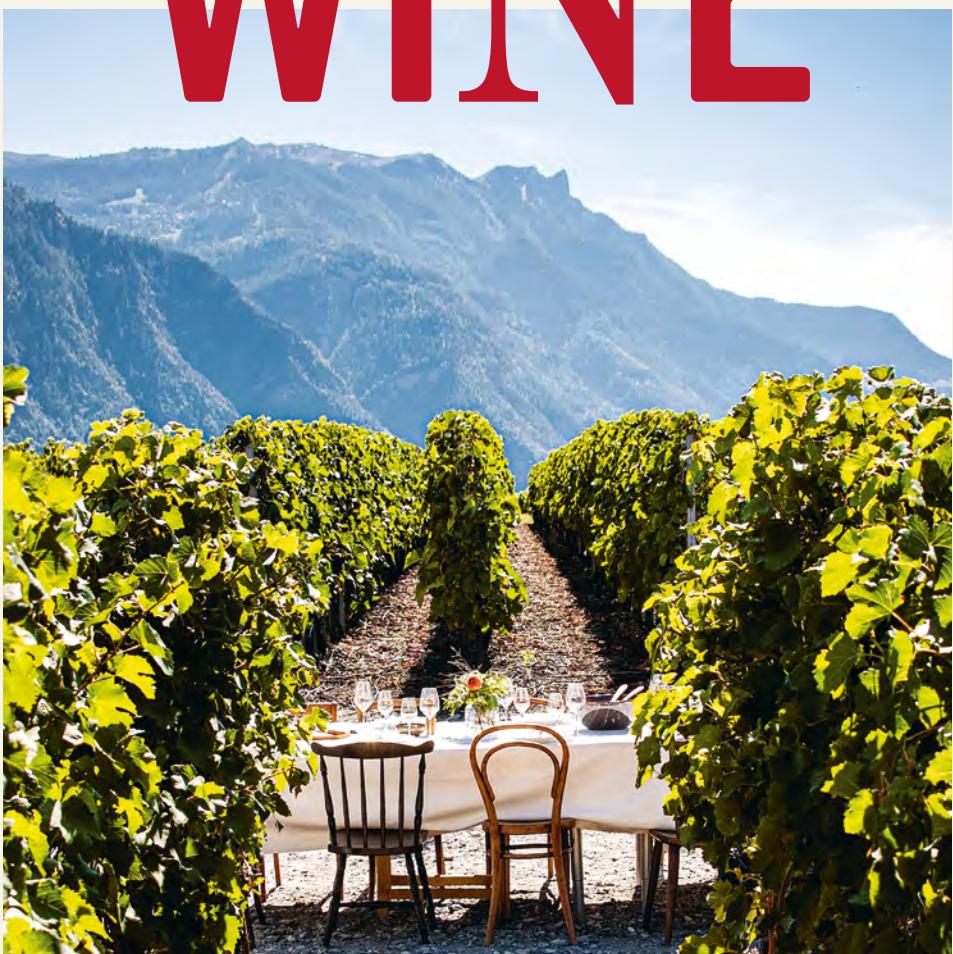


LA RIVISTA

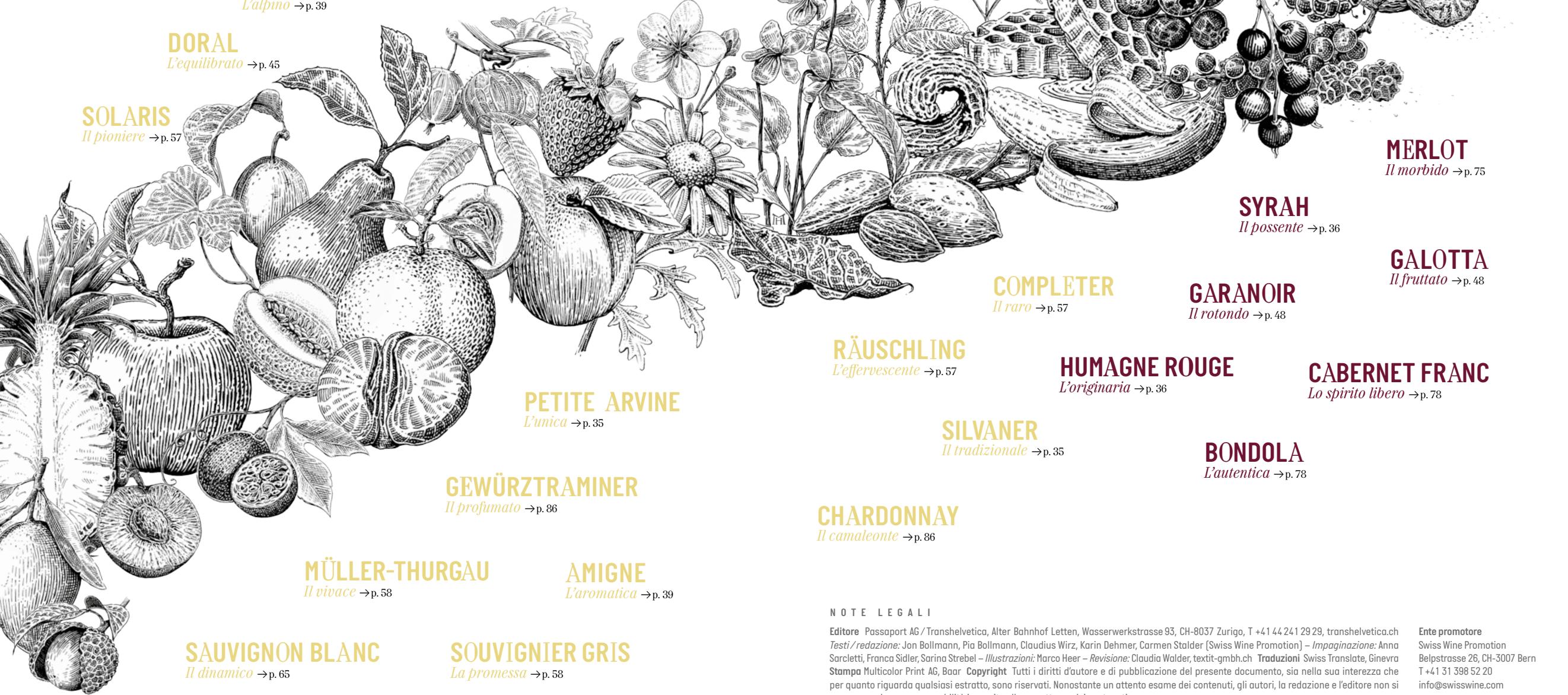
SWISS WINE



Scoprire. Assaggiare. Gustare.



