

"Gamdza – a szeszélyes" hercegnője az Északnyugatnak

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



Az elmúlt években újjászületést élnek a helyi szőlőfajták, amelyek a bolgárok identitásához, valamint a szőlőtermesztés és borászat régi hagyományaihoz kapcsolódnak.

Második évfordulója, hogy a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézet augusztus 28-án megrendezett Nyílt Napját egy helyi szőlőfajtának szentelték. A múltban a vörösbor szőlőfajta, a „Gamza” kizárólag Észak-Bulgáriában termesztett, de ma már az ország számos szőlőtermesztője választja magas terméshozama és minősége miatt.

A pleveni Szőlészeti és Borászati Intézet tudósai sikeresen ötvözik a tudományt, a hagyományt és a modern technológiákat, eredményeik és a nemesített rezisztens fajták pedig jelentős hozzájárulást jelentenek a

bortermelés megőrzéséhez – hangsúlyozta a mezőgazdasági és élelmiszer-minisztérium helyettes minisztere, Yanislav Yanchev a Nyílt Nap alkalmából.

„Szórakozott” – ez a „gamza” szó fordítása, amelynek gyökerei az arab nyelvbe nyúlnak vissza. Ez a helyi őshonos szőlőfajta a Fekete-tenger ökológiai-földrajzi csoportjának képviselője, és a múltban kizárólag Észak-Bulgáriában termesztették.

A Gamza késői érésű fajta, a Pleven régióban a szőlő szeptember végén és október elején érik be. A vegetációs időszak hossza a rügyfakadástól a szőlő technológiai érettségéig körülbelül 170 nap. A szőlőtőkék közepes vagy erős növekedésűek, magas termőképességűek és termés hozamúak, de nagyon gyakran a tőkék túlterheltek a fürtökkel, ami jelentős cukor-, színezőanyag- és extraktvesztességhez vezet, és a bor minősége nagymértékben romlik. Ezért a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézet azt javasolja, hogy a Gamzát magas kordonként, Moser-típusú metszési rendszerekben, rövid metszéssel termeszték.

A fajta érzékeny a lisztharmat és a peronoszpóra gombabetegségekre, és nagyon fogékony a szürke penészre, különösen az esős őszi jellemző években. Nem ellenálló az alacsony téli hőmérsékletekkel szemben, de magas a regenerációs képessége. Alacsony fagyűrő képessége miatt főleg olyan metszési rendszerekben célszerű termesztani, mint a serpenyős és az egyszerű Guyot. Az extrém alacsony téli hőmérséklettől mentes régiókban törzsesebb metszési rendszerekben is termesztethető rövid termőegységekkel – nyesezőtőkékkel. A fajta minden hazánkban elterjedt alanyra oltva jól fejlődik és terem.

A Gamza számos alacsony értékű variációja létezik, amelyeket nem szaporítanak, ám a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézetben kiválasztott, 2023-ban a Fajtaellenőrzési, Területfelügyeleti és Magvizsgálati Végrehajtó Ügynökség által jóváhagyott N5-ös Gamza klónt nagyon jó gazdasági tulajdonságok jellemzik.

A helyi szőlőfajták potenciálja

Az elmúlt években újjászületést élnek a helyi szőlőfajták, amelyek a bolgárok identitásához, valamint a szőlőtermesztés és borászat régi hagyományaihoz kapcsolódnak. Ennek egyik oka a piac telítettsége a bevezetett népszerű fajtákkal, mint a Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir és mások, másrészt pedig a bolgár pincészetek kis- és butikvállalkozások, amelyek erőssége abban rejlik, hogy az ország számára hagyományos, a helyi viszonyokhoz legjobban alkalmazkodott fajtákat kínálnak, amelyekben a felkínált borok ki tudják teljesíteni a potenciáljukat, ugyanakkor valami újat tudnak nyújtani a világpiacra.



A szőlőtermesztésben a változó éghajlati viszonyok által szükségessé vált új zónabeosztási rendszer kidolgozásának szükségessége ellenére egyre több bolgár bortermelő fordul a helyi fajták felé.

Nyílt Nap a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézetben

Második évfordulója, hogy a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézet Nyílt Napját egy helyi szőlőfajtának szentelték. A Gamza az Északnyugat- és Közép-Bulgária régióra jellemző egyik jelképfajta, melynek történetét, jellemzőit és jelentőségét augusztus 28-án mutatták be az intézet tudósai. Tavaly 395 000 liter bort állítottak elő ebből a fajtából, a szőlőültetvények területe pedig meghaladja a 300 hektárt, beleértve a Vidin és Veliko Tarnovo körzetekben ültetett 9,5 hektárnyi új szőlőültetvényt.

A rendezvény keretében bemutatták a tölgyfa hatását az intézetben ebből a régi helyi fajtából készült borokra. Az intézet birtokolja a Balkán-félsziget egyik legautentikusabb pincészetét, amelyet 1892-ben alapítottak. Kulturális műemlékké nyilvánították, és az ország legrégebbi borgyűjteménye található itt.



A mezőgazdasági és élelmiszer-minisztérium helyettes minisztere, Yanislav Yanchev hangsúlyozta, hogy az intézet tudósai sikeresen ötvözik a tudományt, a hagyományt és a modern technológiákat, eredményeik és a nemesített rezisztens fajták pedig jelentős hozzájárulást jelentenek a bortermelés megőrzéséhez. Fotó © Mezőgazdasági és Élelmiszer-minisztérium

A Nyílt Nap fontos része volt az éves, 50 szőlőfajtát bemutató kiállítás, amelyet a pleveni Szőlészeti és Borászati Intézet, a kjusztendili Mezőgazdasági Intézet, az Obratsovo Chiflik – Ruse és a Mezőgazdasági Egyetem szervezett.

A vendégek számára a meglepetéseket, mint a fagyaltot és a frappét, a várt Gamza kóstolás pillanatára tartogatták, amelyen idén nyolc pincészet vett részt a régióból. A frappé, amely a pleveni borfesztiválon is kapható lesz, tejet tartalmaz, de a kávé helyett egy speciális bor-, rost- és fehérjeemulziót adnak hozzá. Az italt Nikolay Solakov, a szófiai Kriobiológiai és Élelmiszertechnológiai Intézet munkatársa fejlesztette ki.

A Nyílt Nap a *Time for wine* bor- és gazdálkodói finomságok fesztiváljának harmadik kiadásának programjához tartozik, amelyet augusztus 29. és 31. között rendeznek Plevénben. A borászok, valamint a hús- és tejtermék-finomítók termékei mellett a program koncerteket, műhelymunkákat, bemutatókat és különféle borral való főzési technikákat tartalmaz.

