

## Perinteisistä omenalajikkeista tulee markkinoille uusia jalosteita

Vanhoja tuttuja omenalajikkeita on käytetty apuna omenapuiden jalostuksessa. Näin on saatu perinteisistä lajikkeista parannettuja jalosteita, joilla on kuitenkin eräitä nostalgisia vanhempiensa ominaisuuksia. Nämä uudet omenajalosteet päätyvät markkinoille seuraavan parin vuoden kuluessa, kun taimituottajilla on riittävästi taimia myytäväksi.

MTT:n omenajalostusohjelmasta on nyt arvioitu kaikki lupaavat jalosteet. Alkuperäiset risteytykset on tehty 1960-luvun alussa. Taimia on kasvatettu muutaman vuosikymmenen ajan tutkimuskasvatuksissa ja vuosia myös ammattiviljelmien koeviljelyssä. Parhaimmista, vielä nimeämättömistä jalosteista MTT on tehnyt viljelijöiden kanssa koeviljelysopimuksia. Tällöin hedelmiäkin on päästy myymään ja arvioimaan niiden kaupallisuutta.

Uusille jalosteille on myös tehty useiden vuosien ajan makutestejä, varastointi- ja pölytyskokeita. Lisäksi on arvoitu puiden kasvua, sadontuottoa ja taudinkestävyyttä. Lupaavimmat jalosteet on annettu halukkaille taimistoille lisättäväksi, joten aivan lähivuosina kuluttajatkin pääsevät nauttimaan uutukaisista, joille on jo annettu työnimet.

### Aikaisia syysomenoita

Y6129 (Melba x Huvitus), Jättimelba on Melba-risteytys, jonka sato valmistuu elo-syyskuun vaihteessa. Hedelmä on mehukas, hyvänmakuinen ja aidosti Melba-lajikkeen kaltainen. Satoisuus on hyvä joka vuosi. Hedelmät ovat suurikokoisia ja niitä voidaan varastoida aina marraskuulle asti. Ruvenkestävyys on keskinkertainen eli merkittävästi parempi kuin Melballa. Sadon valmistuminen vaatii lämpösummaksi 1140 astetta, eli Jättimelba on joko kesä- tai aikainen syyslajike.

Y628 (Lobo x Huvitus), Petteri-jaloste on kesälajike tai aikainen syysomena. Sen hedelmän tummanpunainen väri on tyypillinen Lobo/Huvitus -yhdistelmässä. Punaista pintaväriä on myös hedelmälihassa. Tämä jaloste voisi jatkossa korvata muumiotaudille herkän Maikki-lajikkeen. Omena on keskikokoinen, maultaan miellyttävä ja aromiltaan mieto. Hedelmä kasvaa suuremmaksi, kun jalostetta viljellään tippukastelun avulla. Viljelijät pitävät tämän jalosteen ulkonäköä erittäin myyvänä ja makua riittävän hyvänä. Lisäksi he uskovat Petterille löytyvän markkinarakoa kesä-syysomenien sesongin aikana. Sadon valmistuminen vaatii lämpösummaksi 1140 astetta.

## **Syys- ja talvijalosteita**

Y6211 (Lobo x Huvitus), Topias-jalosteen omenat ovat näyttäviä, hyvin suuria, kartiomaisia ja harjuisia, runsaan punaviiruisia tai täyspunaisia. Punaisuutta on myös hedelmälihassa. Hyvin kehittyneenä omenan maku on erittäin hieno, makea ja aromikas. Hedelmä valmistuu sellaisinakin kesinä, kun Lobo jää kypsymättä. Hedelmä kypsyy lämpösummassa 1235 astetta, joten se menestyisi vielä Jyväskylän korkeudella asti. Sato voidaan varastoida joulukuulle asti, joten Topias voisi täydentää talviomenamarkkinoilla punaisia Loboja.

Y6517 (Lobo x Punakaneli), Talvikaneli-omenapuun kasvutapa on lobomainen . Sadossa on jaksottaisuutta, mutta sato voi olla runsaskin. Omenat ovat lähes kokonaan punaisia ( lobonpunainen ), kanelien muotoisia, mutta näitä isompia ja hieman harjuisia. Maku on laatuunkäypä, siitä voi tunnistaa aidon kaneliomenien maun. Hedelmät valmistuvat lämpösummassa 1240 astetta. Sato voidaan varastoida joulukuulle asti. Tämä jaloste tulee täydentämään kaneliomenoiden perhettä erityisesti koollaan ja värityksellään. Jos jaloste osoittautuu aikanaan riittävän satovarmaksi, on sillä kaupallisiakin mahdollisuuksia ammattituotannossa.

Y6635 (Lobo x Yläkautto), Talvikki-jaloste on erittäin suuri ja sitä voidaan varastoida pitkälle talveen. Jaloste soveltuu talous- ja pöytäkäyttöön varastoinnin jälkeen marraskuusta helmikuun loppuun. Hedelmässä on hieman punaista väritystä auringon puoleisissa osissa. Jalosteen maku kypsyy varastossa syöntikuntoon marraskuusta eteenpäin. Maku on miedosti hapan ja mausteinen. Jalosteessa ei ole tavattu rupea. Sato on poimintakypsää lämpösummassa 1275 astetta eli viikkoa aikaisemmin kuin Lobo. Jos ammattiviljelijät ja harrastajat haluavat markkinoille omenan, joka säilyy parhaimmillaan jopa pääsiäiseen, Talvikki on sellainen. Jaloste voisi korvata markkinoilla vanhan Antonovka-lajikkeen.

*Risto Tahvonen, Hilma Kinnanen ja Arto Ylämäki, MTT  
Lisätietoja: Koetoiminta ja  
käytäntö 4/2002: 6  
risto.tahvonen@mtt.fi  
puh. (02) 477 2201*