Aromi DELLE uve svizzere

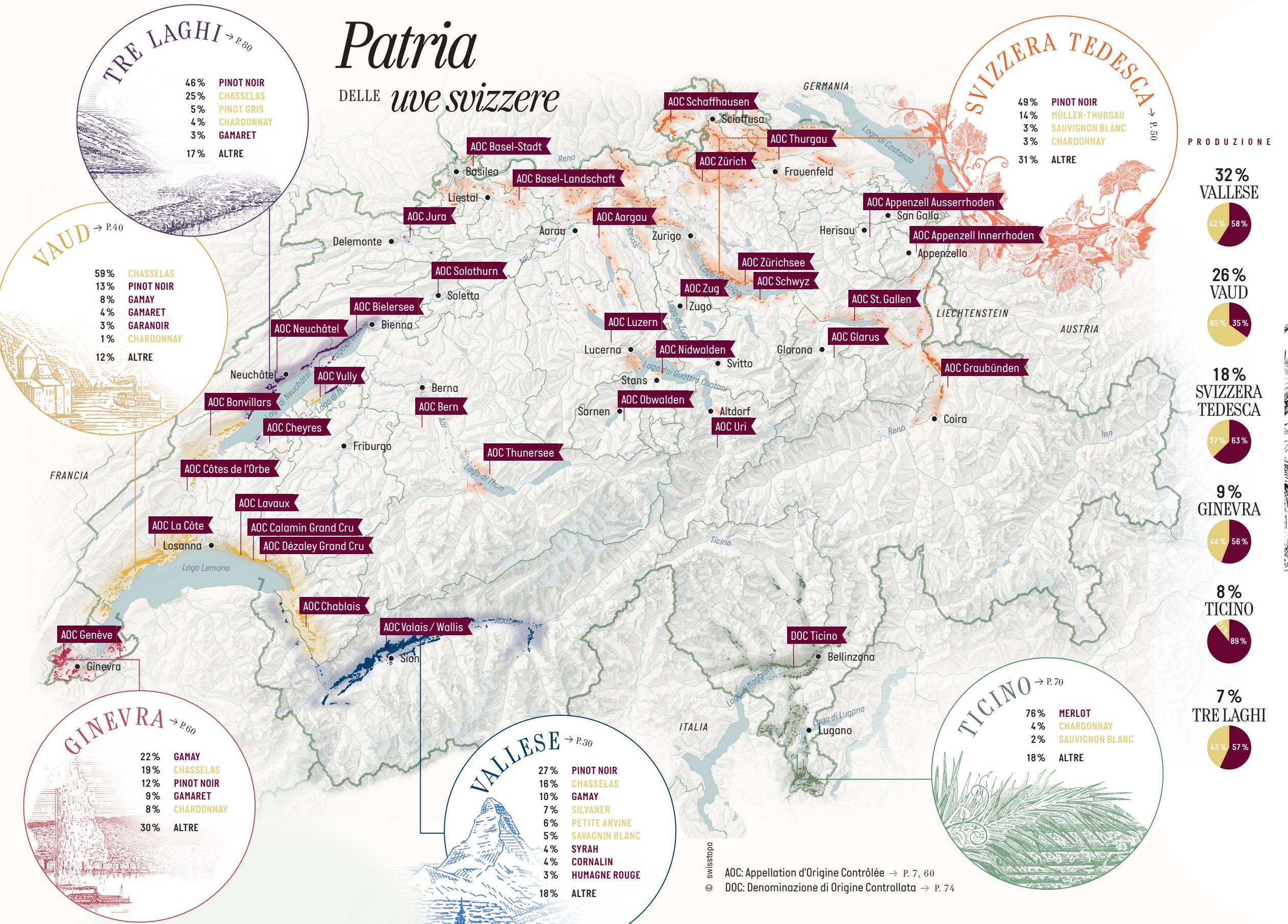


NOTE LEGALI

Editore Passaport AG / Transhelvetica, Alter Bahnhof Letten, Wasserwerkstrasse 93, CH-8037 Zurigo, T +41 44 241 29 29, transhelvetica.ch
Testi/redazione: Jon Bollmann, Pia Bollmann, Claudius Wirz, Karin Dehmer, Carmen Stalder [Swiss Wine Promotion] – **Impaginazione:** Anna Saracetti, Franca Sidler, Sarina Strebel – **Illustrazioni:** Marco Heer – **Revisione:** Claudia Walder, textit-gmbh.ch **Traduzioni** Swiss Translate, Ginevra
Stampa Multicolor Print AG, Baar **Copyright** Tutti i diritti d'autore e di pubblicazione del presente documento, sia nella sua interezza che per quanto riguarda qualsiasi estratto, sono riservati. Nonostante un attento esame dei contenuti, gli autori, la redazione e l'editore non si assumono alcuna responsabilità in merito alla correttezza dei contenuti.

Da consumare con moderazione

Patria delle uve svizzere





EDITORIALE

- | | |
|-------------------------|--------|
| <i>Storia</i> | → p. 6 |
| <i>Il vino svizzero</i> | → p. 8 |

UN ANNO NEL VIGNETO

- | | |
|------------------|---------|
| <i>Primavera</i> | → p. 12 |
| <i>Estate</i> | → p. 16 |
| <i>Autunno</i> | → p. 20 |
| <i>Inverno</i> | → p. 24 |

REGIONI VITIVINICOLE

- | | |
|-------------------------|---------|
| <i>Vallese</i> | → p. 30 |
| <i>Vaud</i> | → p. 40 |
| <i>Svizzera tedesca</i> | → p. 50 |
| <i>Ginevra</i> | → p. 60 |
| <i>Ticino</i> | → p. 70 |
| <i>Tre laghi</i> | → p. 80 |

Un panorama enologico estremamente variegato

La Svizzera coltiva e apprezza la vite e i suoi frutti da oltre 1'500 anni. Durante questo lungo periodo, al riparo delle possenti Alpi, sono nate numerose specialità che traggono il loro carattere da un terroir estremamente variegato, comprendente, tra l'altro, l'intenso sole di montagna e l'acqua fredda dei ghiacciai. Saremo lieti di accompagnarvi in un viaggio alla scoperta di questi tesori unici.

Storia

Una panoramica

