum agronomische Schwierigkeiten auf. .*

Warum haben Sie sich in Ihren Obstanlagen für Story® Inored c.o.v. entschieden? *Als wir diese Sorte 2015 zum ersten Mal gepflanzt haben, war es ein Wagnis: Wir waren auf der Suche nach resistenten Sorten, um die Probleme im Zusammenhang mit der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln zu überwinden. Und es hat sich ausgezahlt!*

Welche Erfahrungen haben Sie mit Story® Inored c.o.v. gemacht? *Unsere Erfahrungen sind sehr positiv, umso mehr, als wir nicht nur im Anbau, sondern auch in der Lagerung, der Verarbeitung und dem Verkauf tätig sind und somit die gesamte Produktionskette abdecken. Dadurch haben wir einen umfassenden Überblick über das Potential dieser Sorte.*

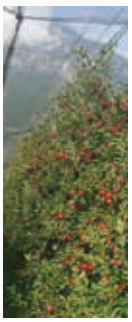
Was halten Sie von diesem Apfel und seinen Eigenschaften? *Die Früchte sind sehr schön, und wir haben gesehen, dass in unserem Anbaugebiet 97-98% aller Früchte eines Baumes als Story® Inored c.o.v. verkauft werden können. Auch wenn man zwischen dem ersten und dem zweiten Erntetermin einzelne Äpfel der Sorte Story® Inored c.o.v. am Baum belässt, entwickeln sie eine schöne Färbung und weisen keinerlei Probleme mit Fruchtfall auf. Hinzu kommen ausgezeichnete Geschmackseigenschaften und eine besonders schöne Farbe bei der Ernte ebenso wie ein relativ langes Erntefenster.*

Was lässt sich zur Lagerung und zur Bearbeitung in den Abpackbetrieben sagen? *Wir haben verschiedene Lagerungsmethoden getestet und dabei gute Erfahrungen gemacht. Am problematischsten sind Temperaturschwankungen. Story® Inored c.o.v. lässt sich bei Temperaturen über 3°C sehr gut lagern, aber es muss genau auf das Pull Down geachtet und die Temperatur beim Einlagern in die Kühlzellen möglichst langsam abgesenkt werden, andernfalls können die Früchte beschädigt werden. Die Fehler eines schlechten Temperaturmanagements sind nur durch Geräte nachweisbar, die das Innere der Früchte analysieren. Dadurch lassen sich Beanstandungen der Kunden vermeiden.*

Welche Rückmeldungen haben Sie von Ihren Kunden erhalten? *Die Rückmeldungen waren durchwegs positiv, allerdings müsste diese Sorte stärker beworben werden.*

Konnten Sie durch Story® Inored c.o.v. auch technische und finanzielle Vorteile für Ihr Unternehmen erzielen? *In technischer Hinsicht ist diese Sorte für uns sicher interessant, da sie z.B. in unserer Region, die sich besonders gut für den Apfelanbau eignet, keinerlei größere Probleme aufweist. Wir haben festgestellt, dass es in tiefer gelegenen Gebieten (um 250 m Meereshöhe) ebenso wie bei anderen Sorten zu Problemen mit Rußtau-Befall kommen kann, und in höher gelegenen Gebieten (650 m) zu einem gewissen Anteil von Früchten, die sich im Inneren braun färben; dies erkennt man meist erst während der Lagerung und nicht bereits bei der Ernte. Rein technisch ist diese Sorte sehr einfach in der Handhabung, sie ist bei jedem Erziehungssystem sehr produktiv und auch beim Schnitt bedarf es nur einer angemessenen Ausdünnung, um Probleme mit der Furchtgröße zu vermeiden. Der Preis dieser Sorte ist im Vergleich zu anderen Apfelsorten eher nieder, weil ihre Eigenschaften - ein leicht rötlich durchzogenes Fruchtfleisch, der wunderbare Duft, den die Äpfel in den Kühlzellen und zuhause verströmen, usw. - bis dato noch wenig bekannt sind. Eine entscheidende Stärke von Story® Inored c.o.v. ist zweifelsohne der sehr geringe Verlustanteil im Feld und damit ein höherer Ertrag für den Erzeuger.*

Interview mit dem Erzeuger Dieter Larcher, Kaltern an der Weinstraße, Südtirol.



Sie haben sich aus Überzeugung für die biologische Produktion entschieden und setzen seit einigen Jahren auch auf die von Biosüdtirol vermarktete Sorte Story® Inored c.o.v.. Wie schätzen Sie diese Sorte ein? *Der Apfel ist mit 80-90% Rotfärbung sehr attraktiv, und zwar sowohl ästhetisch als auch im Geschmack.*

Warum haben Sie diese Sorte gewählt? *Wie ich bereits sagte, handelt es sich um einen sehr attraktiven Apfel, der sich auch durch seine tiefrote Farbe von anderen Sorten unterscheidet. Außerdem ist diese Sorte schorfresistent und dadurch problemloser im Anbau.*

Welche Erfahrungen haben Sie mir Story® Inored c.o.v. in der Erzeugung gemacht?
Unsere Erfahrungen sind zweifelsohne positiv. Meine Bäume wurden auf M9-Pajam® 2-Unterlagen veredelt, die sich in meinem Fall auch sehr gut für Nachpflanzungen und leichte Böden eignen. Die Sorte gewährleistet hohe Produktivität, es gibt keine Alternanz und auch die Fruchtgröße ist sehr zufriedenstellend, wenn die Bäume händisch ausgedünnt und korrekt geschnitten werden.

