

IL VIGNETO SVIZZERO

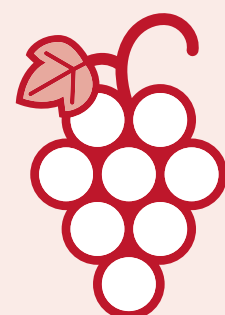
La Svizzera si trova nel cuore delle Alpi. Questo piccolo Paese di 8 milioni di abitanti è circondato da Francia, Germania, Liechtenstein, Austria e Italia. Sicuramente conoscete la Svizzera per i suoi orologi, il cioccolato e i paesaggi alpini, ma sapevate che la Svizzera produce alcuni dei migliori vini? Il vigneto svizzero si compone di un mosaico di climi, di suoli, di tradizioni, di vitigni e di maestria che variano da un comune all'altro. Per dare un quadro a questa diversità, i 14'696 ettari di vitigni elvetici sono stati suddivisi in sei regioni distinte. Quattro di queste regioni viticole - Vallese, Vaud, Ginevra e Ticino - si confondono con i cantoni di cui portano il nome. La regione dei Tre Laghi abbraccia i vigneti che circondano i laghi di Neuchâtel, di Morat e di Bienna. Quanto alla Svizzera Tedesca, ingloba i sedici cantoni viticoli della Svizzera germanofona che si può dividere in tre entità: la parte occidentale, la parte centrale e la parte orientale.

6 REGIONI VINICOLE



| REGIONE | DESCRIZIONE | VALLESE | VAUD | SVIZZERA TEDESCA | GINEVRA | TICINO | TRE LAGHI |
|---------|-----------------------------------|---|--|---|---|--|---|
| | SUPERFICIE VITICOLA | 4'732 HA | 3'783 HA | 2'619 HA | 1'374 HA | 1'159 HA | 1'110 HA |
| | RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO | 60% / 40% | 35% / 65% | 65% / 35% | 56% / 44% | 90% / 10% | 56% / 44% |
| | VITIGNI ROSSI PRINCIPALI | PINOT NOIR 28% GAMAY 13% SYRAH 4% | PINOT NOIR 12% GAMAY 9% GAMARET 4% | PINOT NOIR 52% MERLOT 1% CABERNET JURA 1% | GAMAY 21% PINOT NOIR 12% GAMARET 9% | MERLOT 78% CABERNET FRANC 1% PINOT NOIR 1% | PINOT NOIR 41% GAMARET 2% GARANOIR 2% |
| | VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI | CHASSELAS 17% JOHANNISBERG (STYLIANER) 6% PETITE ARVINE 5% | CHASSELAS 60% CHARDONNAY 1% PINOT GRIS 1% | MÜLLER-THURGAU 15% CHARDONNAY 3% SAUVIGNON BLANC 3% | CHASSELAS 20% CHARDONNAY 8% PINOT BLANC 3% | CHARDONNAY 4% SAUVIGNON BLANC 2% VIOGNIER 0.4% | CHASSELAS 23% PINOT GRIS 4% CHARDONNAY 4% |
| | ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI | • CORNALIN • PAÏEN/HEIDA (SAVAGNIN BLANC) • HUMAGNE ROUGE • AMIGNE • REZE | • GARANOIR • SERVAGNIN DE MORGES • PLANT ROBERT • DORAL • CHARMONT | • RÄUSCHLING • COMPLETER | • SAUVIGNON BLANC • ALIGOTÉ • MONDEUSE NOIRE • KERNER • SCHEUREBE • CHARRONT | • BONDOLA | • TRANINER • FREIBURGER |

NATURALMENTE CONOSCETE GLI OROLOGI E IL CIOCCOLATO SVIZZERI, MA CONOSCETE I VINI SVIZZERI?



Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26
CH - 3007 Berne



INQUADRA!

+41 31 398 52 20
info@swisswine.ch

www.swisswine.ch

SWISS WINE



STORIA

Situato nel cuore dell'Europa, il territorio che corrisponde all'attuale Svizzera entrò a far parte dell'Impero Romano a partire dal 58 a.C., data alla quale molte cronologie fanno risalire gli inizi del vigneto elvetico. Le ricerche storiche dimostrano, tuttavia, che alcune tribù celtiche come i Raurarchi (nei dintorni di Basilea) o gli Allobroge (vicino a Ginevra) padroneggiavano l'arte della vinificazione prima dell'occupazione romana. Dalle origini ai giorni nostri, questa cronologia presenta alcune delle date chiave della viticoltura svizzera.

TESTO - Alexandre Truffer

58 A.C.

L'Elvezia diviene romana e la vite si stabilisce sul territorio dell'attuale Svizzera.

515

Il Re di Borgogna fonda l'Abbazia di Saint-Maurice, che possiede ancora vigneti 1500 anni dopo la sua fondazione.

1141

Il vescovo di Losanna invita i monaci a dissodare il Lavaux per piantare delle viti.