La storia della viticoltura in Svizzera risale all'epoca dei Romani. Nonostante qualche battuta d'arresto, nei secoli passati i viticoltori locali continuaron a sviluppare le loro tecniche di coltivazione e i loro vini.



515
Il re Sigismondo di Borgogna fonda l'abbazia di Saint-Maurice. Fra i più antichi monasteri ancora attivi dell'occidente, è uno dei più antichi proprietari di vigneti a livello mondiale. A 1500 anni dalla sua fondazione, l'abbazia possiede ancora viti proprie.

800 a.C.
Scavi archeologici dimostrano che la vite viene già coltivata a quel tempo nel Vallese. Tuttavia, non esistono prove che dimostrino la produzione del vino.

765
Il vescovo Tello di Coira lascia in eredità al monastero di Disentis diversi beni, tra cui una tenuta agricola nei pressi di Sagogn, composta da frutteti, campi e vigneti. L'atto corrispondente è il più antico documento scritto in Svizzera che menziona vigneti.



Nel 2007 il paesaggio unico dei vigneti terrazzati è stato iscritto dall'UNESCO nel patrimonio mondiale dell'umanità.

1: Flickr Commons / 2: ETH-Bibliothek Zürich / 3:4: Wikimedia Commons

1141
Su invito del vescovo di Losanna, i monaci cistercensi e le monache agostiniane si stabiliscono nel Lavaux, dove estirpano i ripidi pendii e piantano viti. Rimangono fino alla conquista del Paese di Vaud da parte delle truppe bernesie riformate nel 1536. Berna integra il territorio nel baliaggio di Losanna e continua a investire nel vino.



1924
Con il suo "corso di agricoltura", Rudolf Steiner fonda la biodinamica a Dornach. Le regole della viticoltura biodinamica si basano su queste idee.

1871
A partire da Prény GE, la filossera americana raggiunge la Svizzera e si diffonde in tutto il paese. I ceppi colpiti devono essere sostituiti, con conseguente aumento dei costi di produzione. Questo evento, insieme all'espansione delle aree insediativa e al nascente movimento per l'astinenza, provoca un cambiamento radicale nella viticoltura svizzera e la superficie vitata si riduce in modo drastico.

