

"Gamdza – la caprichosa" princesa del Noroeste

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



En los últimos años, se ha producido un renacimiento de las variedades de vid locales, que están asociadas con la identidad de los búlgaros y las antiguas tradiciones en el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

Por segundo año consecutivo, la Jornada de Puertas Abiertas en el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven, celebrada el 28 de agosto, se dedicó a una variedad de vino local. En el pasado, la variedad de vino tinto "Gamza" se cultivaba exclusivamente en el norte de Bulgaria, pero hoy en día un número considerable de viticultores del país la elige por su alto rendimiento y calidad.

Los científicos del Instituto de Viticultura y Enología de Pleven combinan con éxito la ciencia, la tradición y las tecnologías modernas, y los logros y las variedades resistentes desarrolladas son una contribución significativa

a la preservación de la producción vinícola, destacó el viceministro de Agricultura y Alimentación, Yanislav Yanchev, durante la Jornada de Puertas Abiertas.

"Caprichosa" – esta es la traducción de la palabra "gamza", cuyas raíces provienen del árabe. Esta variedad de uva autóctona local es representante del grupo ecológico-geográfico del Mar Negro y en el pasado se cultivaba enteramente en el norte de Bulgaria.

La Gamza es una variedad de maduración tardía y en la región de Pleven las uvas maduran a finales de septiembre y principios de octubre. La duración del período vegetativo desde la brotación hasta la madurez tecnológica de la uva es de unos 170 días. Las vides son de crecimiento medio a fuerte, con alta fertilidad y rendimiento, pero muy a menudo las cepas se sobrecargan de uvas, lo que conlleva una disminución significativa de azúcares, materia colorante y extracto, y la calidad del vino se deteriora enormemente. Por lo tanto, el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven recomienda que la Gamza se cultive como una vid de conducción alta, en sistemas de formación tipo Moser, aplicando la poda corta.

La variedad es susceptible a las enfermedades fúngicas mildiu y oídio y es muy susceptible a la podredumbre gris, especialmente en años con otoños lluviosos. No es resistente a las bajas temperaturas invernales, pero tiene una alta capacidad regenerativa. Debido a su baja resistencia al frío, es recomendable cultivarla principalmente en sistemas de formación como el vaso y el Guyot simple. En regiones sin temperaturas invernales extremadamente bajas, se puede cultivar en sistemas de formación con tronco y unidades de fructificación cortas – en espolones. La variedad se desarrolla y fructifica bien cuando se injerta en todos los portainjertos distribuidos en nuestro país.

En la Gamza existen una serie de variaciones de bajo valor que no se propagan, pero el clon de Gamza N5 seleccionado en el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven, aprobado por la Agencia Ejecutiva de Ensayos de Variedades, Inspección de Campo y Control de Semillas en 2023, se caracteriza por rasgos económicos muy buenos.

El potencial de las variedades de uva locales

En los últimos años, se ha producido un renacimiento de las variedades de vid locales, que están asociadas con la identidad de los búlgaros y las antiguas tradiciones en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Esto se debe, por un lado, a la saturación del mercado con variedades populares introducidas como Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir y otras, y por otro lado, a que las bodegas búlgaras son pequeñas y boutique, y su fuerza reside en ofrecer variedades tradicionales del país, mejor adaptadas a las condiciones locales, en las

que los vinos ofrecidos pueden desplegar su potencial y al mismo tiempo ofrecer algo diferente en el mercado mundial.



A pesar de la necesidad de desarrollar un nuevo sistema de zonificación en viticultura, provocado por las cambiantes condiciones climáticas, cada vez más productores de vino búlgaros recurren a las variedades locales.

Jornada de Puertas Abiertas en el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven

Por segundo año consecutivo, la Jornada de Puertas Abiertas en el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven se dedicó a una variedad de vino local. La Gamza es una de las variedades emblemáticas características de la región del noroeste y centro de Bulgaria, y su historia, características y significado fueron presentados por los científicos del Instituto de Viticultura y Enología de Pleven el 28 de agosto. El año pasado se produjeron 395.000 litros de vino de esta variedad, y la superficie de viñedos supera las 300 hectáreas, incluidas 9,5 hectáreas de viñedos recién plantados en los distritos de Vidin y Veliko Tarnovo.

En el marco del evento, también se presentó la influencia de la madera de roble en los vinos producidos a partir de esta antigua variedad local en el Instituto. El Instituto cuenta con una de las bodegas más auténticas de la península balcánica, fundada en 1892. Ha sido declarada monumento cultural y alberga la colección de vinos más antigua del país.



El viceministro de Agricultura y Alimentación, Yanislav Yanchev, destacó que los científicos del Instituto combinan con éxito la ciencia, la tradición y las tecnologías modernas, y los logros y las variedades resistentes desarrolladas son una contribución significativa a la preservación de la producción vinícola. Foto © Ministerio de Agricultura y Alimentación

Una parte importante de la Jornada de Puertas Abiertas fue la exposición anual de 50 variedades de uva, desarrollada por el Instituto de Viticultura y Enología de Pleven, el Instituto de Agricultura de Kyustendil, Obraztsov Chiflik – Ruse y la Universidad Agraria.

Las sorpresas para los invitados, como helado y frappé, se reservaron para el tan esperado momento de la cata de Gamza, en la que este año participaron ocho bodegas de la región. El frappé, que también estará disponible en el festival del vino de Pleven, contiene leche, pero en lugar de café se añade una emulsión especial de vino, fibras y proteínas. La bebida fue desarrollada por Nikolay Solakov del Instituto de Criobiología y Tecnologías Alimentarias de Sofía.

La Jornada de Puertas Abiertas forma parte del programa de la tercera edición del festival del vino y las delicias campesinas *Tiempo de vino*, que se celebrará del 29 al 31 de agosto en Pleven. Además de los productos de los vinicultores y productores de delicias cárnicas y lácteas, el programa incluye conciertos, talleres, demostraciones y diversas técnicas para cocinar con vino.