1291

Le comunità delle valli alpine di Uri, Svitto e Nidvaldo firmano un patto di sostegno reciproco che è considerato il documento sul quale si fonda la Confederazione Elvetica.

1313

Un atto notarile cita tre nomi di vitigni: Rèze, Humagne e Neyrun.

1419

Rifugiata a Saint-Prex, Maria di Borgogna offre piante di Pinot Nero ai viticoltori.

1654

Il termine Chasselas appare per la prima volta in un libro.

1797

La Confrérie des Vignerons organizza un festival a Vevey per ringraziare i suoi viticoltori a cottimo.

1811

A Neuchâtel, i fratelli Bouvier iniziano a produrre vini spumanti.

1816

Il vulcano Tambora causa un «anno senza estate». A Losanna, le uve sono vendemmiate il 12 novembre.

1863

L'oidio, dall'America, arriva nel vigneto svizzero.

1871

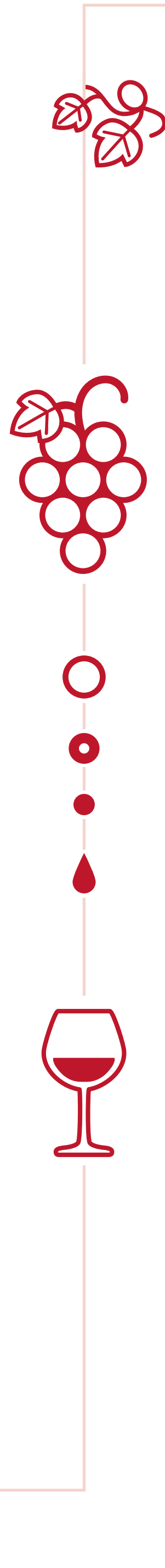
La fillossera arriva a Ginevra. La metà del vigneto svizzero non sarà mai ripiantata.

1882

Si scopre che il solfato di rame (miscela bordolese) combatte la muffa, arrivata in Europa nel 1878.

1886

La peronospora attraversa il confine svizzero e complica la vita dei viticoltori elvetici.



1890

La stazione di ricerca agronomica della Svizzera tedesca viene istituita a Wädenswil.

1924

Rudolf Steiner pone le basi della biodinamica nel suo «Corso per agricoltori».

1948

Creazione di una scuola a Losanna, poi a Changins, che offre una formazione superiore in viticoltura, enologia e arboricoltura.

1973

Il FIBL, l'istituto di ricerca per l'agricoltura biologica, viene fondato nel Cantone di Argovia.

1981

Creazione di Bio Suisse, i cui prodotti portano il marchio Bourgeon.

1986

Sviluppata da Agroscope, l'interruzione dell'accoppiamento permette di controllare senza insetticidi le farfalle che infestano la vite.

1993

Creazione del marchio Vitiswiss, che disciplina le pratiche della viticoltura sostenibile.

2007

I vigneti terrazzati del Lavaux vengono inseriti nella lista del Patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO.

2013

Agroscope a Pully crea un vitigno ibrido di nuova generazione, il Divico, che combina resistenza e qualità.

2014

La mosca Suzukii, proveniente dal Giappone, causa gravi danni poco prima della vendemmia.

2018

Nato dallo stesso ceppo che ha generato il Divico, il Divona è il primo vitigno bianco multiresistente.

2021

Creazione di un regolamento sulla produzione di «vino naturale» in Svizzera.

SVIZZERA: UN PAESE VITICOLO

FONTE: Ufficio federale dell'agricoltura, rapporto «L'anno viticolo», 2021

IL VIGNETO SVIZZERO OVVERO...

14'696
ETTARI

252
VITIGNI

2
VITIGNI PRINCIPALI
PINOT NERO (3950 ETTARI)
CHASSELAS (3650 ETTARI)

VINO A QUALESIASI ALTITUDINE

A Visperterminen, nell'alto Vallese, il vigneto - coltivato in maggioranza con Savagnin Blanc, chiamato qui Heida o Päien - si arrampica fino a 1100 metri d'altitudine. Dall'altro lato delle Alpi, in Ticino, gli appezzamenti piantati nel delta della Maggia si collocano ad appena 200 m sopra il livello del mare. Tra questi due estremi, la vite si è sviluppata a tutte le altitudini, preferendo generalmente i pendii lungo i corsi d'acqua o a strapiombo sui laghi. Il più famoso di questi vigneti, il Lavaux, nel cantone di Vaud, sembra tuffarsi nel lago: è stato iscritto nel 2007 nel patrimonio mondiale dell'Unesco.



TERRAZZE A MIGLIAIA

Nel solo Vallese, si ritiene che i muri di pietra delle terrazze viticole, messi in fila, sarebbero lunghi 3000 chilometri. Aggiungete le costruzioni dei viticoltori del Lavaux, dello Chablais, del Ticino e dei Grigioni - per citare soltanto le più famose - e potrete certamente raddoppiare la cifra. Le più spettacolari fra esse, che sovrastano la capitale del Vallese, sono costruite con muri a secco. Qui né malta né cemento, ma una maestria ancestrale che permette di sfidare gli assalti combinati del tempo, della gravità e degli elementi naturali. Emblematici del vigneto, fungono anche da rifugio a numerosi rappresentanti della fauna.



