

“Gamdza – a caprichosa” princesa do Noroeste

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



Nos últimos anos, tem havido um renascimento das variedades locais de videira, que estão associadas à identidade dos búlgaros e às antigas tradições no cultivo da vinha e na produção de vinho.

Pelo segundo ano consecutivo, o Dia de Portas Abertas no Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven, realizado em 28 de agosto, foi dedicado a uma variedade de vinho local. No passado, a variedade de vinho tinto "Gamza" era cultivada exclusivamente no norte da Bulgária, mas hoje um número considerável de viticultores no país a escolhe devido à sua alta produtividade e qualidade.

Os cientistas do Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven combinam com sucesso ciência, tradição e tecnologias modernas, e as conquistas e variedades resistentes desenvolvidas são uma contribuição

significativa para a preservação da produção de vinho, enfatizou o Vice-Ministro da Agricultura e Alimentação Yanislav Yanchev durante o Dia de Portas Abertas.

"Caprichosa" – esta é a tradução da palavra "gamza", cujas raízes vêm do árabe. Esta variedade de uva autóctone local é representante do grupo ecológico-geográfico do Mar Negro e, no passado, era cultivada inteiramente no norte da Bulgária.

A Gamza é uma variedade de maturação tardia e, na região de Pleven, as uvas amadurecem no final de setembro e início de outubro. A duração do período vegetativo, do desbrote à maturidade tecnológica das uvas, é de cerca de 170 dias. As videiras têm crescimento médio a forte, com alta fertilidade e produtividade, mas muitas vezes as videiras ficam sobrecarregadas com uvas, o que leva a uma diminuição significativa de açúcares, matéria corante e extrato, e a qualidade do vinho deteriora-se muito. Portanto, o Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven recomenda que a Gamza seja cultivada como uma videira de condução alta, em sistemas de condução do tipo Moser, com a aplicação de poda curta.

A variedade é suscetível às doenças fúngicas míldio e oídio e é altamente suscetível à podridão cinzenta, especialmente em anos com outono chuvoso. Não é resistente a baixas temperaturas inverniais, mas tem uma alta capacidade regenerativa. Devido à sua baixa resistência ao frio, é aconselhável cultivá-la principalmente em sistemas de condução como o de taça e o de Guyot simples. Em regiões sem temperaturas inverniais extremamente baixas, pode ser cultivada em sistemas de condução com tronco e unidades de frutificação curtas – em esporões. A variedade desenvolve-se e frutifica bem quando enxertada em todos os porta-enxertos distribuídos no nosso país.

Na Gamza, existem várias variações de baixo valor que não são propagadas, mas o clone N5 de Gamza selecionado no Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven, aprovado pela Agência Executiva de Testes de Variedades, Inspeção de Campo e Controlo de Sementes em 2023, caracteriza-se por traços económicos muito bons.

O potencial das variedades de uva locais

Nos últimos anos, tem havido um renascimento das variedades locais de videira, que estão associadas à identidade dos búlgaros e às antigas tradições no cultivo da vinha e na produção de vinho. Isto deve-se, por um lado, à saturação do mercado com variedades populares introduzidas, como Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir e outras, e, por outro lado – as vinícolas búlgaras são pequenas e boutique, e a sua força reside em

oferecer variedades tradicionais para o país, melhor adaptadas às condições locais, nas quais os vinhos oferecidos podem desdobrar o seu potencial e, ao mesmo tempo, oferecer algo diferente no mercado mundial.



Apesar da necessidade de desenvolver um novo sistema de zoneamento na viticultura, causado pelas mudanças nas condições climáticas, cada vez mais produtores de vinho búlgaros estão a voltar-se para variedades locais.

Dia de Portas Abertas no Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven

Pelo segundo ano consecutivo, o Dia de Portas Abertas no Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven foi dedicado a uma variedade de vinho local. A Gamza é uma das variedades emblemáticas características da região do Noroeste e Centro da Bulgária, e a sua história, características e significado foram apresentados pelos cientistas do Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven no dia 28 de agosto. No ano passado, foram produzidos 395.000 litros de vinho desta variedade, e a área de vinha excede 300 hectares, incluindo 9,5 hectares de vinhas recém-plantadas nos distritos de Vidin e Veliko Tarnovo.

No âmbito do evento, também foi apresentada a influência da madeira de carvalho nos vinhos produzidos a partir desta antiga variedade local no Instituto. O Instituto possui uma das adegas mais autênticas da Península Balcânica, fundada em 1892. Foi declarada monumento cultural e alberga a mais antiga coleção de vinhos do país.



O Vice-Ministro da Agricultura e Alimentação Yanislav Yanchev enfatizou que os cientistas do Instituto combinam com sucesso ciência, tradição e tecnologias modernas, e as conquistas e variedades resistentes desenvolvidas são uma contribuição significativa para a preservação da produção de vinho. Foto © Ministério da Agricultura e Alimentação

Uma parte importante do Dia de Portas Abertas foi a exposição anual de 50 variedades de uva, desenvolvida pelo Instituto de Viticultura e Enologia – Pleven, o Instituto de Agricultura em Kyustendil, Obraztsov Chiflik – Ruse e a Universidade Agrícola.

As surpresas para os convidados, como gelado e frappé, foram reservadas para o tão aguardado momento da degustação da Gamza, na qual participaram este ano oito vinícolas da região. O frappé, que também estará disponível no festival do vinho em Pleven, contém leite, mas em vez de café, é adicionada uma emulsão especial de vinho, fibras e proteínas. A bebida foi desenvolvida por Nikolay Solakov do Instituto de Criobiologia e Tecnologias Alimentares em Sófia.

O Dia de Portas Abertas faz parte do programa da terceira edição do festival de vinho e iguarias de produtores *Tempo para Vinho*, que se realizará de 29 a 31 de agosto em Pleven. Além dos produtos de vinicultores e produtores de iguarias de carne e laticínios, o programa inclui concertos, workshops, demonstrações e várias técnicas de culinária com vinho.