1948
Changins è il principale centro di formazione e ricerca per l'enologia in Svizzera. Dalla sua fondazione promuove l'innovazione, metodi sostenibili e lo sviluppo di nuovi vitigni all'interno della viticoltura svizzera.

2014
Per la prima volta la drosofila del ciliegio, originaria del Giappone, viene riconosciuta come un serio parassita in viticoltura. A causa dell'inverno mite e dell'estate umida, la produzione registra grandi perdite in tutta la Svizzera poco prima della vendemmia.

2000

1988
Quando la viticoltura entra in crisi a causa della sovrapproduzione, Ginevra è il primo cantone a introdurre il sistema delle denominazioni di origine controllata [DOC] nella viticoltura svizzera. Tutti gli altri cantoni vitivinicoli seguiranno negli anni successivi.

2021
La neocostituita Associazione Svizzera Vin Nature promuove la produzione di vini realizzati, per quanto possibile, senza additivi e senza procedimenti enologici complessi. La gestione del vigneto è fondamentale in questo approccio.

1993
Vitiswiss, la neonata associazione svizzera per una produzione rispettosa della natura in viticoltura, crea il marchio Vinatura, che contrassegna i vini provenienti da viticoltura sostenibile.

Il vino svizzero

Una panoramica

Per molti aspetti la piccola regione vinicola della Svizzera non ha nulla da invidiare alle più grandi: i viticoltori qui coltivano una varietà di vitigni da record. Lavorare in armonia con la natura è sempre più importante.

63

DOC

Nei 26 cantoni della Svizzera sono riconosciuti 63 DOC.

84 mio.

In media vengono prodotti 84 milioni di litri di vino all'anno. Il consumo pro capite in Svizzera è di circa 34 litri.



di cui		
1	31 %	PINOT NOIR → p. 55
2	27 %	MERLOT → p. 75
3	11 %	GAMAY → p. 68
4	6 %	GAMARET → p. 68
5	5 %	GARANOIR → p. 48
6	20 %	ALTRO

circa 2'500
viticoltori

coltivano i vitigni svizzeri con passione, perizia e spirito di innovazione.

circa 250
vitigni

in Svizzera, quasi un terzo dei quali sono varietà autoctone.



di cui		
1	59 %	CHASSELAS → p. 45
2	7 %	MÜLLER-THURGAU → p. 58
3	7 %	CHARDONNAY → p. 86
4	5 %	SILVANER → p. 35
5	5 %	PETITE ARVINE → p. 35
6	17 %	ALTRO

14'484
ettari

VIGNETO
di cui:



32 %
VALLESE
→ p. 30



26 %
VAUD
→ p. 40



18 %
SVIZZERA
TEDESCA
→ p. 50



9 %
GINEVRA
→ p. 60



8 %
TICINO
→ p. 70



7 %
TRE LAGHI
→ p. 80



UNO SGUARDO AI VITIGNI PARTICOLARI

ORIGINALI SVIZZERI IN VIGNA

I vitigni autoctoni sono varietà tradizionali che da secoli crescono in una determinata regione. In Svizzera, vitigni come Chasselas, Petite Arvine o Humagne Rouge sono pilastri dell'identità vitivinicola. Spesso intimamente legati al clima e ai suoli di origine, danno vita a vini dal carattere spiccatissimo, tipici del loro territorio.

MENO TRATTAMENTI GRAZIE AI VITIGNI PIWI

I vitigni resistenti ai funghi [Piwi] sono nuove selezioni meno sensibili a malattie fungine come l'oidio. In Svizzera, Johanniter, Solaris e varietà simili si stanno affermando sempre di più poiché richiedono meno prodotti fitosanitari e sono quindi più rispettosi dell'ambiente. In particolare nell'ambito della viticoltura biologica e dell'approccio naturale, offrono un'alternativa sostenibile, oltre che una qualità del vino sempre più alta.

I vitigni autoctoni e Piwi sono contrassegnati nei profili dei vitigni nella sezione regionale della rivista.



COLTIVAZIONE SOSTENIBILE: I MARCHI



VINATURA

Il marchio di Vitiswiss (Associazione svizzera per uno sviluppo sostenibile della viticoltura) garantisce una coltivazione rispettosa dell'ambiente.

vinatura.ch



IP SUISSE

La produzione integrata (IP) mira a un approccio il più possibile naturale. È consentito l'utilizzo limitato di prodotti fitosanitari.

ipsuisse.ch



GEMMA BIO SUISSE

Il marchio garantisce una produzione senza pesticidi sintetici né fertilizzanti chimici. È considerato più severo delle direttive bio dell'UE.

bio-suisse.ch



DEMETER

La viticoltura biodinamica si basa sull'interazione armoniosa tra uomo, piante, animali e suolo. I requisiti sono ancora più severi di quelli di Bio Suisse.

demeterch



UN ANNO NEL VIGNETO

UN BUON VINO RICHIEDE DEDIZIONE E CURA IN OGNI STAGIONE.

