

«Γκαμτζά – η ιδιότροπη» πριγκίπισσα της Βορειοδυτικής

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



Τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται μια αναβίωση των τοπικών ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες συνδέονται με την ταυτότητα των Βουλγάρων και τις παλιές παραδόσεις στην αμπελουργία και την οινοποιία.

Για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, η Ημέρα Ανοιχτών Πυλών στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν, που πραγματοποιήθηκε στις 28 Αυγούστου, αφιερώθηκε σε μια τοπική ποικιλία κρασιού. Στο παρελθόν, η ποικιλία κόκκινου κρασιού «Γκάμζα» καλλιεργούνταν αποκλειστικά στη Βόρεια Βουλγαρία, αλλά σήμερα σημαντικός αριθμός αμπελουργών στη χώρα την επιλέγει λόγω της υψηλής παραγωγικότητας και ποιότητάς της.

Οι επιστήμονες του Ινστιτούτου Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν συνδυάζουν επιτυχώς την επιστήμη, την παράδοση και τις σύγχρονες τεχνολογίες, και τα επιτεύγματα και οι ανεπτυγμένες ανθεκτικές ποικιλίες αποτελούν σημαντική συμβολή στη διατήρηση της οينوπαραγωγής, τόνισε ο Αναπληρωτής Υπουργός Γεωργίας και Τροφίμων Γιάνισλαβ Γιάντσεφ κατά τη διάρκεια της Ημέρας Ανοιχτών Πυλών.

«Πιπεράτος» – αυτή είναι η μετάφραση της λέξης «γκάμζα», της οποίας οι ρίζες προέρχονται από τα Αραβικά. Αυτή η τοπική αυτόχθονη ποικιλία σταφυλιού είναι αντιπρόσωπος της οικολογικο-γεωγραφικής ομάδας της Μαύρης Θάλασσας και στο παρελθόν καλλιεργούνταν εξ ολοκλήρου στη Βόρεια Βουλγαρία.

Η Γκάμζα είναι μια όψιμα ωριμάζουσα ποικιλία και στην περιοχή του Πλέβεν τα σταφύλια ωριμάζουν στα τέλη Σεπτεμβρίου και τις αρχές Οκτωβρίου. Η διάρκεια της περιόδου βλάστησης από τη βλάστηση των μπουμποκιών μέχρι την τεχνολογική ωριμότητα των σταφυλιών είναι περίπου 170 ημέρες. Τα κλήματα είναι μέσης έως ισχυρής ανάπτυξης, με υψηλή γονιμότητα και απόδοση, αλλά πολύ συχνά τα κλήματα υπερφορτώνονται με σταφύλια, γεγονός που οδηγεί σε σημαντική μείωση των σακχάρων, των χρωστικών ουσιών και του εκχυλίσματος, και η ποιότητα του κρασιού επιδεινώνεται σημαντικά. Ως εκ τούτου, το Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν συνιστά η Γκάμζα να καλλιεργείται ως κλήμα υψηλής διαμόρφωσης, σε συστήματα διαμόρφωσης τύπου Μόζερ, με την εφαρμογή βραχέος κλάδεματος.

Η ποικιλία είναι ευαίσθητη στις μυκητιακές ασθένειες περονόσπορο και οίδιο και είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στη γκρίζα σήψη, ειδικά σε χρόνια με βροχερό φθινόπωρο. Δεν είναι ανθεκτική σε χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες, αλλά έχει υψηλή αναγεννητική ικανότητα. Λόγω της χαμηλής αντοχής της στο κρύο, συνιστάται να καλλιεργείται κυρίως σε συστήματα διαμόρφωσης όπως το δισκοπότηρο και ο απλός Γκυγιό. Σε περιοχές χωρίς εξαιρετικά χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες, μπορεί να καλλιεργηθεί σε συστήματα διαμόρφωσης με κορμό και βραχείς καρποφόρες μονάδες – σε σπονδύλους. Η ποικιλία αναπτύσσεται και καρποφορεί καλά όταν εμβολιάζεται σε όλες τις υποκλειδώσεις που διανέμονται στη χώρα μας.

Στη Γκάμζα υπάρχουν μια σειρά από χαμηλής αξίας παραλλαγές που δεν πολλαπλασιάζονται, αλλά ο κλώνος Γκάμζα N5 που επιλέχθηκε στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν, εγκρίθηκε από την Εκτελεστική Υπηρεσία Δοκιμής Ποικιλιών, Επιτόπιας Επιθεώρησης και Ελέγχου Σπόρων το 2023, και χαρακτηρίζεται από πολύ καλά οικονομικά χαρακτηριστικά.

