

« Gamdza – la capricieuse » princesse du Nord-Ouest

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



Ces dernières années, on assiste à un renouveau des cépages locaux, associés à l'identité des Bulgares et aux anciennes traditions de viticulture et d'œnologie.

Pour la deuxième année consécutive, la Journée Portes Ouvertes de l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven, tenue le 28 août, a été dédiée à un cépage local. Par le passé, le cépage à vin rouge "Gamza" était cultivé exclusivement dans le nord de la Bulgarie, mais aujourd'hui un nombre considérable de viticulteurs du pays le choisissent pour son rendement et sa qualité élevés.

Les scientifiques de l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven combinent avec succès science, tradition et technologies modernes, et les réalisations et les cépages résistants développés constituent une contribution significative à la préservation de la production vinicole, a souligné le vice-ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Yanislav Yanchev, lors de la Journée Portes Ouvertes.

"Capricieux" – telle est la traduction du mot "gamza", dont les racines proviennent de l'arabe. Ce cépage autochtone local est un représentant du groupe écogéographique de la mer Noire et était autrefois cultivé entièrement dans le nord de la Bulgarie.

Le Gamza est un cépage à maturation tardive et dans la région de Pleven, les raisins mûrissent fin septembre et début octobre. La durée de la période végétative, du débourrement à la maturité technologique des raisins, est d'environ 170 jours. Les vignes ont une vigueur moyenne à forte, avec une fertilité et un rendement élevés, mais très souvent les ceps sont surchargés en grappes, ce qui entraîne une baisse significative des sucres, des matières colorantes et de l'extrait, et la qualité du vin se détériore considérablement. Par conséquent, l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven recommande de cultiver le Gamza en vigne haute, dans des systèmes de conduite de type Moser, avec l'application d'une taille courte.

Le cépage est sensible aux maladies fongiques du mildiou et de l'oïdium et est très sensible à la pourriture grise, surtout les années avec un automne pluvieux. Il n'est pas résistant aux basses températures hivernales, mais possède une grande capacité de régénération. En raison de sa faible rusticité au froid, il est conseillé de le cultiver principalement dans des systèmes de conduite tels que le gobelet et le Guyot simple. Dans les régions sans températures hivernales extrêmement basses, il peut être cultivé dans des systèmes de conduite sur tronc avec des unités de fructification courtes – sur coursons. Le cépage se développe et fructifie bien lorsqu'il est greffé sur tous les porte-greffes distribués dans notre pays.

Il existe chez le Gamza un certain nombre de variations de faible valeur qui ne sont pas multipliées, mais le clone N5 de Gamza sélectionné à l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven, approuvé par l'Agence Exécutive pour les Tests des Variétés, l'Inspection sur le Terrain et le Contrôle des Semences en 2023, se caractérise par de très bonnes caractéristiques économiques.

Le potentiel des cépages locaux

Ces dernières années, on assiste à un renouveau des cépages locaux, associés à l'identité des Bulgares et aux anciennes traditions de viticulture et d'œnologie. Ceci est dû, d'une part, à la saturation du marché avec des cépages populaires introduits comme le Chardonnay, le Cabernet, le Merlot, le Pinot Noir et autres, et d'autre

part – les caves bulgares sont petites et de type boutique, et leur force réside dans l'offre de cépages traditionnels pour le pays, mieux adaptés aux conditions locales, dans lesquels les vins proposés peuvent déployer leur potentiel et en même temps offrir quelque chose de différent sur le marché mondial.



Malgré la nécessité de développer un nouveau système de zonage en viticulture, causée par l'évolution des conditions climatiques, de plus en plus de producteurs de vin bulgares se tournent vers les cépages locaux.

Journée Portes Ouvertes à l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven

Pour la deuxième année consécutive, la Journée Portes Ouvertes de l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven a été dédiée à un cépage local. Le Gamza est l'un des cépages emblématiques caractéristiques de la région du nord-ouest et du centre de la Bulgarie, et son histoire, ses caractéristiques et son importance ont été présentées par les scientifiques de l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven le 28 août. L'année dernière, 395 000 litres de vin de ce cépage ont été produits, et la superficie plantée en vignes dépasse 300 hectares, dont 9,5 hectares de nouveaux vignobles plantés dans les districts de Vidin et Veliko Tarnovo.

Dans le cadre de l'événement, l'influence du bois de chêne sur les vins produits à partir de cet ancien cépage local à l'Institut a également été présentée. L'Institut possède l'une des caves les plus authentiques de la péninsule balkanique, fondée en 1892. Elle a été déclarée monument culturel et abrite la plus ancienne collection de vins du pays.



Le vice-ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Yanislav Yanchev, a souligné que les scientifiques de l'Institut combinent avec succès science, tradition et technologies modernes, et les réalisations et les cépages résistants développés constituent une contribution significative à la préservation de la production vinicole. Photo © Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Une partie importante de la Journée Portes Ouvertes était l'exposition annuelle de 50 cépages, développée par l'Institut de Viticulture et d'Œnologie de Pleven, l'Institut d'Agriculture de Kyustendil, Obratzsov Chiflik – Ruse et l'Université d'Agriculture.

Les surprises pour les invités, comme la glace et le frappé, ont été réservées pour le moment tant attendu de la dégustation du Gamza, à laquelle huit caves de la région ont participé cette année. Le frappé, qui sera également disponible lors du festival du vin de Pleven, contient du lait, mais au lieu du café, une émulsion spéciale de vin, de fibres et de protéines est ajoutée. La boisson a été développée par Nikolay Solakov de l'Institut de Cryobiologie et des Technologies Alimentaires de Sofia.

La Journée Portes Ouvertes fait partie du programme de la troisième édition du festival du vin et des délices fermiers *Time for wine*, qui se tiendra du 29 au 31 août à Pleven. Outre les produits des vignerons et des producteurs de délices carnés et laitiers, le programme comprend des concerts, des ateliers, des démonstrations et diverses techniques de cuisine au vin.