- Sentiero appartato tra i filari: zona viticola nei pressi di Aarau.

PRIMAVERA

Quando le viti si risvegliano dopo il riposo invernale, i vigneti fioriscono. È il momento di mettersi al lavoro!

MARZO – APRILE

LACRIME DI GIOIA

Quando in primavera comincia a fare più caldo e le temperature superano regolarmente i 10°C, le viti si risvegliano. La linfa risale dalle radici e fuoriesce come liquido limpido dai tagli di potatura del ceppo. È il "pianto della vite", un segnale esterno che indica l'inizio della crescita.

APRIL – MAI

GERMOGLIAMENTO

Le gemme si gonfiano e si schiudono lentamente. Si dispiegano piccole foglie e compaiono i primi germogli. In questa fase le viti sono delicate: le gelate tardive possono danneggiare i giovani germogli e compromettere il raccolto. Ecco perché, nelle notti fredde, i viticoltori salgono in vigna per proteggere le viti con candele antigelo o con sistemi di irrigazione antibrina.



SCACCHIATURA

Per convogliare l'energia della pianta verso i tralci migliori, si rimuovono manualmente gemme e germogli in eccesso o mal posizionati.

CRESCE

Le viti si allungano, investendo molta energia in questo processo. Si slanciano verso l'alto guidate dai fili di sostegno.

MAGGIO – GIUGNO

AUTOIMPOLLINAZIONE

La vite ha fiori ermafroditi che possono autoimpollinarsi all'interno del bocciolo, senza l'ausilio di vento o insetti. Da ogni fiore, dunque, si svilupperà un acino.



© Ticinowine [Olivero Lentini]

- Coltivazione a pergola: metodo di viticoltura tradizionale in Ticino.

L'influsso del terroir svizzero

Gusto e carattere del vino sono plasmati dal terreno e dal clima del vigneto. E poiché tra montagne e laghi, ghiacciai e foreste questi fattori variano molto, la Svizzera può vantare una sorprendente varietà di vini.



TERRENO

Il vino di una valle alpina selvaggia ha un gusto diverso da quello dello stesso vitigno coltivato su dolci colline.

Alpi

Le Alpi coprono circa il 60% della Svizzera, il Giura un ulteriore 10%. Queste montagne proteggono le regioni viticole retrostanti, come il Vallese, dai venti freddi e dal maltempo.

Tipi di suolo

La dinamica tettonica alpina genera un'enorme varietà di suoli. Ci sono appezzamenti poco profondi, con pochi decimetri di terra sopra la roccia, e altri con metri di suolo ricco di humus, calcareo, argilloso o sabbioso. Al di sotto, a seconda dei siti, si trovano roccia, scisto, gneiss, ghiaia, detriti e coni alluvionali dovuti ai depositi sedimentari dei fiumi.

Morfologia del terreno

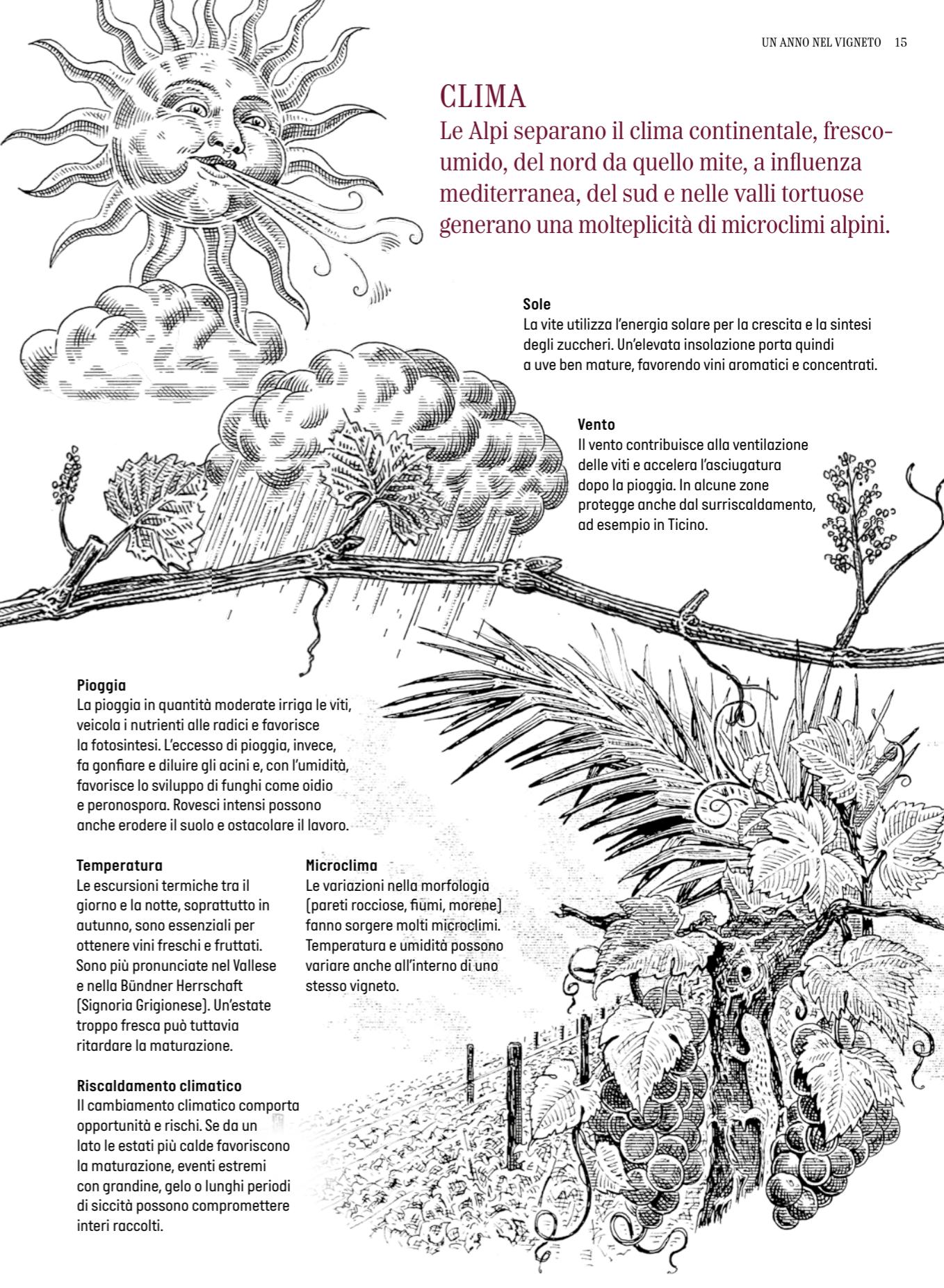
I vigneti ripidi, come nel Lavaux, godono di molta insolazione e drenano bene la pioggia. Le zone pianeggianti, invece, più facili da lavorare, sono più soggette a malattie a causa dei suoli più umidi.

