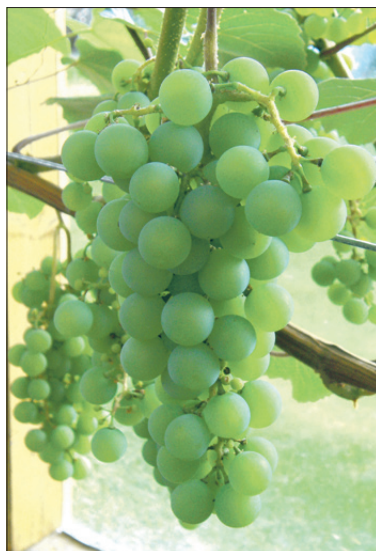




Pruuli-Kaska talu aretis 'Liiso' on väga varane ja ilusa suure marjaga, mille sültjas sisu on hästi magus.



'Edelweiss' on väga hea külmakindlusega mõnusalt vürtsikas laua- ja veiniviinamari.

'Edelweiss'. Seegi sort viljub meil tänavu kenasti, hoolimata talveks katmata jäämisest.

Omapärane on, et küps 'Edelweiss' lõhnab tugevasti – hommikul kasvuhoone ust avades on kohe selge, kui see sort valmis on. Kuigi eelkõige lauamari, saavat sest sordist ka päris head valget veini. Erinevalt sortidest 'Swenson Red' ja 'Supaga' ei või aga 'Edelweissi' küpseid tarju enam kauaks taimele rippuma jätta – nad küpsevad üle, kaotades happed pea täiesti ning omandades vänge kõrvalmaitse.

Magus ja varane 'Liiso'

Viinapuud on meil sel sajandil nii hobi- kui profiaednike seas jõudsalt populaarsust kogunud – ja kahtlemata õigusega. Ka on mitmel kasvatajal juba omi aretisi kasvamas,



Teist nii magusat viinamarjasorti kui 'Supaga' on raske leida – tema suhkruisaldus võib ulatuda 28%ni! Mõnusa vürtsika mekiga laua- viinamari.



'Ciravas Agra' on väga varane kerge muskaadimaitsega Läti sort. Suhkruisaldus ei ole väga kõrge, ent kuna happed on vähe, tundub mari ikkagi mõnus magus.

nii et Eesti päris omad viinamarjasordid ei tohiks enam mägede taga olla.

Ja õige kah – kaua me siis õige lätlaste armust elame! On ju praegu kindlasti tuntuim ja koduaedades enim kasvatatav sort just lätlaste 'Zilga'.

Meie saimegi tänavu väga meeldiva üllatuse osaliseks, kui vilja näitas Pruuli-Kaska talus Lija Kaska aretatud 'Liiso', kes kõigile meil kasvavatele sortidele, sealhulgas lätlaste ülivarasele sordile 'Ciravas Agra', valmimisajaga ära tegi.

Esimesed 'Liiso' tarjad said söömiskõlblikuks juba 5. augustil, olles seks ajaks 16% suhkruid kogunud – 'Ciravas Agra' 14% ning 'Zilga' ja 'Hasanski sladki' 12% vastu. Ka artikli kirjutamise ajal oli 'Liiso' suhkruisaldus kõrgeim mõõdetute seas – 19%.

UUDIS

Magus nädalalõpp

Sel nädalavahetusel on Vändra lähedal Saare-Tõrvaugu aiandis suvelõpu aiapäevad, kus saab tutvuda kohapeal kasvatatud viinamarjade, arbuuside ja tomatite rikkaliku sortimendiga ning neid ka maitsta.

Teematunnid:

■ Laupäev, 25. august
11.15 Viinamari. Suvine lõikus, sordid.
12.15 Arbuusi- ja melonikasvatusest.
14.15 Tomatikasvatusest ja -sortidest.
15.15 Arbuusi- ja melonikasvatusest.
16.15 Viinamari. Suvine lõikus, sordid.

■ Pühapäev, 26. august
11.15 Viinamari. Suvine lõikus, sordid.
12.15 Arbuusi- ja melonikasvatusest.
13.15 Toivo Poomi kokandustund: õpetused, retseptid.
15.15 Tomatikasvatusest ja -sortidest.

Degusteerimine on iga teematunni lõpul.

Mõlemal päeval saab uudistada ka kaktuste ja tsitruste kasvumaja. Kogu ürituse ajal toimub istikute, seemnete ja mee müük. Uksed on avatud mõlemal päeval kella 11–17.

Muidugi tunneme seda aretist veel liiga vähe, et teda kindlalt kasvatamiseks soovitada, ent huvilised võiksid 'Liiso' nime meelde küll jätta – otsustades selle järgi, et ta on tänavu söömiskõlblik ammu enne teada-tuntud avamaasorte nagu 'Zilga', 'Hasanski sladki' ja 'Guna', peaks ta sobima nii õue kui kasvuhoonesse. Uusi ja põnevaid viinamarjasorte on agaratel huvilistel, sealhulgas ka meil aiandis, kasvamas palju.

Alles mõni päev tagasi sordiloetelu üle vaadates tõdesin, et selles on meil poolteistsada nimetust. Nii et lähematel aastatel, kui nende kasvatamise kogemusi juba piisavalt ning kasvatajad meeldima hakanud uusi sorte rohkem levitavad, läheb viinamarjahuvilistel elu põnevaks.

HARRI POOM

Saare-Tõrvaugu aiand