

"Gamdza – hirovita" princeza severozapada

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



Poslednjih godina beleži se preporod lokalnih sorti vinove loze, koje su povezane sa identitetom Bugara i starim tradicijama u gajenju vinove loze i vinarstvu.

Već drugu godinu zaredom, Dan otvorenih vrata u Institutu za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven, održan 28. avgusta, bio je posvećen lokalnoj vinskoj sorti. U prošlosti, crna vinska sorta "Gamza" gajena je isključivo u severnoj Bugarskoj, ali danas je značajan broj vinogradara u zemlji bira upravo nju zbog njenog visokog prinosa i kvaliteta.

Naučnici Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven uspešno kombinuju nauku, tradiciju i savremene tehnologije, a dostignuća i razvijene otporne sorte predstavljaju značajan doprinos očuvanju vinske proizvodnje,

istakao je zamenik ministra poljoprivrede i hrane Janislav Jančev tokom Dana otvorenih vrata.

"Hirovita" – ovo je prevod reči "gamza", čiji koreni potiču iz arapskog jezika. Ova lokalna autohtona sorta grožđa predstavnik je crnomorske ekološko-geografske grupe i u prošlosti se u potpunosti gajila u severnoj Bugarskoj.

Gamza je kasnozrela sorta i u regionu Plevna grožđe sazreva krajem septembra i početkom oktobra. Trajanje vegetacionog perioda od pucanja pupoljaka do tehnološke zrelosti grožđa iznosi oko 170 dana. Čokoti su srednjeg do jakog rasta, sa visokom plodnošću i prinosom, ali vrlo često su preopterećeni grožđem, što dovodi do značajnog smanjenja šećera, boje i ekstrakta, a kvalitet vina se uveliko pogoršava. Stoga Institut za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven preporučuje da se Gamza gaji kao visoko formirana loza, u sistemima vođenja tipa Moser, uz primenu kratkog rezidbe.

Sorta je osetljiva na gljivične bolesti plamenjaču i pepelnicu i veoma je podložna sivoj truleži, posebno u godinama sa kišnom jesenom. Nije otporna na niske zimske temperature, ali ima visok regenerativni kapacitet. Zbog svoje niske otpornosti na hladnoću, preporučljivo je da se gaji uglavnom u sistemima vođenja kao što su čaša i pojedinačni Gijo. U regionima bez izuzetno niskih zimskih temperatura može se gajiti u sistemima vođenja sa deblom i kratkim rodnim jedinicama – na čokotima. Sorta se dobro razvija i rodonosna je kada se kalem na sve podloge koje se distribuiraju u našoj zemlji.

Kod Gamze postoji niz manje vrednih varijacija koje se ne razmnožavaju, ali klon Gamze N5 selektovan u Institutu za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven, odobren od strane Izvršne agencije za ispitivanje sorti, terensku inspekciju i kontrolu semena 2023. godine, odlikuje se veoma dobrim ekonomskim osobinama.

Potencijal lokalnih sorti grožđa

Poslednjih godina beleži se preporod lokalnih sorti vinove loze, koje su povezane sa identitetom Bugara i starim tradicijama u gajenju vinove loze i vinarstvu. To je, s jedne strane, posledica zasićenja tržišta uvedenim popularnim sortama kao što su Šardone, Kaberne, Merlo, Pino Nuar i druge, a s druge strane – bugarske vinarije su male i butik, a njihova snaga leži u ponudi tradicionalnih sorti za zemlju, najbolje prilagođenih lokalnim uslovima, u kojima ponuđena vina mogu da razotkriju svoj potencijal i istovremeno ponude nešto drugačije na svetskom tržištu.



Uprkos potrebi za razvojem novog sistema zoniranja u vinogradarstvu, izazvanog promenama klimatskih uslova, sve više bugarskih proizvođača vina okreće se lokalnim sortama.

Dan otvorenih vrata u Institutu za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven

Već drugu godinu zaredom, Dan otvorenih vrata u Institutu za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven bio je posvećen lokalnoj vinskoj sorti. Gamza je jedna od emblematskih sorti karakterističnih za region severozapadne i centralne Bugarske, a nenu istoriju, karakteristike i značaj predstavili su naučnici Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven 28. avgusta. Prošle godine proizvedeno je 395.000 litara vina od ove sorte, a površina pod vinogradima prelazi 300 hektara, uključujući 9,5 hektara novo zasađenih vinograda u okruzima Vidin i Veliko Trnovo.

U okviru događaja, predstavljen je i uticaj hrastovog drveta na vina proizvedena od ove stare lokalne sorte u Institutu. Institut poseduje jednu od najautentičnijih vinarija na Balkanskom poluostrvu, osnovanu 1892. godine. Proglašena je kulturnim spomenikom i u njoj se čuva najstarija vinska kolekcija u zemlji.



Zamenik ministra poljoprivrede i hrane Janislav Jančev istakao je da naučnici u Institutu uspešno kombinuju nauku, tradiciju i savremene tehnologije, a dostignuća i razvijene otporne sorte predstavljaju značajan doprinos očuvanju vinske proizvodnje. Fotografija © Ministarstvo poljoprivrede i hrane

Važan deo Dana otvorenih vrata bila je godišnja izložba 50 sorti grožđa, koju su razvili Institut za vinogradarstvo i vinarstvo – Pleven, Poljoprivredni institut u Kjustendilu, Obrazcov Čiflik – Ruse i Poljoprivredni univerzitet.

Iznenadjenja za goste, poput sladoleda i frapea, sačuvana su za dugo očekivani trenutak degustacije Gamze, u kojoj je ove godine učestvovalo osam vinarija iz regiona. Frape, koji će takođe biti dostupan na vinskom festivalu u Plevenu, sadrži mleko, ali umesto kafe dodaje se posebna emulzija vina, vlakana i proteina. Napraz je razvio Nikolaj Solakov iz Instituta za kriobiologiju i prehrambene tehnologije u Sofiji.

Dan otvorenih vrata deo je programa trećeg izdanja festivala vina i poljoprivrednih delicija *Vreme za vino*, koji će se održati od 29. do 31. avgusta u Plevenu. Pored proizvoda vinara i proizvođača mesnih i mlečnih delicija, program uključuje koncerte, radionice, demonstracije i razne tehnike kuvanja sa vinom.