ACQUA

Le viti crescono lungo le rive di tutti i grandi laghi svizzeri e lungo i corsi d'acqua. In estate l'acqua riflette il sole, in inverno mitiga il gelo.

Ghiacciai

Durante l'ultima era glaciale la Svizzera era in gran parte ricoperta da uno spesso strato di ghiaccio. A seguito del suo ritiro sono rimaste colline di detriti e massi che oggi caratterizzano il sottosuolo in molte zone.



CLIMA

Le Alpi separano il clima continentale, fresco-umido, del nord da quello mite, a influenza mediterranea, del sud e nelle valli tortuose generano una molteplicità di microclimi alpini.

Sole

La vite utilizza l'energia solare per la crescita e la sintesi degli zuccheri. Un'elevata insolazione porta quindi a uve ben mature, favorendo vini aromatici e concentrati.

Vento

Il vento contribuisce alla ventilazione delle viti e accelera l'asciugatura dopo la pioggia. In alcune zone protegge anche dal surriscaldamento, ad esempio in Ticino.

Pioggia

La pioggia in quantità moderate irriga le viti, veicola i nutrienti alle radici e favorisce la fotosintesi. L'eccesso di pioggia, invece, fa gonfiare e diluire gli acini e, con l'umidità, favorisce lo sviluppo di funghi come oidio e peronospora. Rovesci intensi possono anche erodere il suolo e ostacolare il lavoro.

Temperatura

Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto in autunno, sono essenziali per ottenere vini freschi e fruttati. Sono più pronunciate nel Vallese e nella Bündner Herrschaft [Signoria Grigionesca]. Un'estate troppo fredda può tuttavia ritardare la maturazione.

