

"Gamdza – Kuzeybatı'nın kaprisli prensesi"

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



Son yıllarda, Bulgarların kimliği ve bağcılık ile şarapçılıktaki eski geleneklerle ilişkilendirilen yerel asma çeşitlerinde bir canlanma yaşanıyor.

Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'de 28 Ağustos'ta düzenlenen Açık Kapı Günü, üst üste ikinci yıl yerel bir şarap çeşidine adandı. Geçmişte, kırmızı şarap çeşidi "Gamza" yalnızca Kuzey Bulgaristan'da yetiştirilirken, bugün ülkedeki önemli sayıda bağcı yüksek verimi ve kalitesi nedeniyle onu tercih ediyor.

Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'deki bilim insanları bilimi, geleneği ve modern teknolojileri başarıyla birleştiriyor ve elde edilen başarılar ile geliştirilen dayanıklı çeşitler, şarap üretiminin korunmasına önemli bir katkı sağlıyor, dedi Tarım ve Gıda Bakan Yardımcısı Yanislav Yanchev Açık Kapı Günü'nde.

"Kaprisli" – bu, kökleri Arapçadan gelen "gamza" kelimesinin çevirisidir. Bu yerel, otokton üzüm çeşidi, Karadeniz ekolojik-coğrafi grubunun bir temsilcisidir ve geçmişte tamamen Kuzey Bulgaristan'da yetiştirilmiştir.

Gamza geç olgunlaşan bir çeşittir ve Pleven bölgesinde üzümler eylül sonu ve ekim başında olgunlaşır. Tomurcuklanmadan üzümlerin teknolojik olgunluğuna kadar olan vejetasyon döneminin süresi yaklaşık 170 gündür. Asmalar orta ila kuvvetli büyüme gösterir, yüksek verimlilik ve üretime sahiptir, ancak çoğu zaman asmalar üzümlerle aşırı yüklenir, bu da şekerlerde, renk maddelerinde ve ekstraktta önemli bir düşüşe yol açar ve şarabın kalitesi büyük ölçüde bozulur. Bu nedenle, Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven, Gamza'nın kısa budama uygulanarak, Moser tipi terbiye sistemlerinde, yüksek terbiyeli asma olarak yetiştirilmesini önermektedir.

Çeşit, fungal hastalıklardan mildiyö ve küllemeye karşı hassastır ve özellikle yağışlı sonbahar geçen yıllarda gri küfe karşı oldukça duyarlıdır. Düşük kış sıcaklıklarına dayanıklı değildir, ancak yüksek bir yenilenme kapasitesine sahiptir. Düşük soğuk dayanıklılığı nedeniyle, esas olarak kadeh ve tek Guyot gibi terbiye sistemlerinde yetiştirilmesi tavsiye edilir. Aşırı düşük kış sıcaklıklarının olmadığı bölgelerde, kısa meyve birimleriyle – koltuk budamasıyla – gövde terbiye sistemlerinde yetiştirilebilir. Çeşit, ülkemizde dağıtılan tüm anaçlara aşılandığında iyi gelişir ve verim verir.

Gamza'da çoğaltılmayan bir dizi düşük değerli varyasyon bulunmaktadır, ancak Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'de seçilen ve 2023 yılında Çeşit Deneme, Saha Kontrolü ve Tohum Kontrolü Yürütme Ajansı tarafından onaylanan Gamza N5 klonu, çok iyi ekonomik özelliklerle karakterize edilir.

Yerel üzüm çeşitlerinin potansiyeli

Son yıllarda, Bulgarların kimliği ve bağcılık ile şarapçılıktaki eski geleneklerle ilişkilendirilen yerel asma çeşitlerinde bir canlanma yaşanıyor. Bu, bir yandan piyasanın Chardonnay, Cabernet, Merlot, Pinot Noir ve diğerleri gibi tanıtılan popüler çeşitlerle doygunluğa ulaşması, diğer yandan – Bulgar şarap imalathanelerinin küçük ve butik olması ve güçlerinin, ülke için geleneksel, yerel koşullara en iyi uyum sağlamış, sunulan şarapların potansiyelini ortaya koyabildiği ve aynı zamanda dünya pazarında farklı bir şeyler sunabildiği çeşitleri teklif etmelerinde yatmasından kaynaklanmaktadır.



Değişen iklim koşullarının neden olduğu bağcılıkta yeni bir bölgeleme sistemi geliştirme ihtiyacına rağmen, giderek daha fazla Bulgar şarap üreticisi yerel çeşitlere yöneliyor.

Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'de Açık Kapı Günü

Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'deki Açık Kapı Günü, üst üste ikinci yıl yerel bir şarap çeşidine adandı. Gamza, Kuzeybatı ve Orta Bulgaristan bölgesine özgü amblem çeşitlerinden biridir ve tarihi, özellikleri ve önemi, Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'deki bilim insanları tarafından 28 Ağustos'ta sunuldu. Geçen yıl bu çeşitten 395.000 litre şarap üretildi ve bağ alanı, Vidin ve Veliko Tarnovo illerindeki yeni dikilen 9.5 hektar bağ dahil olmak üzere 300 hektarı aşıyor.

Etkinlik çerçevesinde, Enstitü'de bu eski yerel çeşitten üretilen şaraplar üzerinde meşe odununun etkisi de sunuldu. Enstitü, 1892'de kurulan Balkan Yarımadası'ndaki en otantik şarap imalathanelerinden birine sahiptir. Kültür anıtı ilan edilmiş olup, ülkedeki en eski şarap koleksiyonunu barındırmaktadır.



Tarım ve Gıda Bakan Yardımcısı Yanislav Yanchev, Enstitü'deki bilim insanlarının bilimi, geleneği ve modern teknolojileri başarıyla birleştirdiğini ve elde edilen başarılar ile geliştirilen dayanıklı çeşitlerin şarap üretiminin korunmasına önemli bir katkı sağladığını vurguladı. Fotoğraf © Tarım ve Gıda Bakanlığı

Açık Kapı Günü'nün önemli bir kısmı, Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven, Kjustendil Tarım Enstitüsü, Obrastsov Chiflik – Ruse ve Tarım Üniversitesi tarafından geliştirilen 50 üzüm çeşidinin yıllık sergisiydi.

Misafirler için sürprizler, örneğin dondurma ve frappe, bu yıl bölgeden sekiz şarap imalathanesinin katıldığı Gamza tadımının heyecanla beklenen anı için saklandı. Pleven'deki şarap festivalinde de sunulacak olan frappe, süt içeriyor ancak kahve yerine özel bir şarap, lif ve protein emülsiyonu ekleniyor. İçecek, Sofya'daki Kriyobioloji ve Gıda Teknolojileri Enstitüsü'nden Nikolay Solakov tarafından geliştirildi.

Açık Kapı Günü, 29-31 Ağustos tarihleri arasında Pleven'de düzenlenecek olan şarap ve çiftçi lezzetleri festivali *Şarap Zamanı*'nın üçüncü baskısının programının bir parçasıdır. Şarap üreticilerinin ve et-süt ürünleri lezzet üreticilerinin ürünlerine ek olarak, programda konserler, atölye çalışmaları, gösteriler ve şarapla yemek pişirmenin çeşitli teknikleri yer alıyor.

