

"Gamdza – hirovita" princeza sjeverozapada

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



Posljednjih godina dolazi do oživljavanja lokalnih sorata vinove loze, koje su povezane s identitetom Bugara i starim tradicijama u vinogradarstvu i vinarstvu.

Drugu godinu zaredom, Dan otvorenih vrata na Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven, održan 28. kolovoza, bio je posvećen lokalnoj vinskoj sorti. U prošlosti se crna vinska sorta "Gamza" uzgajala isključivo u sjevernoj Bugarskoj, ali danas je znatan broj vinogradara u zemlji odabire zbog visokog prinosa i kvalitete.

Znanstvenici Instituta za vinogradarstvo i enologiju – Pleven uspješno kombiniraju znanost, tradiciju i moderne tehnologije, a postignuća i razvijene otporne sorte značajan su doprinos očuvanju vinske proizvodnje, istaknuo je zamjenik ministra poljoprivrede i prehrane Yanislav Yanchev tijekom Dana otvorenih vrata.

"Hirovita" – to je prijevod riječi "gamza", čiji korijeni potječu iz arapskog jezika. Ova lokalna autohtona sorta vinove loze predstavnica je crnomorske ekološko-geografske skupine i u prošlosti se u potpunosti uzgajala u sjevernoj Bugarskoj.

Gamza je kasnozrela sorta i u regiji Pleven grožđe sazrijeva krajem rujna i početkom listopada. Trajanje vegetacijskog razdoblja od pucanja pupova do tehnološke zrelosti grožđa iznosi oko 170 dana. Čokoti su srednjeg do jakog rasta, s visokom plodnošću i prinosom, ali vrlo često su čokoti preopterećeni grožđem, što dovodi do značajnog smanjenja šećera, boje i ekstrakta, a kvaliteta vina se uvelike pogoršava. Stoga Institut za vinogradarstvo i enologiju – Pleven preporučuje da se Gamza uzgaja kao visoko formirana loza, u sustavima vođenja tipa Moser, uz primjenu kratkog rezidbe.

Sorta je osjetljiva na gljivične bolesti peronosporu i pepelnicu te vrlo osjetljiva na sivu trulež, osobito u godinama s kišnom jeseni. Nije otporna na niske zimske temperature, ali ima visok regenerativni kapacitet. Zbog niske otpornosti na hladnoću, preporučljivo je uzgajati je uglavnom u sustavima vođenja poput čaše i jednostrukog Guyota. U regijama bez iznimno niskih zimskih temperatura može se uzgajati u sustavima vođenja s deblom i kratkim plodonosnim jedinicama – na trnovima. Sorta se dobro razvija i rodi kada je cijepljena na sve podloge koje se distribuiraju u našoj zemlji.

Kod Gamze postoji niz varijacija male vrijednosti koje se ne razmnožavaju, ali klon Gamza N5 odabran na Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven, a odobren od Izvršne agencije za ispitivanje sorti, terensku inspekciju i kontrolu sjemena 2023. godine, karakteriziraju vrlo dobre gospodarske osobine.

Potencijal lokalnih sorata vinove loze

Posljednjih godina dolazi do oživljavanja lokalnih sorata vinove loze, koje su povezane s identitetom Bugara i starim tradicijama u vinogradarstvu i vinarstvu. To je posljedica, s jedne strane, zasićenja tržišta uvedenim popularnim sortama poput Chardonnaya, Caberneta, Merlota, Pinot Noira i drugih, a s druge strane – bugarske vinarije su male i boutique, a njihova snaga leži u ponudi sorti tradicionalnih za zemlju, najbolje prilagođenih lokalnim uvjetima, u kojima ponuđena vina mogu razviti svoj potencijal i istovremeno ponuditi nešto drugačije na svjetskom tržištu.



Unatoč potrebi za razvojem novog sustava zoniranja u vinogradarstvu, uzrokovanog promjenjivim klimatskim uvjetima, sve više bugarskih proizvođača vina okreće se lokalnim sortama.

Dan otvorenih vrata na Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven

Drugu godinu zaredom, Dan otvorenih vrata na Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven bio je posvećen lokalnoj vinskoj sorti. Gamza je jedna od emblematskih sorti karakterističnih za regiju sjeverozapadne i središnje Bugarske, a njezinu povijest, karakteristike i značaj predstavili su znanstvenici Instituta za vinogradarstvo i enologiju – Pleven 28. kolovoza. Prošle godine proizvedeno je 395.000 litara vina ove sorte, a površina pod vinogradima prelazi 300 hektara, uključujući 9,5 hektara novo zasađenih vinograda u okruzima Vidin i Veliko Tarnovo.

U okviru događaja također je predstavljen utjecaj hrastovog drveta na vina proizvedena od ove stare lokalne sorte na Institutu. Institut ima jednu od najautentičnijih vinarija na Balkanskom poluotoku, osnovanu 1892. godine. Proglašena je kulturnim spomenikom i u njoj se nalazi najstarija vinska zbirka u zemlji.



Zamjenik ministra poljoprivrede i prehrane Yanislav Yanchev istaknuo je da znanstvenici na Institutu uspješno kombiniraju znanost, tradiciju i moderne tehnologije, a postignuća i razvijene otporne sorte značajan su doprinos očuvanju vinske proizvodnje. Fotografija © Ministarstvo poljoprivrede i prehrane

Važan dio Dana otvorenih vrata bila je godišnja izložba 50 sorata vinove loze, koju su razvili Institut za vinogradarstvo i enologiju – Pleven, Poljoprivredni institut u Kyustendilu, Obraztsov Chiflik – Ruse i Poljoprivredno sveučilište.

Iznenadjenja za goste, poput sladoleda i frappea, rezervirana su za dugo očekivani trenutak degustacije Gamze, u kojoj je ove godine sudjelovalo osam vinarija iz regije. Frappe, koji će također biti dostupan na vinskom festivalu u Plevenu, sadrži mlijeko, ali umjesto kave dodaje se posebna emulzija vina, vlakana i proteina. Piće je razvio Nikolay Solakov s Instituta za kriobiologiju i prehrambene tehnologije u Sofiji.

Dan otvorenih vrata dio je programa trećeg izdanja festivala vina i poljoprivrednih delicija *Vrijeme za vino*, koji će se održati od 29. do 31. kolovoza u Plevenu. Osim proizvoda vinara i proizvođača mesnih i mliječnih delicija, program uključuje koncerte, radionice, demonstracije i razne tehnike kuhanja s vinom.

