

Veckans växt v. 52 2011

## Vita vinbär (*Ribes rubrum* L.)



**Vita vinbär är en albinoform av röda vinbär. Den har uppkommit på samma sätt som gröna vinbär från svarta, dvs. genom en skalmutation.**

För 50-60 år sedan var vita vinbär fortfarande vanligt förekommande i svenska trädgårdar, och kanske går de en renässans till mötes nu då smak, ekologiskt och lokalproducerat blivit honnörsord. Bären är som oftast sötare och mildare i smaken än flertalet röda vinbärssorter. Passar därför som gourmetbär. Solvarma vita vinbär – bättre finns inte! En fördel är dessutom att konkurrensen från bärhungerande fåglar uteblir eftersom dessa inte tycks se de bleka godsakerna. Buskarna är friska och långlivade. I hushållet har de vita vinbären traditionellt använts till tillverkning av gelé och vin vartill de lämpar sig utmärkt.

Bland de vita vinbären fanns förr flera populära sorter såsom 'Vita långklasiga' och 'Vita holländska'. Alnarpssorten 'Gullan', som syns på bilderna, fördes i handeln 1980. 'Gullan' uppstod när två röda sorter ('Rote

Spätlese' och 'Red Lake') korsades med varandra. Bären är plattrunda och sitter tätt tillsammans i långa klasar om cirka 20 bär vardera. Fruktskalet är färglöst men fröna är gula, varför bären får en gulaktig ton. 'Gullan' ger bra skörd och mognar i Skåne omkring den 20 juli. 'Gullan' – vårt enda svenskförädlade vita vinbär - är en självklar kandidat att ingå i den nationella genbanken.

Varför inte servera vitvinbärsgelé till nyårskalkonen? Vi rekommenderar också att skåla in det nya året i mousserande vin gjort på vita vinbär. POM önskar er alla Ett Riktigt Gott Nytt År 2012!

Text och foto: Inger Hjalmarsson