



German Hop Growers are Producing Deutsche Hopfenpflanzer produzieren

Amarillo®

Die enorm gestiegene Begeisterung für Craft-Biere in den USA hat in den letzten Jahren das Hopfensortenspektrum stark verändert. Vor allem in den USA kamen schon frühzeitig neue Hopfensorten mit sehr fruchtigen Aromen auf den Markt, wovon einige sich bei den Craft-Brauern zu echten Bestsellern entwickelt haben und dementsprechend auf einer immer größeren Anbaufläche gepflanzt werden. Zu den erfolgreichen neuen Hopfen zählt sicherlich auch die Sorte Amarillo®.

Tatsächlich handelt es sich bei Amarillo® um den Vermarktungsnamen des Hopfens, also um die Marke. Der Hopfen wird aus der Sorte Amarillo® brand VGXP01 produziert. Inhaber der Sorten- und Markenrechte ist die Virgil Gamache Farms, Inc. (VGF), ein Hopfenpflanzer und -vermarkter aus Yakima, einer der großen Hopfenanbauregionen im Nordwesten der USA.

Der Ursprung der neuen Hopfensorte liegt Anfang der 1990er Jahre in den Hopfengärten eben dieser Farm, wo eine Hopfenpflanze entdeckt wurde, die sich durch üppigen Doldenbehang und eine ins Gelbe gehende Färbung von den anderen Hopfenpflanzen dort unterschied. Der Hopfenfarmer vermehrte diese Pflanze, erntete in den Folgejahren den Hopfen und verschenkte ihn an verschiedene Brauer, überwiegend aus der gerade stark wachsenden Craft-Brauerszene. Die zur Reife gelbliche Verfärbung des neuen Hopfens half bei der Namensfindung, denn gelb wird im Spanischen mit „amarillo“ übersetzt. Die Rückmeldung der Brauer zum neuen Hopfen war äußerst positiv und entwickelte sich bald zur Begeisterung für Amarillo®. Immer mehr Interessenten wollten diesen Hopfen für ihre Biere haben, weil sie das recht einzigartige Aroma schätzten, das mit Attributen wie blumig, zitronig bis orangenartig beschrieben wird.

The enormous boost in enthusiasm for craft beers in the USA has greatly changed the hop variety spectrum in recent years. Above all in the USA new hop varieties with very fruity aromas quickly reached the market, some of which the craft brewers have turned into genuine best sellers. Consequently these are being planted on increasingly larger growing areas. One of the successful new hops is without a doubt the Amarillo® variety.

In fact, Amarillo® is the name used for marketing the hop, i.e. a brand name. The hop is produced from the Amarillo® Brand VGXP01 variety. The proprietor of the variety and brand rights is Virgil Gamache Farms, Inc. (VGF), a hop grower and merchant from Yakima, one of the largest hop growing regions in the North West of the USA.

The origins of the new hop variety go back to the early 1990s in the hop garden of this farm. Here a hop plant was discovered which stood out from the others by its luxuriant cone sets and its color going into yellow. The hop farmer propagated this plant, harvested the hops in the following years and gave the hops to different brewers, mainly from the then rapidly burgeoning craft brewer scene. The yellow color of the new hop when ripening helped give it its name – "amarillo" is Spanish for yellow. The feedback from the brewers was extremely positive and soon developed into general enthusiasm for Amarillo®. More and more brewers wanted this hop for their beers because they appreciated its very unique aroma with descriptors like floral, lemon and orange.

As of the mid 2000s Virgil Gamache Farms, Inc. reacted to the increasing demand and extended the Amarillo® growing area on its own farm. As of 2012, this hop was also grown on other farms in the USA to meet the rapidly rising requirement. In 2015 Virgil Gamache Farms, Inc. produced

Gehalt wichtiger Inhaltsstoffe von Amarillo®
Content of the major components of Amarillo®

Eigenschaften / Property	VGXP01 Hopfensorte / Variety
Ertrag / Yield (kg/ha)	1.350 - 1.800
Alphasäuren / Alpha acids (%)	8 - 11.0
Betasäuren / Beta acids (%)	6 - 7.0
Verhältnis Alpha/Beta / Alpha/Beta Ratio	1.6
Cohumulone (% von Alphasäure / of alpha acids)	21 - 24
Öle gesamt (ml pro 100 g getrockneter Hopfen) / Total Oils (Mls. per 100 grams dried hops)	1.5 - 1.9
Myrcene (in % der Öle ges. / as % of total oils)	68 - 70
Caryophyllene (in % der Öle ges. / as % of total oils)	2 - 4
Humulene (in % der Öle ges. / as % of total oils)	9 - 11
Farnesene (in % der Öle ges. / as % of total oils)	2 - 4

(Quelle: Wikipedia 07.09.2016 / Source: Wikipedia September 7, 2016)

Ab Mitte der 2000er Jahre reagierte Virgil Gamache Farms auf die steigende Nachfrage und weitete die Amarillo®-Fläche auf der eigenen Farm aus. Um den rasant steigenden Bedarf an Amarillo® weiterhin zu decken, wurde dieser Hopfen ab 2012 zusätzlich auf anderen Farmen in den USA angebaut. Im Jahr 2015 produzierte Virgil Gamache Farms, Inc. Amarillo® auf mehr als 300 ha und andere Farmen auf etwa 600 ha, so dass insgesamt etwa 900 ha mit dieser Sorte bepflanzt waren.