2'500
VITIVINICOLTORI

15'000
PROPRIETARI
DI VIGNETI

57%
DI ROSSO

43%
DI BIANCO

100 MIO
DI LITRI DI VINO
PRODOTTI ALL'ANNO

33 L
DI CONSUMO ANNUO
PRO CAPITE

ALLA RICERCA DELL'ACQUA



Al di fuori delle regioni alpine, la maggior parte dei vigneti elvetici è a strapiombo su un lago o un fiume. A Zurigo, si trova della vite persino sulla piccola isola di Ufenau, proprietà del convento di Einsiedeln da oltre mille anni. Al contrario, nelle zone di montagna, spesso occorre andare a cercare dell'acqua per irrigare dei suoli poco profondi e drenanti. Così, il clima semi-desertico del Vallese ha spinto i suoi abitanti a costruire una rete molto fitta di canali di irrigazione, detti bisse, per indirizzare l'acqua dei torrenti verso le zone coltivate. Che siano ancora utilizzati per l'agricoltura o meno, questi bisse costituiscono itinerari d'escursione molto apprezzati.

CADUTE MASSI, VINO SENZA EGUALI



Nel 1584, una frana seppellì il villaggio di Yvorne, nello Chablais vedese, e le vigne che lo circondavano. Una Chasselas che si contraddistingue per i suoi aromi minerali cresce ormai su questo terroir composto da materiale detritico apportato dalla catastrofe che è stata battezzata "ovaille" dal termine regionale che significa "disastro". Altre frane precedenti crearono condizioni favorevoli allo sviluppo di vigneti di eccellente qualità. Fra i più spettacolari, citiamo il vigneto del Bürgli, a Glarona, quello di Domat Ems nei Grigioni, quello della valle di Blenio in Ticino o quelli del Piede del Giura, nella parte bernese della regione dei Tre Laghi.

SPECIFICITÀ DELLA SVIZZERA

In Svizzera, diversi vitigni hanno nomi tradizionali che a volte possono creare confusione.

| VARIETÀ DI UVA | NOME |
|------------------|-------------------|
| CHASSELAS | FENDANT, GUEDEL |
| MÜLLER-THURGAU | RIESLING-SILVANER |
| SILVANER | JOHANNISBERG |
| PINOT GRIS | MALVOISIE |
| MARSANNE BLANCHE | ERMITAGE |
| SAVAGNIN BLANC | PÄIEN, HEIDA |

LE ETICHETTE BIO

BIO INSPECTA E BIO TEST AGRO

Alcuni settori seguono le direttive dell'ordinanza federale biologica (1997), che riprende più o meno le regole della legislazione europea sul biologico, sancite nel 1991. Meno restrittiva del capitolato di Bio Suisse, questa regolamentazione non permette di utilizzare il marchio GEMMA di Bio Suisse. Tuttavia, i produttori di "biologico federale" possono indicare sulla loro bottiglia la dicitura "biologico" e/o la certificazione bio inspecta o Bio Test Agro.



Nel 1981 Bio Suisse ha creato il marchio Gemma, che va oltre le normative internazionali e l'ordinanza federale sull'agricoltura biologica. L'azienda deve essere coltivata con metodo biologico. Per promuovere la biodiversità, il 7% dei terreni dell'azienda deve essere costituito da pascoli, muretti a secco, siepi o alberi. Per proteggere la vigna da malattie e parassiti, i viticoltori del marchio Gemma utilizzano preparati vegetali e minerali e promuovono popolazioni di insetti benefici. I terreni mantengono il loro carattere e la loro fertilità perché non vengono utilizzati pesticidi sintetici o fertilizzanti chimici. Nelle cantine, i viticoltori possono utilizzare un numero di additivi o trattamenti tre volte inferiore rispetto ai loro colleghi biologici europei. Solo pochi additivi naturali sono esplicitamente ammessi nel processo di vinificazione. Più di 540 cantine svizzere portano questo marchio.



Demeter Demeter è l'etichetta del vino prodotto da coltivazioni biodinamiche certificate secondo le linee guida Demeter. La coltivazione biodinamica rafforza il suolo, le piante, gli animali e le persone. Oltre alla produzione biologica e alla promozione della diversità ecologica nel vigneto, i produttori biodinamici utilizzano preparati biodinamici che vitalizzano la vita del suolo e rafforzano le viti. In cantina sono possibili pochissimi interventi correttivi. Per questo la qualità delle uve e il lavoro meticoloso nei vigneti e in cantina sono di fondamentale importanza. Circa sessanta aziende agricole hanno ottenuto il marchio.

Svizzera. Naturalmente.

WWW.SWISSWINE.CH