

TAMJANIKA

Poreklo i rasprostranjenost tamjanike

Tamjanika je sorta vinove loze poreklom iz Azije. Iako je na ovim prostorima smatramo autohtonom sortom, to zapravo nije tako. U Srbiju je došla iz Francuske negde u srednjem veku. Gaji se u Francuskoj, Italiji, Moldaviji, Rusiji, Rumuniji i Bugarskoj.



Tamjanika u Srbiji

- Uspostavljanjem Otomanskog carstva, srpsko vinogradarstvo se više fokusiralo na uzgoj stonih sorti grožđa, uglavnom kroz uvođenje novih sorti sa Bliskog istoka. Međutim, kraj devetnaestog veka vinogradarstvu je doneo veliku štetu u vidu bolesti koja je potekla iz Amerike. Nakon perioda oporavka, nikla su nova područja sa vinovom lozom sa sortama čije je poreklo bilo uglavnom iz Francuske i stonim sortama grožđa različitog porekla.
- Tako je u Srbiju stigla tamjanika i na ovim prostorima se odomaćila i ostala. Od ove sorte pravi se najkvalitetnije vino u Srbiji i često se naziva Kraljicom grožđa. Rasprostranjeno je u južnim i istočnim vinskim područjima naše zemje gde je svakako glavna sorta belog grožđa. Najviše se gaji u Moravskom području. Kod nas nosi naziv po karakterističnom mirisu koji podseća na tamjan.



Tamjanika izgled

- Ova vinova loza daje rod grozdova, sitnih, okruglih i mirisnih plodova koji se mogu koristiti kao stono grožđe ili u proizvodnji vina. U zrelosti će biti zlatno žute ili svetlo braon boje.
- Grozd je srednje krupnoće, dobro zbijen, cilindričan, sa nešto kraćom i debljom peteljkom. Masa grozda je prilično ujednačena i varira od 120 do 150 grama. Pokožica je debela a groždani sok poseduje jak muskatni miris.
- List je srednje krupan, trodelan ili petodelan, sa retkim maljama. Po obodu lista nalaze se oštri zupci, koji su posebno naglašeni na krajevima glavnih nerava. Mladi listovi su bronzano crveni i sjajni kada se pojave u proleće. Daljim razvojem postaju srednje zeleni, a zatim smeđi pre nego što opadaju u kasnu jesen



Agrobiološka svojstva tamjanike

- Tamjanika spada u red poznijih sorti. Prinosi grožđa su redovni i srednje visoki. Da bi se postigli maksimalni prinosi, potrebno joj je puno svetlosti jer je i sama sorta poreklom sa krajeva koje odlikuje toplija klima. Ne podnosi jako krečno zemljište, dok na peskovitim i kamenitim uspeva jako dobro.



Otpornost na bolesti

- U odnosu na najznačajnije bolesti vinove loze, tamjanika je prilično osetljiva. Više na sivu plesan a nešto manje na pepelnicu i plamenjaču. Srednje je otporna na niske zimske temperature.



Proizvodnja vina od tamjanike

- Ova sorta grožđa ima debelu kožu, kao i visok nivo šećera, što ga čini veoma dobrim kandidatom za proizvodnju prirodno slatkih vina. U grožđanom soku žutog muskata nalazi se 22 do 24% šećera, dok je udeo kiselina relativno mali, od 4 do 5 gr po litru. Ova sorta daje vina zlatno žute boje, sa izrazitim muskatnim mirisom.