Ο δυναμικός των τοπικών ποικιλιών σταφυλιού

Τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται μια αναβίωση των τοπικών ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες συνδέονται με την ταυτότητα των Βουλγάρων και τις παλιές παραδόσεις στην αμπελουργία και την οινοποίηση. Αυτό οφείλεται,

αφενός, στον κορεσμό της αγοράς με εισαγόμενες δημοφιλείς ποικιλίες όπως η Σαρντονέ, η Καμπερνέ, η Μερλώ, η Πινό Νουάρ και άλλες, και αφετέρου – τα βουλγαρικά οινοποιεία είναι μικρά και μπουτίκ, και η δύναμή τους έγκειται στην προσφορά παραδοσιακών για τη χώρα ποικιλιών, καλύτερα προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες, στις οποίες τα κρασιά που προσφέρονται μπορούν να ξεδιπλώσουν το δυναμικό τους και ταυτόχρονα να προσφέρουν κάτι διαφορετικό στην παγκόσμια αγορά.



Παρά την ανάγκη ανάπτυξης ενός νέου συστήματος ζωνών στην αμπελουργία, που προκλήθηκε από τις μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες, όλο και περισσότεροι βουλγαροί οινοπαραγωγοί στρέφονται στις τοπικές ποικιλίες.

Ημέρα Ανοιχτών Πυλών στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν

Για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, η Ημέρα Ανοιχτών Πυλών στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν αφιερώθηκε σε μια τοπική ποικιλία κρασιού. Η Γκάμζα είναι μια από τις εμβληματικές ποικιλίες χαρακτηριστικές της περιοχής της Βορειοδυτικής και Κεντρικής Βουλγαρίας, και η ιστορία, τα χαρακτηριστικά και η σημασία της παρουσιάστηκαν από τους επιστήμονες του Ινστιτούτου Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν στις 28 Αυγούστου. Πέρυσι, παράχθηκαν 395.000 λίτρα κρασιού από αυτήν την ποικιλία, και η έκταση των αμπελώνων υπερβαίνει τα 300 εκτάρια, συμπεριλαμβανομένων 9,5 εκταρίων νεοφυτεύτων αμπελώνων στις επαρχίες του Βίντιν και του Βέλικο Τάρνοβο.

Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, παρουσιάστηκε επίσης η επίδραση της ξυλείας δρυός στα κρασιά που παράγονται από αυτήν την παλιά τοπική ποικιλία στο Ινστιτούτο. Το Ινστιτούτο διαθέτει ένα από τα πιο αυθεντικά οινοποιεία της Βαλκανικής Χερσονήσου, που ιδρύθηκε το 1892. Έχει κηρυχτεί πολιτιστικό μνημείο και στεγάζει την παλαιότερη συλλογή κρασιών στη χώρα.



Ο Αναπληρωτής Υπουργός Γεωργίας και Τροφίμων Γιάνιςλαβ Γιάντσεφ τόνισε ότι οι επιστήμονες του Ινστιτούτου συνδυάζουν επιτυχώς την επιστήμη, την παράδοση και τις σύγχρονες τεχνολογίες, και τα επιτεύγματα και οι ανεπτυγμένες ανθεκτικές ποικιλίες αποτελούν σημαντική συμβολή στη διατήρηση της οινοπαραγωγής. Φωτογραφία © Υπουργείο Γεωργίας και Τροφίμων

Σημαντικό μέρος της Ημέρας Ανοιχτών Πυλών ήταν η ετήσια έκθεση 50 ποικιλιών σταφυλιού, που αναπτύχθηκαν από το Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν, το Ινστιτούτο Γεωργίας στο Κιουστέντιλ, το Ομπράζτσοβ Τσίφλικ – Ρούσε και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο.

Οι εκπλήξεις για τους επισκέπτες, όπως παγωτό και φραπέ, κρατήθηκαν για την πολυαναμενόμενη στιγμή της γευσιγνωσίας της Γκάμζα, στην οποία συμμετείχαν φέτος οκτώ οινοποιεία από την περιοχή. Ο φραπέ, που θα είναι επίσης διαθέσιμος στο φεστιβάλ κρασιού στο Πλέβεν, περιέχει γάλα, αλλά αντί για καφέ προστίθεται μια ειδική γαλάκτωμα κρασιού, ινών και πρωτεϊνών. Το ποτό αναπτύχθηκε από τον Νικόλαϊ Σολάκοφ από το Ινστιτούτο Κρυοβιολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων στη Σόφια.

Η Ημέρα Ανοιχτών Πυλών είναι μέρος του προγράμματος της τρίτης έκδοσης του φεστιβάλ κρασιού και λιχουδιών των αγροτών *Ωρα για κρασί*, που θα πραγματοποιηθεί από 29 έως 31 Αυγούστου στο Πλέβεν. Εκτός από τα προϊόντα οινοποιών και παραγωγών κρεατικών και γαλακτοκομικών λιχουδιών, το πρόγραμμα περιλαμβάνει συναυλίες, εργαστήρια, επιδείξεις και διάφορες τεχνικές μαγειρέματος με κρασί.