

“Gamdza – la principessa capricciosa” del Nordovest

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



Negli ultimi anni si è assistito a una rinascita dei vitigni locali, associati all'identità dei bulgari e alle antiche tradizioni nella viticoltura e nell'enologia.

Per il secondo anno consecutivo, la Giornata Porte Aperte dell'Istituto di Viteicoltura ed Enologia di Pleven, tenutasi il 28 agosto, è stata dedicata a un vitigno autoctono. In passato, il vitigno a bacca rossa "Gamza" era coltivato esclusivamente nel nord della Bulgaria, ma oggi un numero considerevole di viticoltori nel paese lo sceglie per la sua alta resa e qualità.

Gli scienziati dell'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven combinano con successo scienza, tradizione e tecnologie moderne, e i risultati e le varietà resistenti sviluppate sono un contributo significativo alla preservazione della produzione vinicola, ha sottolineato il Vice Ministro dell'Agricoltura e dell'Alimentazione Yanislav Yanchev durante la Giornata Porte Aperte.

"Capriccioso" – questa è la traduzione della parola "gamza", le cui radici provengono dall'arabo. Questo vitigno autoctono locale è un rappresentante del gruppo ecologico-geografico del Mar Nero e in passato era coltivato interamente nel nord della Bulgaria.

La Gamza è una varietà a maturazione tardiva e nella regione di Pleven l'uva matura alla fine di settembre e all'inizio di ottobre. La durata del periodo vegetativo dalla germogliatura alla maturità tecnologica dell'uva è di circa 170 giorni. Le viti hanno una crescita da media a vigorosa, con alta fertilità e resa, ma molto spesso le piante sono sovraccariche di grappoli, il che porta a una significativa diminuzione di zuccheri, sostanze coloranti ed estratto, e la qualità del vino si deteriora notevolmente. Pertanto, l'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven raccomanda di coltivare la Gamza come vite ad alto fusto, in sistemi di allevamento di tipo Moser, applicando la potatura corta.

La varietà è sensibile alle malattie fungine peronospora e oidio ed è molto suscettibile alla muffa grigia, specialmente negli anni con autunno piovoso. Non è resistente alle basse temperature invernali, ma ha un'alta capacità rigenerativa. A causa della sua scarsa resistenza al freddo, è consigliabile coltivarla principalmente in sistemi di allevamento come il vaso e il Guyot semplice. Nelle regioni senza temperature invernali estremamente basse, può essere coltivata in sistemi di allevamento a tralcio con unità di fruttificazione corte – su speroni. La varietà si sviluppa e fruttifica bene quando innestata su tutti i portinnesti diffusi nel nostro paese.

Nella Gamza esistono una serie di variazioni di scarso valore che non vengono propagate, ma il clone N5 di Gamza selezionato presso l'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven, approvato dall'Agenzia Esecutiva per le Prove Varietal, l'Ispezione in Campo e il Controllo delle Sementi nel 2023, è caratterizzato da caratteristiche economiche molto buone.

Il potenziale dei vitigni locali

Negli ultimi anni si è assistito a una rinascita dei vitigni locali, associati all'identità dei bulgari e alle antiche tradizioni nella viticoltura e nell'enologia. Ciò è dovuto, da un lato, alla saturazione del mercato con varietà introdotte e popolari come Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Nero e altre, e dall'altro – le cantine bulgare sono piccole e boutique, e la loro forza risiede nell'offrire varietà tradizionali per il paese, meglio adattate alle

condizioni locali, in cui i vini offerti possono dispiegare il loro potenziale e allo stesso tempo offrire qualcosa di diverso sul mercato mondiale.



Nonostante la necessità di sviluppare un nuovo sistema di zonazione in viticoltura, causata dalle mutevoli condizioni climatiche, sempre più produttori vinicoli bulgari si rivolgono alle varietà locali.

Giornata Porte Aperte all'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven

Per il secondo anno consecutivo, la Giornata Porte Aperte all'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven è stata dedicata a un vitigno autoctono. La Gamza è una delle varietà emblematiche caratteristiche della regione della Bulgaria nord-occidentale e centrale, e la sua storia, caratteristiche e significato sono stati presentati dagli scienziati dell'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven il 28 agosto. Lo scorso anno sono stati prodotti 395.000 litri di vino di questa varietà, e la superficie vitata supera i 300 ettari, inclusi 9,5 ettari di nuovi vigneti piantati nei distretti di Vidin e Veliko Tarnovo.

Nell'ambito dell'evento, è stata presentata anche l'influenza del legno di quercia sui vini prodotti da questo antico vitigno locale presso l'Istituto. L'Istituto ha una delle cantine più autentiche della penisola balcanica, fondata nel 1892. È stata dichiarata monumento culturale e ospita la più antica collezione di vini del paese.



Il Vice Ministro dell'Agricoltura e dell'Alimentazione Yanislav Yanchev ha sottolineato che gli scienziati dell'Istituto combinano con successo scienza, tradizione e tecnologie moderne, e i risultati e le varietà resistenti sviluppate sono un contributo significativo alla preservazione della produzione vinicola. Foto © Ministero dell'Agricoltura e dell'Alimentazione

Una parte importante della Giornata Porte Aperte è stata la mostra annuale di 50 varietà di uva, sviluppate dall'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Pleven, l'Istituto di Agricoltura di Kyustendil, Obrastsov Chiflik – Ruse e l'Università Agraria.

Le sorprese per gli ospiti, come gelato e frappé, sono state riservate per il momento tanto atteso della degustazione della Gamza, a cui quest'anno hanno partecipato otto cantine della regione. Il frappé, che sarà disponibile anche al festival del vino di Pleven, contiene latte, ma al posto del caffè viene aggiunta un'emulsione speciale di vino, fibre e proteine. La bevanda è stata sviluppata da Nikolay Solakov dell'Istituto di Criobiologia e Tecnologie Alimentari di Sofia.

La Giornata Porte Aperte fa parte del programma della terza edizione del festival del vino e delle prelibatezze contadine *Tempo per il vino*, che si terrà dal 29 al 31 agosto a Pleven. Oltre ai prodotti di vignaioli e produttori di prelibatezze di carne e latticini, il programma include concerti, workshop, dimostrazioni e varie tecniche di cucina con il vino.

