

## Tamjanika bela

Izvor: <http://udruzenjeagrojug.rs/>

Obrada: Dragutin Mijatović

Sorta Tamjanika, balkanska sorta namijenjena proizvodnji kvalitetnih belih vina.

**Sinonimi:** *Muscat frontignan*, *Muscat blanc* (Francuska), *Muscato bianco*, *Moscato Canelli* (Italija), *Muskateller gelber* (Nemačka), *White Frontignan* (SAD), *Tamjanka* (Bugarska), *Tamaioasa* (Rumunija), *Muskat beli* (Ruska Federacija), *Tamjanika bela* (Srbija) i dr.

**Poreklo sorte:** Potiče iz Francuske. Veoma stara sorta. Prema podacima Vitis International Variety Catalogue VIVC, sorta je poreklom iz Rumunije.



**Rasprostranjenost:** Gaji se u Francuskoj, Italiji, Nemačkoj, SAD, Bugarskoj, Rumuniji, Ruskoj Federaciji i dr. Gaji se u pojedinim vinogorjima Srbije.

**Ekološko-geografska pripadnost:** Proles orientalis (subconvarietas caspica).

### Botanički opis

- **Bujnost**- bujna je sorta.
- **Vrh mladog lastara**- paučinst, blede zelene boje.
- **Zreo lastar**- srednje debljine sa internodijama srednje dužine. Kora lastara svetlo smeđa a kolenca tamnije smeđe boje.
- **Odrasli list**- srednje veličine, petodelan. Lice srednje naborano, zelene boje, naličje blede zelene boje. Drškin urez preklopljen - lirast ili suženog oblika slova „V". Zupci

šiljati, nejednaki. Nervi zeleni. Peteljka srednje dužine, uglavnom bez malja.

- **Cvet**-morfološki i funkcionalno hermafroditan.
- **Grozd**-srednje veličine, ređe veliki, cilindričnog ili cilindrično-konusnog oblika, srednje zbijen ili zbijen. Peteljka duga sa zdrvenjenom osnovom.
- **Bobica**- srednje veličine, okrugla ili okruglasta. Pokožica žuto zelene boje, posuta pepeljkom i sitnim belim tačkicama. Pupak slabo izražen.



Slike: grozd, list lice i naličje i mladi lastar: <https://cevvin.rs/>



Slike: četiri boje tamјаниke: <https://www.novosti.rs/>

### Agrobiološke karakteristike

- **Epoха sazреvanja**-grožde sazreva krajem III epohe. Pozna sorta.
- **Oplodnja**- normalna i redovna.
- **Koeficijent rodности**: 1,2 - 1,4.
- **Prinos grožđa**- 10.000-15.000 kg/ha.
- **Rezidba**- mešovita. Lukovi se orezuju na 8-10 okaca.
- **Uzgojni oblici**- svi koji omogućavaju mešovitu rezidbu.
- **Tipovi zemljišta**- pogodna su rastresita, umereno plodna i plodna, duboka, krečna i toplija zemljišta.
- **Otpornost prema kriptogamskim bolestima**- srednje je otporna prema plamenjači i pepelnici. Prema sivoj plesni, takođe srednje otporna, sem jeseni sa dužim kišnim periodom.
- **Otpornost prema niskim temperaturama**- svrstava se u red srednje otpornih sorti prema zimskim temperaturama. Okca izmrzavaju na -20°C.
- **Afinitet prema lozним podlogama**- ima dobar afinitet sa lozним podlogama: Berlandieri x Riparia Kober 5BB, Teleki 8 B, SO 4, Teleki 5C i dr.

### Važnije uvološke karakteristike

#### Sastav grozda (g)

- Masa grozda: 100-200.
- Broj bobica: 50-80.
- Masa bobice: 1,20-1,70.
- Masa šepurine: 3,00-6,00.

#### Sastav bobice (g)

- Masa pokožice: 8,00-54,00.
- Masa semenki: 3,00-5,00. Masa mesa: 110,00-160,00.
- Pokazatelj sastava (odnos mase mesa prema masi pokožice i semenki): 7,00-11,50.

#### Struktura grozda (%)

- Šepurina: 2,20-4,350.
- Pokožica: 6,50-9,00.
- Semenke: 1,50-3,50.
- Meso: 80,00-90,00.
- Skelet: 9,50-12,50.
- Tvrdi ostatak (šepurina, pokožica i semenke): 12,00-15,00.
- Strukturni pokazatelj grozda (odnos mesa prema tvrdom ostatku): 5,50-7,50.

### **Važnije tehnološke i organoleptičke karakteristike šire i vina**

**Karakteristike šire.** Šira je bezbojna sa muskatnim mirisom i okusom. Sadrži 20-24% šećera i 5-7 g/l ukupnih kiselina. U fazi suvarka, šećer dostiže koncentraciju i do 30%.

**Karakteristike vina.** Vino je pitko, osvežavajuće, žuto zelene boje, sa veoma izraženim muskatnim mirisom i okusom. Vino se koristi i za popravku okusa i mirisa vina drugih sorti. Vino sadrži 12-14% alkohola i 6-7 g/l ukupnih kiselina. Vino spravljeno od suvarka (desertno vino) sadrži i do 17% alkohola.

**Varijacije i klonovi.** Selekcionisano je više klonova. Populacija obiluje u varijacijama. Sorta se razlikuje od tamnjanike žute koja ima funkcionalno ženski cvet ikoja se sporadično gaji u vinogorjima Srbije i koja nema uslova za dalje širenje.

**Privredni značaj sorte.** Preporučena i rejonirana sorta za sva vinogorja u zemlji. U Srbiji, najviše se gaji kao prateća sorta, jer se vino više koristi za kupažu i popravku organoleptičkih karakteristika vina drugih sorti.

Prema nekim autorima postoji preko 350 muskatnih vinskih sorti, sposobnih da daju različite kvalitetne kategorije vina sa manje ili više izraženim muskatnim mirisom, ali u našoj zemlji danas se gaji manji broj. Sem muskatnih sorti i ostale sorte imaju mirisne materije ali koje se ne mogu okarakterisati kao muskatne.