

“甘扎——西北部任性公主”

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



近年来，与保加利亚人身份认同及古老葡萄种植和酿酒传统息息相关的本土葡萄品种正迎来复兴。

普列文葡萄与葡萄酒研究所于8月28日举办的开放日活动，连续第二年聚焦于一个本土葡萄酒品种。过去，红葡萄酒品种“甘姆扎”仅在北保加利亚种植，但如今，因其高产和优质的特性，该国相当多的葡萄种植者选择了它。

普列文葡萄与葡萄酒研究所的科学家们成功地将科学、传统和现代技术相结合，其取得的成就和培育的抗性品种对维持葡萄酒生产做出了重要贡献，农业和食品部副部长亚尼斯拉夫·扬切夫在开放日活动中强调。

“反复无常”——这是“甘姆扎”一词的译意，其词根源于阿拉伯语。这种本土原生葡萄品种是黑海生态地理群的代表，过去完全种植在北保加利亚。

甘姆扎是一个晚熟品种，在普列文地区，葡萄在九月末和十月初成熟。从萌芽到葡萄达到工艺成熟度的营养生长期约为170天。葡萄藤生长势中等至强，结实能力和产量高，但葡萄藤常常因负载过重而导致糖分、色素和浸出物显著下降，葡萄酒品质大幅恶化。因此，普列文葡萄与葡萄酒研究所建议将甘姆扎作为高主干树形栽培，采用莫塞尔式整形系统，并应用短枝修剪。

该品种易感染真菌病害霜霉病和白粉病，并且对灰霉病高度敏感，在多雨的秋季年份尤其如此。它对冬季低温的抗性不强，但再生能力很高。由于其耐寒性较低，建议主要采用杯状形和单居约式等整形系统进行栽培。在没有极端冬季低温的地区，可以采用带有短结果单元（短枝）的主干整形系统。该品种嫁接在我国分布的所有砧木上都能良好生长和结果。

甘姆扎存在一些低价值的变异类型，未被繁殖推广，但由普列文葡萄与葡萄酒研究所选育的甘姆扎N5克隆，于2023年获得品种试验、田间检验和种子控制执行局的批准，其特征是具有非常优良的经济性状。

本土葡萄品种的潜力

近年来，与保加利亚人身份认同及古老葡萄种植和酿酒传统息息相关的本土葡萄品种正迎来复兴。这一方面是由于市场上充斥着引进的流行品种，如霞多丽、赤霞珠、梅洛、黑皮诺等；另一方面，保加利亚的酒庄规模较小且多为精品酒庄，其优势在于提供该国传统的、最能适应本地条件的品种，使所酿葡萄酒能充分发挥其潜力，同时在世界市场上提供一些与众不同的产品。



尽管气候变化要求制定新的葡萄栽培区划系统，但越来越多的保加利亚葡萄酒生产商开始转向本土品种。

普列文葡萄与葡萄酒研究所开放日

普列文葡萄与葡萄酒研究所的开放日活动连续第二年致力于推广一个本土葡萄酒品种。甘姆扎是保加利亚西北部和中部地区标志性的特色品种之一，其历史、特点和意义由普列文葡萄与葡萄酒研究所的科学家们于8月28日进行了介绍。去年，该品种的葡萄酒产量达39.5万升，葡萄种植面积超过300公顷，其中包括在维丁和大特尔诺沃地区新种植的9.5公顷葡萄园。

活动期间，还展示了橡木桶对该研究所用这一古老本土品种所酿葡萄酒的影响。该研究所拥有巴尔干半岛上最地道的酒庄之一，成立于1892年。它被宣布为文化纪念碑，并收藏着该国最古老的葡萄酒系列。



农业和食品部副部长亚尼斯拉夫·扬切夫强调，研究所的科学家们成功地将科学、传统和现代技术相结合，其取得的成就和培育的抗性品种对维持葡萄酒生产做出了重要贡献。

照片 © 农业和食品部

开放日的一个重要环节是年度50个葡萄品种展览，这些品种由普列文葡萄与葡萄酒研究所、丘斯滕迪尔农业研究所、鲁塞的"奥布拉兹佐夫奇夫利克"农场以及农业大学共同培育。

为宾客准备的惊喜，如冰淇淋和法布奇诺，留待备受期待的甘姆扎品鉴时刻，今年有来自该地区的八家酒庄参与。这种法布奇诺也将在普列文的葡萄酒节上供应，它含有牛奶，但添加的不是咖啡，而是一种特殊的由葡萄

酒、纤维和蛋白质制成的乳化液。该饮品由索非亚低温生物学与食品技术研究所的尼古拉·索拉科夫研发。

开放日是第三届葡萄酒与农家美食节《葡萄酒时光》活动的一部分，该节日将于8月29日至31日在普列文举行。

除了酿酒师以及肉类和奶类美食生产商的产品外，活动节目还包括音乐会、工作坊、演示以及各种用葡萄酒烹饪的技巧。