



Rossvik i mars 2014.

Hur påverkar klimatförändringarna vinterförvaringen av äpplen?

Äpplsorтер som förr gick att lagra till långt in på våren kan numera visa sig bli mjuka och skrupna redan före jul.

Efter ett samtal med en mycket trädgårdskunnig granne, Olle Gustavsson, tidigare SLU-anställd, för jag en fråga vidare till läsekreten. Både Olle och jag har lagt märke till att vinterfrukten håller sig sämre nu för tiden. Vi har båda bra jordkällare men det har inte hjälpt, temperaturen har faktiskt stigit även inne i våra jordkällare.

Tydligast har förändringen märkts på äpplsorтер 'Rossvik'. För några tiotal år sedan var det en sort som hade

extremt bra hållbarhet. Frukten var sur, hård och oätlig under hösten. Det var först efter nyår som man började ta in den och den höll sig mycket bra fram till maj. Smaken utvecklades fint och den hade en arom som något liknade citrus eller mandarin. Den här sorten spreds under andra världskrigets isoleringstid från Hushållningssällskapets plantskola, som senare blev Uppsala läns plantskola, eftersom man hade stort behov av C-vitaminrik frukt under vintrarna och våarna, särskilt med

tanke på barnen. I Anton Nilssons pomologi från 1986 beskrivs att den här sorten mognar i januari (hans definition: får bruna kärnor) och håller sig till april-maj. Det skall jämföras med Görel Kristina Näsunds beskrivning i *Svenska äpplen* från 2010 där sorten bör plockas i slutet av september, mognadstiden är från slutet av september och godast är den fram till och med november. Det är kanske en lite överdriven beskrivning men att förändringen är tydlig är vi ense om.

När vi tog fram de sista äpplena från Olles jordkällare den 11 mars 2014, då de fotograferades och frukten var fint saftig, var smaken fortfarande helt utsoekt, vilket visar att variationen är ganska stor. Till saken hör att 'Rossvik' också är en av de äpplsorтер som sitter bäst fast på trädet och lämnade äpplen kan hänga ända fram på vårkanten om inte fåglarna pickar ned dem. I Uppsala, där sorten inte är ovanlig, kan man lätt hitta träd med 'Rossvik' i trädgårdarna om man gör en tur genom villaområden eller kolonilottsområden under vintern. De stora ljusgula äpplena lyser mot de mörka äppelstammarna.

De senaste åren har de tidigare så stenhårda frukterna mjuknat redan under hösten och frukten har till stor del varit slut strax efter jul. Liknande erfarenhet har noterats även för andra vintersorтер som MELON och GUL RICHARD. Sorter som däremot fortfarande håller ganska bra är 'Ingrid Marie' och 'Ribston Pippin'.

Att samma sort kan ha stor amplitud när det gäller mognadstid har jag haft tydlig erfarenhet av genom att besöka Sundsvall och Nordviksskolan och ta emot frukt av sorten 'Sävsstaholm' i mitten av september. Medan denna typiska sommarsort hemma i Mälardalen är helt bortmultnad, har äpplena varit fina, saftiga och välsmakande bara 30 mil norrut. Skillnaderna är ännu större om jämförelse görs med frukter från Skåne.

Anledningen till den förändrade lagringsbarheten antar jag är att genom uppvärmningen av jorden har vi fått fler sommar dagar både på våren och på hösten. En kollega här på Naturicum berättade att nu har stenskvättorna i medeltal påbörjat häckningen 10 dagar tidigare än för 20 år sedan.

För att komma runt problemet måste vi börja skörda våra sena vinteräpplen tidigare. Precis som med bananerna som plockas omogna får vi ta de här frukterna något omogna. Jag antar att med hjälp av en sockermätare skulle det vara möjligt att prova ut när 'Rossvik' skall tas för att få optimal lagrings- och aromutveckling. Det är kanske något som de kommersiella odlarna redan gör.

Text och foto: **Mattias Iwarsson**
mattias.biologi@telia.com

Har du upplevt samma sak med vinteräpplena? Skriv till Pomologens redaktion: redaktionen@svepom.se