Microclima

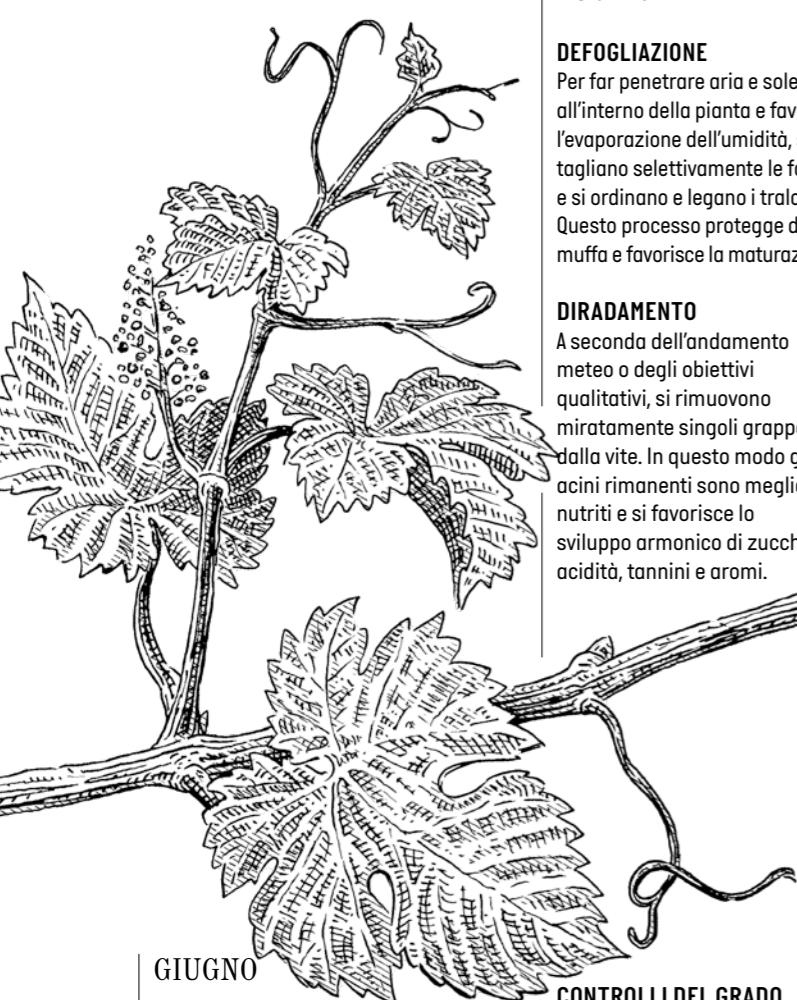
Le variazioni nella morfologia [pareti rocciose, fiumi, morene] fanno sorgere molti microclimi. Temperatura e umidità possono variare anche all'interno di uno stesso vigneto.

Riscaldamento climatico

Il cambiamento climatico comporta opportunità e rischi. Se da un lato le estati più calde favoriscono la maturazione, eventi estremi con grandine, gelo o lunghi periodi di siccità possono compromettere interi raccolti.

ESTATE

È alta stagione in vigna: ora si decide come matureranno le uve e che cosa finirà in botte.



GIUGNO

VERSO IL CIELO

I tralci crescono fino a 20 centimetri al giorno.

ALLEGAGIONE

Se la fecondazione è riuscita, ora diventano visibili piccole sfere verdi: dure, acide e ben lontane dall'essere gustose.

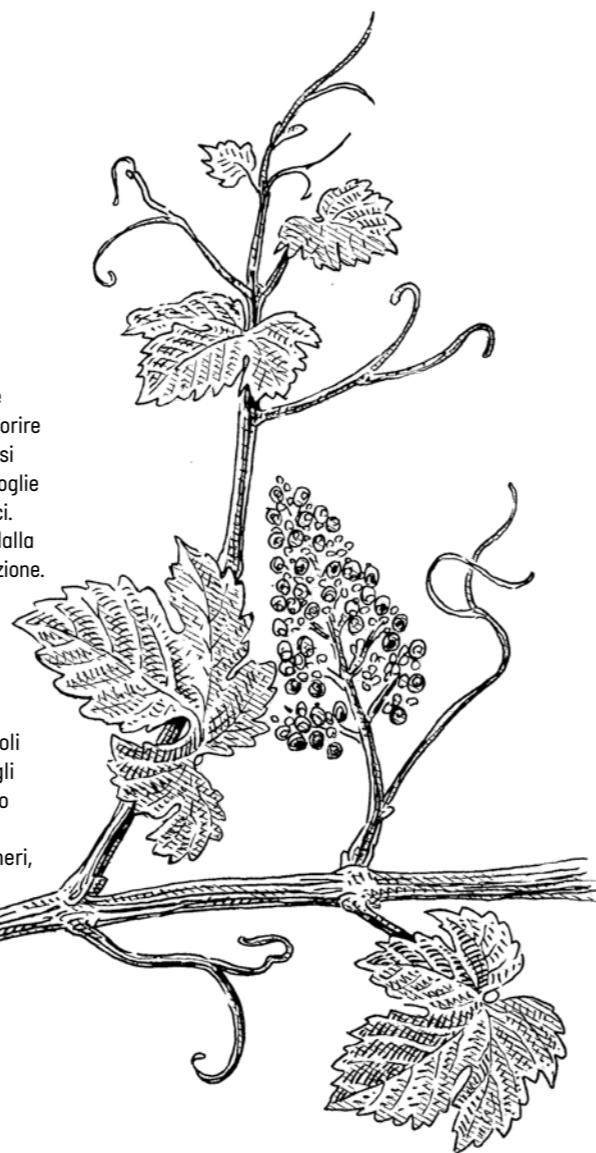
LUGLIO

DEFOGLIAZIONE

Per far penetrare aria e sole all'interno della pianta e favorire l'evaporazione dell'umidità, si tagliano selettivamente le foglie e si ordinano e legano i tralci. Questo processo protegge dalla muffa e favorisce la maturazione.

DIRADAMENTO

A seconda dell'andamento meteo o degli obiettivi qualitativi, si rimuovono miratamente singoli grappoli dalla vite. In questo modo gli acini rimanenti sono meglio nutriti e si favorisce lo sviluppo armonico di zuccheri, acidità, tannini e aromi.



