

„Гъмза – капризната” принцеса на Северозапада

Автор(и): Растителна защита
Дата: 29.08.2025 Брой: 8/2025



През последните години се наблюдава възраждане на местните сортове лозя, които са свързани с идентичността на българина и старите традиции при отглеждане на лозя и правене на вино.

За втора поредна година Открития ден в Института по лозарство и винарство-Плевен, проведен на 28 август, беше посветен на местен винен сорт. В миналото червеният винен сорт „Гъмза” е отглеждан изцяло в Северна България, но днес немалко лозари в страната се спират на него, поради високия му рандеман и качество.

Учените от ИЛВ-Плевен успешно съчетават наука, традиция и модерни технологии, а постиженията и разработените устойчиви сортове са значим принос за съхраняването на винопроизводството, подчерта заместник-министърът на земеделието и храните Янислав Янчев по време на Открития ден.

„Капризен” – такъв е преводът на думата „гъмза”, чийто корени идват от арабски. Този местен автохтонен сорт грозде е представител на Черноморската еколого-географска група и в миналото е отглеждан изцяло в Северна България.

Гъмзата е късно зреещ сорт и за района на Плевен, гроздето узрява в края на септември и началото на октомври. Продължителността на вегетационния период от напъпването до технологичната зрялост на гроздето е около 170 дни. Лозите са със среден до силен растеж, висока родovitост и добив, но много често лозите се претоварват с грозде, при което захарите, багрилната материя и екстрактът в него намаляват значително, а качеството на виното силно се влошава. Затова от ИЛВ-Плевен препоръчват Гъмза да се отглежда високостъблено, на формировки тип Мозер, с прилагане на къса резитба.

Сортът е чувствителен на гъбните болести мана и оидиум и е силно чувствителен към сиво гниене, особено в години с дъждовна есен. Не е устойчив на ниски зимни температури, но има висока възстановителна способност. Поради ниската студоустойчивост е желателно да се отглежда предимно при формировки – чашовидна и единичен Гюйо. А в райони без екстремно ниски зимни температури, може да се отглежда на стъблени формировки с къси плодни звена – на чепове. Сортът се развива и плододава добре присаден върху всички подложки разпространени у нас.

При Гъмзата се срещат редица малоценни вариации, които не се размножават, но с много добри стопански качества се характеризира отбрани в ИЛВ-Плевен Гъмза клон N5, утвърден от ИАСАС през 2023 г.

Потенциалът на местните сортове грозде

През последните години се наблюдава възраждане на местните сортове лозя, които са свързани с идентичността на българина и старите традиции при отглеждане на лозя и правене на вино. Това се дължи от една страна на пренасищане на пазара с интродуцираните популярни сортове като Шардое, Кабарне, Мерло, Пино Ноар и др., но от друга – българските изби са малки и бутикови и тяхната сила е в предлагането на традиционни за страната сортове лозя, адаптирани най-добре към родните условия, в които предлаганите вина могат да разгърнат потенциала си и същевременно да предложат нещо различно на световния пазар.



Въпреки необходимостта от изготвянето на ново райониране в лозарството, породено от променящите се климатични изменения, все повече български производители на вино се обръщат към местни сортове.

Открит ден в Института по лозарство и винарство – Плевен

За втора поредна година Открития ден в Института по лозарство и винарство – Плевен беше посветен на местен винен сорт. Гъмзата е един от емблематичните сортове, характерен за района на Северозападна и Централна България и неговата история, характеристики и значение бяха представени от учените от ИЛВ-Плевен на 28 август. През миналата година са произведени 395 000 литра вино от сорта, а площите с насаждения са над 300 хектара, включително новозасадени 9,5 хектара в областите Видин и Велико Търново.

В рамките на събитието беше представено и влиянието на дъбовата дървесина върху вината, произведени от този стар местен сорт в института, който разполага с една от най-автентичните изби на Балканския полуостров, основана през 1892 година. Тя е обявена за паметник на културата и в нея се съхранява най-старата колекция от вина в страната.



Заместник-министърът на земеделието и храните Янислав Янчев подчерта, че учените в Института успешно съчетават наука, традиция и модерни технологии, а постиженията и разработените устойчиви сортове са значим принос за съхраняването на винопроизводството. Снимка© Министерство на земеделието и храните

Важна част от Открития ден беше и ежегодната изложба на 50 вида сортове грозде, разработка на ИЛВ-Плевен, Института по земеделие в Кюстендил, Образцов чифлик-Русе и Аграрен университет.

Изненадите за гостите като сладолед и фрапе бяха оставени за дългоочаквания момент на дегустацията на гъмза, в която тази година участваха осем винарни от региона. Фрапетото, което ще може да се опита и на винения фестивал в Плевен, има мляко, но вместо кафе се добавя специална емулсия от вино, фибри и протеини. Напитката е разработка на Николай Солаков от Института по криобиология и хранителни технологии в София.

Откритият ден е част от програмата на третото издание на фестивала на виното и фермерските деликатеси *Time for wine*, който ще се проведе от 29 до 31 август в Плевен. Освен продуктите на винари и производители на месни и млечни деликатеси, програмата включва концерти, работилници, демонстрации и различни техники за готвене с вино.

