



'Ola' ja 'Vertti' marjad on ühesuguse suurusega.



Vasakul 'Intercontinental', paremal 'Õjebyn'.



'Ben Tron'.

Kuidas hinnata musta sõstart 'Vertti'?

Olen pikka aega kasvanud päris musta sõstra asemel koduaeda soovitatud kollakasrohelistest marjadega sorti 'Vertti'. Mulle tema mahe maitse meeldib ja üldiselt olen igati rahul olnud, kuid nüüd on mind hakanud vaevama küsimus, millele ootan vastust. Kas rohelised marjad on ikka võrdväärseid mustadega?

Vastab

KADRIN LINNA

Vitamiini C on rohelistes marjades küllaldaselt, ent taimseid pigmente – flavonoide – sisaldavad õige napilt. Flavonoidide hulka kuulub ka antotsüaanide rühm. Need on taimsed pigmendid, mida leidub viljade ja õiekroonlehtede rakumahlas ning mis annavad taimedele iseloomuliku värvuse roosakaspunasest tumevioletse või helesiniseni. Sellest lähtuvalt väike erinevus rohelisel ja mustal marjal on küll.

Mustad sõstrad on väga toitainerikkad, kuid kõik mitte ühtmoodi. Võrdluseks määratakse kuivaine protsent mahlas, hapete ja suhkru- ning askorbiinhappe sisaldus, ka maitse hinne. Usaldusväärsete andmete saamiseks korraldatakse kindla meetoodika alusel biokeemilist analüüsi paljude aastate jooksul.

Kõik sordikirjelduses esitatud positiivsed näitajad sõltuvad aga konkreetsetest kasvuvõimalustest. Head saaki headelt sortidelt saab ikka ainult sobilikes kasvutingimustes.

Soome asjatundjaid on võrrelnud 'Vertti' omadusi järgmiste sortidega: 'Õjebyn', 'Ola', 'Ben Tron' ja 'Intercontinental'. Degusteerimisel sai neist kõrgeima üldhinde 'Ben Tron', millele järgnes poole punkti võrra madalama hindega 'Vertti'.

'Intercontinental' on Rootsis aretatud tähelepanuväärne desertsort. Marjad on tal pilkupüüdvalt suured, läikivad, 100 marja kaal umbes 200 g ('Õjebynil' on 100 marja kaal ainult 80 g). Pehme marjakest on põhjus, miks koristusega ei tohiks hilineda. Suured pehmekestalised marjad näivad mahlarohked, kuid tegelikkus ei vasta ootusele.

Viljaliha on kuivapoolne, veidi jahune ning pehme kest tundub suus üllatavalt sitke. Põõsas on püstise kasvulaadiga ja keskmise suurusega. Kiidetud on tema saagikust, talvekindlust ning head vastupidavust jahukastele, ent ikkagi sai kokkuvõttes kõige madalama hinde.

Rootsist pärit sort 'Õjebyn' on mitme sordi lähtevanamaks (ka roheliste viljadega sortidele 'Venny' ja 'Vilma'). Tal on ühtlase suuruse ja valmimisajaga üpris tihedas kobaras asetsevad mustad läikivad varisemiskindlad marjad. Sobib masinoristuseks.

Keskmise mahlasusega viljaliha on meeldiva lõhnaga, kuid tugeva hapuka maitsega ning annab suhteliselt heleda värvusega mahla. Põõsalt süües tunduvad liiga vänged ja hapud, järelmaitse kestab kaua. Sort on hea saagikusega, tal-

vekindel, jahukastele täiesti vastupidav, kuid vastuvõtlik pakklestale.

Soome sort 'Ola' on võrreldes 'Õjebyniga' veidi hilisema valmimisajaga. Põõsas on talvekindel ja haigustele vastupidav, püstise jõulise kasvuga, kuid oksad asetsevad liiga tihedalt, mistõttu marjad ei valmi ühtlaselt.

Varjus hiljem küpsevad marju tuleb eraldi korjata. Marjad on suhteliselt peened, suuruselt sarnased 'Vertti' omadega.

Sellegipoolest on nad testitud sortide marjadest kõige magusamad, ent ilma iseloomuliku tugeva aroomi ja maitseta. Seetõttu tunnistati ta keskpäraseks nagu ka sort 'Õjebyn'.

Šotimaal aretatud sordi 'Ben Tron' talvekindlus ning vastupidavus haiguste ja kahjurite suhtes jäi tookord hinnanguta, kuna sorti oli Soomes veel liiga lühikest aega kasvatatud. Ent tähelepanu äratasid saagikus ja viljade omadused. Marjad on tal kobaras ühtlase suurusega, ilusad ja valmivad üheaegselt.

Mahe maitse on sarnane 'Vertti' marjadega. Viljalihas esinevad happed, suhkru-, lõhn ja maitse on meeldivalt tasakaalus.

Peale selle sisaldavad marjad eriti palju flavonoide ja küllaldaselt C-vitamiini.

'Verttile' heidetakse ette madalat saagikust ja valminud marjade kerget varisemist. Teised uuemad roheliste marjadega sordid 'Venny' ja 'Vilma' on ses suhtes paremad. Neil on rohkem vilju ja nad on varisemiskindlad.