Wie beurteilen Sie die Frucht und ihre Eigenschaften?
Der Apfel hat eine schöne rote Farbe, allerdings ist es sehr wichtig, ihn nicht zu früh zu ernten und den Reifezeitpunkt abzuwarten, andernfalls verschlechtert sich die Saftigkeit. Werden die Äpfel zum richtigen Zeitpunkt geerntet, duften sie, sie sind sehr süß in Verbindung mit einer gewissen Säure, sowie frisch und attraktiv. Die rote Farbe verleitet leicht dazu, den Apfel zu früh zu ernten. Meiner Ansicht nach ist der Apfel dann richtig reif, wenn das Fruchtfleisch leicht rötlich durchzogen ist; der Geschmack der reifen Äpfel ist wirklich ausgezeichnet. Ich würde diese Vorgehensweise auch allen anderen Erzeugern empfehlen.

Wie sieht es mit der Lagerfähigkeit dieser Sorte aus?
Ich bin Mitglied von Biosüdtirol und übergebe die Lagerung der Genossenschaft. Soviel ich weiß, gibt es bei einer korrekten CA-Lagerung auch bis nach Juni keine Schäden an den Früchten, was zeigt, dass die Sorte sehr gut haltbar ist.

Wie reagieren die Kunden und Konsumenten?
Als Mitglied einer Genossenschaft habe ich keinen direkten Kundenkontakt, aber ich weiß, dass Biosüdtirol Story® in sein Sortiment aufgenommen hat und diese Sorte auch weiterhin vermarkten möchte, deshalb gehe ich davon aus, dass die Rückmeldungen der Kunden positiv waren.

Konnten Sie mit dieser Sorte auch finanzielle Vorteile erzielen?
Für mich ist diese Sorte insgesamt vorteilhat. Wir liegen im mittleren bis hohen Preissegment, ähnlich wie bei Gala-Äpfeln. Ich bin mit den Verkaufspreisen sehr zufrieden..

CANOPY, DER NEUE HERAUSFORDERER VON GRANNY

Canopy, die aus dem Kreuzungsprogramm von IFO stammt, ist eine grüne, saftige und knackige Apfelsorte. Bei einer vergleichbaren Säure wie Granny Smith hat sie einen höheren Zuckergehalt und ein besseres Aromaprofil: Sie wird die Konsumenten grüner Äpfel nicht enttäuschen, kann aber auch denjenigen gefallen, denen Granny Smith zu sauer und/oder zu fad ist.

Canopy-Bäume haben einen offenen Wuchs (Typ 3), was einen lichteren Baum ergibt als der von Granny Smith (Typ 4), insbesondere bei Obstanlagen vom Typ «schmale Hecke in 2D / Obstmauer». Aus diesem Grund könnte auch der Fruchtansatz erleichtert werden. Die Produktivität ist gut und gleichmäßig. Ihre Blüte- und Pflückzeiten sind denen von Granny sehr ähnlich. Ihre Anfälligkeit für „Rote Backen“ ist gleichwertig oder je nach Anbaubedingungen sogar geringer.

Canopy trägt das Gen Rvi6 (Vf) für Schorftoleranz in sich und stellt eine echte Lösung für den Markt grüner Äpfel dar. Canopy ist eine ideale Lösung für die Befruchtung Ihrer Obstganlagen (insbesondere Bio- oder schorfresistente Sorten) und kann Blütenapfelbäume sowie Granny Smith* vorteilhaft ersetzen.

Da es auf dem Markt nur wenige grüne und krankheitsresistente Sorten gibt, kann Canopy diese Lücke füllen und die Nachfrage von Obstbauern und Verbrauchern befriedigen..

*Ausgenommen sind einige Sorten wie Cripps Pink und ihre Mutanten

Kontakt - Alle Ihre Geschäftskontakte finden Sie auf dieser Seite:

DALIVAL
SAS
Château de Noue
02600 Villers-Cotterêts - Frankreich
Tel. : +33 3 23 96 56 56 - Fax : +33 3 23 72 75 52
villers@dalival.com

www.globartcom.com - Frankreich - Die Ergebnisse und Fotos stammen aus den Versuchsanlagen von Dalival. Hinsichtlich der Ausbildung des Ertrags, der Fruchtgröße und der Deckfarbe auf verschiedenen Standorten, konnen wir keine Gewahr ubernehmen.