

„Gâmza – die launische” Prinzessin des Nordwestens

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



In den letzten Jahren ist eine Wiederbelebung der einheimischen Rebsorten zu beobachten, die mit der Identität der Bulgaren und den alten Traditionen des Weinbaus und der Weinherstellung verbunden sind.

Zum zweiten Jahr in Folge war der Feldtag am Institut für Weinbau und Önologie – Plewen, der am 28. August stattfand, einer einheimischen Weinsorte gewidmet. In der Vergangenheit wurde die rote Weinsorte „Гъмза” ausschließlich in Nordbulgarien angebaut, doch heute entscheiden sich nicht wenige Winzer im Land für sie, aufgrund ihres hohen Ertrags und ihrer Qualität.

Die Wissenschaftler des IWO-Plewen verbinden erfolgreich Wissenschaft, Tradition und moderne Technologien, und die erzielten Ergebnisse sowie die entwickelten widerstandsfähigen Sorten stellen einen bedeutenden Beitrag zur Erhaltung der Weinproduktion dar, betonte der stellvertretende Minister für Landwirtschaft und Ernährung, Janislav Jantschew, während des Feldtages.

„Launisch“ – so lautet die Übersetzung des Wortes „Гъмза“, dessen Wurzeln aus dem Arabischen stammen. Diese einheimische autochthone Rebsorte ist Vertreter der Schwarzmeer-Ökogeographie-Gruppe und wurde in der Vergangenheit ausschließlich in Nordbulgarien angebaut.

Гъмза ist eine spät reifende Sorte, und in der Region Plewen reift die Traube Ende September und Anfang Oktober. Die Dauer der Vegetationsperiode vom Austrieb bis zur technologischen Reife der Trauben beträgt etwa 170 Tage. Die Rebstöcke zeichnen sich durch mittleren bis starken Wuchs, hohe Fruchtbarkeit und Ertrag aus, werden jedoch sehr häufig mit Trauben überlastet, wodurch Zucker, Farbstoffe und Extraktgehalt deutlich abnehmen und die Weinqualität stark leidet. Daher empfiehlt das IWO-Plewen, Гъмза als Hochstammrebe in Moser-Erziehungsform mit kurzer Rebschnittführung anzubauen.

Die Sorte ist empfindlich gegenüber den Pilzkrankheiten Falscher Mehltau und Echter Mehltau und stark anfällig für Grauschimmel, insbesondere in Jahren mit regenreichem Herbst. Sie ist nicht resistent gegen niedrige Wintertemperaturen, verfügt jedoch über eine hohe Regenerationsfähigkeit. Aufgrund der geringen Winterhärte ist es wünschenswert, sie überwiegend in den Erziehungsformen Becherbusch und einarmiger Guyot anzubauen. In Regionen ohne extrem niedrige Wintertemperaturen kann sie in Stammform mit kurzen Fruchtruten – Zapfen – erzogen werden. Die Sorte entwickelt sich und trägt gut, wenn sie auf alle in Bulgarien verbreiteten Unterlagen gepfropft wird.

Bei Гъмза treten zahlreiche minderwertige Varianten auf, die nicht vermehrt werden, doch mit sehr guten wirtschaftlichen Eigenschaften zeichnet sich der am IWO-Plewen selektierte Гъмза-Klon N5 aus, der 2023 von der Exekutivagentur für Sortenprüfung, Anerkennung und Saatgutkontrolle (EASASC) zugelassen wurde.

Das Potenzial der einheimischen Rebsorten

In den letzten Jahren ist eine Wiederbelebung der einheimischen Rebsorten zu beobachten, die mit der Identität der Bulgaren und den alten Traditionen des Weinbaus und der Weinbereitung verbunden sind. Dies ist einerseits auf die Marktsättigung mit eingeführten, populären Sorten wie Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir u. a. zurückzuführen, andererseits jedoch darauf, dass die bulgarischen Weingüter klein und Boutique-Betriebe sind und ihre Stärke im Angebot traditioneller, für das Land typischer Rebsorten liegt, die am besten an

die heimischen Bedingungen angepasst sind, unter denen die angebotenen Weine ihr Potenzial entfalten und gleichzeitig etwas Anderes auf dem Weltmarkt bieten können.



Trotz der Notwendigkeit einer neuen Weinbaulichen Gebietseinteilung infolge der sich ändernden klimatischen Bedingungen wenden sich immer mehr bulgarische Weinproduzenten einheimischen Sorten zu.

Feldtag am Institut für Weinbau und Önologie – Plewen

Zum zweiten Jahr in Folge war der Feldtag am Institut für Weinbau und Önologie – Plewen einer einheimischen Weinsorte gewidmet. Гъмза ist eine der emblematischen Sorten, die für die Regionen Nordwest- und Zentralbulgarien charakteristisch sind, und ihre Geschichte, Merkmale und Bedeutung wurden von den Wissenschaftlern des IWO-Plewen am 28. August vorgestellt. Im vergangenen Jahr wurden 395 000 Liter Wein aus dieser Sorte erzeugt, und die mit Reben bepflanzten Flächen betragen über 300 Hektar, darunter 9,5 Hektar Neuanlagen in den Bezirken Widin und Weliko Tarnowo.

Im Rahmen der Veranstaltung wurde auch der Einfluss von Eichenholz auf die im Institut aus dieser alten einheimischen Sorte erzeugten Weine vorgestellt. Das Institut verfügt über eines der authentischsten Weingüter auf der Balkanhalbinsel, das 1892 gegründet wurde. Es wurde zum Kulturdenkmal erklärt und beherbergt die älteste Weinsammlung des Landes.



Der stellvertretende Minister für Landwirtschaft und Ernährung, Janislav Jantschew, betonte, dass die Wissenschaftler am Institut erfolgreich Wissenschaft, Tradition und moderne Technologien verbinden und dass die erzielten Ergebnisse sowie die entwickelten widerstandsfähigen Sorten einen bedeutenden Beitrag zur Erhaltung der Weinproduktion leisten. Foto © Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung

Ein wichtiger Teil des Feldtages war auch die jährliche Ausstellung von 50 Rebsorten, eine Entwicklung des IWO-Plewen, des Landwirtschaftsinstituts in Kjustendil, von Obratsov Tschiflik–Russe und der Landwirtschaftlichen Universität.

Die Überraschungen für die Gäste, wie Speiseeis und Frappe, blieben dem lang erwarteten Moment der Verkostung von Гъмза vorbehalten, an der in diesem Jahr acht Weingüter aus der Region teilnahmen. Das Frappe, das auch auf dem Weinfestival in Plewen probiert werden kann, enthält Milch, doch anstelle von Kaffee wird eine spezielle Emulsion aus Wein, Ballaststoffen und Proteinen hinzugefügt. Das Getränk wurde von Nikolaj Solakow vom Institut für Kryobiologie und Lebensmitteltechnologie in Sofia entwickelt.

Der Feldtag ist Teil des Programms der dritten Ausgabe des Festivals für Wein und bäuerliche Delikatessen *Time for wine*, das vom 29. bis 31. August in Plewen stattfinden wird. Neben den Produkten der Winzer und Hersteller von Fleisch- und Milchdelikatessen umfasst das Programm Konzerte, Workshops, Vorführungen und verschiedene Techniken des Kochens mit Wein.