Der Craft-Biermarkt wächst weiter – innerhalb der USA und auch in anderen Weltregionen – und damit auch die Nachfrage nach Hopfensorten mit besonderen Aromaeindrücken. Um den steigenden Bedarf an Amarillo® für die nächsten Jahre bedienen zu können, hat Virgil Gamache Farms, Inc. mit der Hopfenverwertungsgenossenschaft e.V. (HVG) in Wolnzach vereinbart, dass ab 2017 in Deutschland auf etwa 300 ha Amarillo® angebaut werden soll und die HVG diesen Anbau koordinieren und mit den Hopfenpflanzern abwickeln soll. Dazu wurden zu Beginn des Jahres 2016 etwa 1.000 Pflanzen der Sorte Amarillo® brand VGXP01 aus den USA nach Deutschland gebracht, dort ausführlich auf mögliche Krankheiten hin untersucht und, nachdem festgestellt worden war, dass diese keine Krankheiten aufwiesen, über Stecklinge vermehrt. Einige Jungpflanzen wurden bereits im Sommer 2016 ausgepflanzt, die Mehrheit aber wird im Frühjahr 2017 in den Anbaugebieten Elbe-Saale, Hallertau und Tettngang ausgepflanzt werden. Mit einer ersten Ernte von Amarillo® in Deutschland wird dann 2018 gerechnet.

Die deutschen Hopfenpflanzler, die HVG und Virgil Gamache Farms, Inc., vor allem aber die Brauer sind bereits jetzt sehr gespannt, wie Amarillo® in Deutschland wachsen wird und letztendlich, ob er seine Aromaprägung innerhalb der aus den USA bereits bekannten Bandbreite entwickeln oder ob er diese Bandbreite mit einer eigenen deutschen Aromanote bereichern wird.



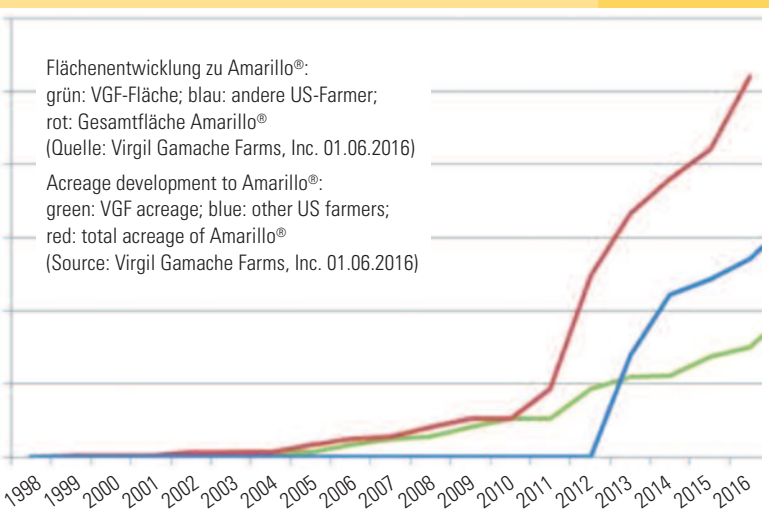
Dr. Erich Lehmail

Amarillo® on over 300 ha and other farms on about 600 ha making a total of about 900 ha on which this variety was grown.

The craft beer market continues to grow – in the USA and other parts of the world – and with it also the demand for hop varieties with distinctive aroma impressions. To be able to meet this growth in demand for Amarillo® in the years to come, Virgil Gamache Farms, Inc. came to an agreement with the Hop Processing Cooperative (HVG = Hopfenverwertungsgenossenschaft) in Wolnzach that as of 2017 Amarillo® will be grown on about 300 ha in Germany and that the HVG is to coordinate the cultivation with the hop growers.

To this end, at the beginning of 2016 about 1,000 plants of the variety Amarillo® brand VGXP01 were brought to Germany from the USA. In Germany the hops were scrupulously examined for diseases and only once they had been cleared were they released for softwood propagation. Some young plants have already been planted this summer (2016), but the majority will be planted in spring 2017 in the growing regions of Elbe-Saale, Hallertau and Tettngang. The first Amarillo® crop in Germany is therefore scheduled for 2018.

The German hop growers, the HVG and Virgil Gamache Farms, Inc., but above all the brewers are already very eager to know how Amarillo® will develop in Germany and ultimately whether it will produce the aroma characteristics in the range already known from the USA or whether it will even extend this range with a special German aroma.



Autor: Dr. Erich Lehmail, HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G.
Foto S. 14: HVG, Foto S. 15: Pokorny Design