

"Gamdza – capricioasa" prințesă a Nord-Vestului

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



În ultimii ani, s-a observat o revigorare a soiurilor locale de viță de vie, care sunt asociate cu identitatea bulgarilor și cu vechile tradiții în viticultură și vinificație.

Pentru al doilea an consecutiv, Ziua Porților Deschise de la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven, desfășurată pe 28 august, a fost dedicată unui soi local de vin. În trecut, soiul de vin roșu „Gamza” era cultivat exclusiv în nordul Bulgariei, dar astăzi un număr considerabil de viticultori din țară îl aleg datorită randamentului și calității sale ridicate.

Cercetătorii de la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven combină cu succes știința, tradiția și tehnologiile moderne, iar realizările și soiurile rezistente dezvoltate reprezintă o contribuție semnificativă la păstrarea

producției de vin, a subliniat vice-ministrul Agriculturii și Alimentației, Yanislav Yanchev, în cadrul Zilei Porților Deschise.

„Capricios” – aceasta este traducerea cuvântului „gamza”, ale cărui rădăcini provin din arabă. Acest soi autohton local de struguri este reprezentant al grupului ecologico-geografic al Mării Negre și în trecut era cultivat în întregime în nordul Bulgariei.

Gamza este un soi cu coacere târzie, iar în regiunea Pleven strugurii se coc la sfârșitul lui septembrie și începutul lui octombrie. Durata perioadei de vegetație de la înflorire până la maturitatea tehnologică a strugurilor este de aproximativ 170 de zile. Vișele au o vigoare medie spre puternică, cu fertilitate și producție ridicate, dar foarte des vișele sunt supraîncărcate cu struguri, ceea ce duce la o scădere semnificativă a zaharurilor, a materiei colorante și a extractului, iar calitatea vinului se deteriorează foarte mult. Prin urmare, Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven recomandă ca Gamza să fie cultivată ca viță înaltă, în sisteme de conducere de tip Moser, cu aplicarea tăierii scurte.

Soiul este susceptibil la bolile fungice mană și făinare și este foarte sensibil la putregaiul cenușiu, mai ales în anii cu toamnă ploioasă. Nu este rezistent la temperaturile scăzute de iarnă, dar are o capacitate regenerativă ridicată. Datorită rezistenței scăzute la frig, este indicat să fie cultivat în principal în sisteme de conducere precum potir și Guyot simplu. În regiunile fără temperaturi extrem de scăzute de iarnă, poate fi cultivat în sisteme de conducere cu trunchi și cu elemente de rodire scurte – pe spori. Soiul se dezvoltă și rodeste bine atunci când este altoit pe toate portaltoiurile răspândite în țara noastră.

În cazul soiului Gamza există o serie de variații de valoare redusă care nu sunt multiplicare, dar clonul de Gamza N5 selectat la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven, omologat de Agenția Executivă pentru Testarea Soiurilor, Inspecția Terenurilor și Controlul Semințelor în 2023, se caracterizează prin trăsături economice foarte bune.

Potențialul soiurilor locale de struguri

În ultimii ani, s-a observat o revigorare a soiurilor locale de viță de vie, care sunt asociate cu identitatea bulgarilor și cu vechile tradiții în viticultură și vinificație. Acest lucru se datorează, pe de o parte, saturației pieței cu soiuri populare introduse, cum ar fi Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir și altele, iar pe de altă parte – vinăriile bulgărești sunt mici și boutique, iar punctul lor forte constă în oferirea de soiuri tradiționale pentru țară, cele mai bine adaptate la condițiile locale, în care vinurile oferite își pot desfășura potențialul și, în același timp, să ofere ceva diferit pe piața mondială.



În ciuda necesității de a dezvolta un nou sistem de zonare în viticultură, cauzat de condițiile climatice în schimbare, tot mai mulți producători bulgari de vin se întorc către soiurile locale.

Ziua Porților Deschise la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven

Pentru al doilea an consecutiv, Ziua Porților Deschise de la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven a fost dedicată unui soi local de vin. Gamza este unul dintre soiurile emblematic caracteristice regiunii nord-vestice și centrale a Bulgariei, iar istoria, caracteristicile și semnificația sa au fost prezentate de cercetătorii de la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven pe 28 august. Anul trecut, au fost produse 395.000 de litri de vin din acest soi, iar suprafața cultivată cu viță de vie depășește 300 de hectare, inclusiv 9,5 hectare de vii nou plantate în districtele Vidin și Veliko Tarnovo.

În cadrul evenimentului, a fost prezentat și influența lemnului de stejar asupra vinurilor produse din acest vechi soi local la Institut. Institutul are una dintre cele mai autentice vinării din Peninsula Balcanică, fondată în 1892. Aceasta a fost declarată monument cultural și găzduiește cea mai veche colecție de vinuri din țară.



Vice-ministrul Agriculturii și Alimentației, Yanislav Yanchev, a subliniat că cercetătorii de la Institut combină cu succes știința, tradiția și tehnologiile moderne, iar realizările și soiurile rezistente dezvoltate reprezintă o contribuție semnificativă la păstrarea producției de vin. Foto © Ministerul Agriculturii și Alimentației

O parte importantă a Zilei Porților Deschise a fost expoziția anuală a 50 de soiuri de struguri, dezvoltate de Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven, Institutul Agricol din Kyustendil, Obratzov Chiflik – Ruse și Universitatea Agrară.

Surprizele pentru oaspeți, precum înghețata și frappe-ul, au fost rezervate pentru momentul mult așteptat al degustării de Gamza, la care au participat anul acesta opt vinării din regiune. Frappe-ul, care va fi disponibil și la festivalul vinului din Pleven, conține lapte, dar în loc de cafea, se adaugă o emulsie specială din vin, fibre și proteine. Băutura a fost dezvoltată de Nikolay Solakov de la Institutul de Criobiologie și Tehnologii Alimentare din Sofia.

Ziua Porților Deschise face parte din programul celei de-a treia ediții a festivalului de vin și delicatese fermiere *Timp pentru vin*, care va avea loc între 29 și 31 august în Pleven. Pe lângă produsele vinificatorilor și producătorilor de delicatese din carne și lactate, programul include concerte, ateliere, demonstrații și diverse tehnici de gătit cu vin.