AGOSTO

CONTROLLO DEL GRADO DI MATURAZIONE

Come evolve il tenore zuccherino? Che sapore hanno gli acini? Qual è lo stato sanitario delle uve? Ogni parcella, ogni varietà, ogni annata richiede decisioni diverse. La combinazione di clima e meteo, cura e sensibilità modella il carattere del vino.

INVAIATURA

Gli acini verdi iniziano a colorarsi: blu, rosso, giallo-dorato. Perdono acidità e diventano più morbidi, dolci e succosi. Comincia lo sprint finale verso la vendemmia.

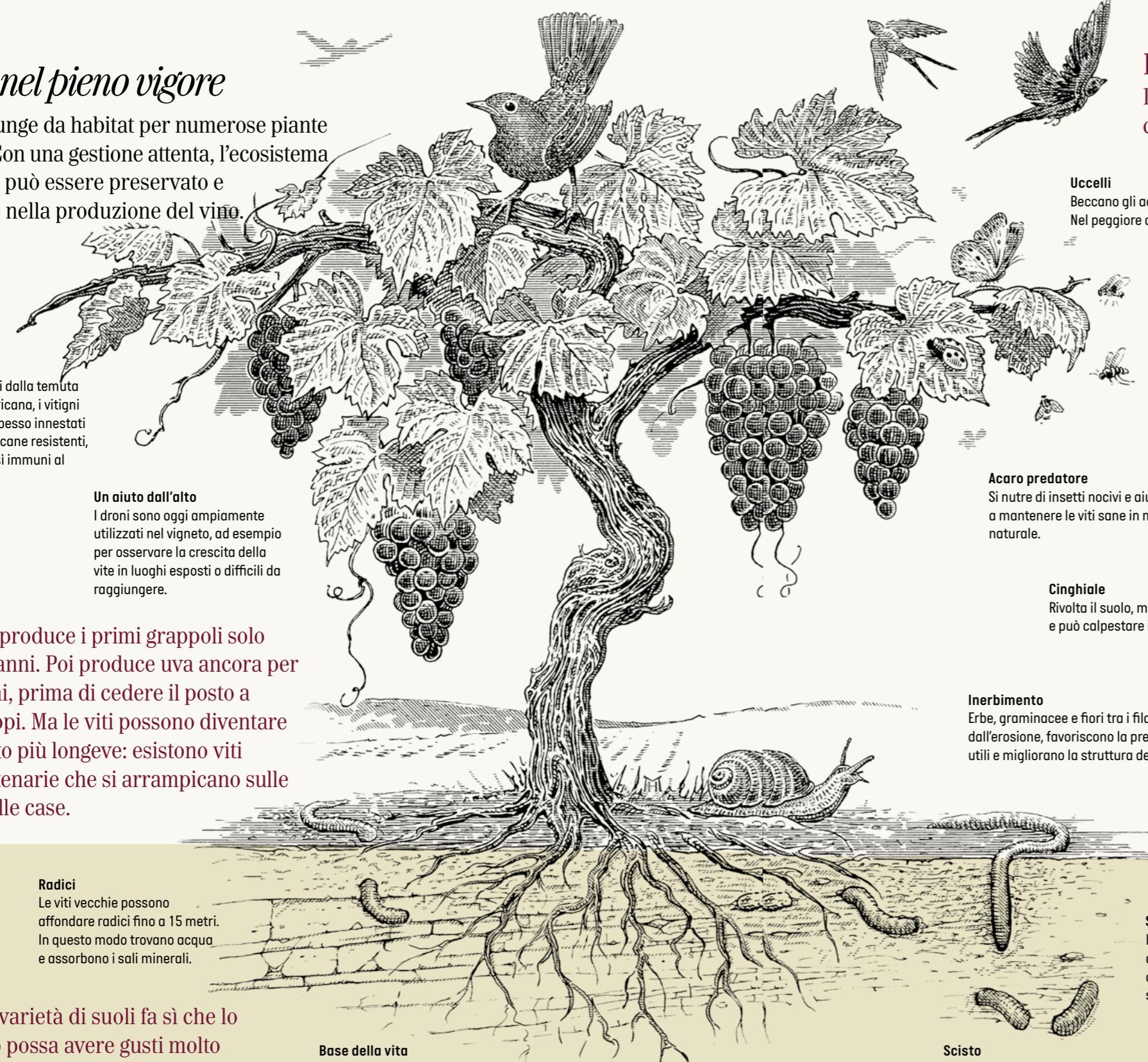


WP [David Carlier]

● Pieno di vigore: un vecchio ceppo in Vallese.

La vite nel pieno vigore

Il vigneto funge da habitat per numerose piante e animali. Con una gestione attenta, l'ecosistema del vigneto può essere preservato e valorizzato nella produzione del vino.



Innesto

Per proteggersi dalla temuta fillossera americana, i vitigni europei sono spesso innestati su radici americane resistenti, diventando così immuni al parassita.

Un aiuto dall'alto

I droni sono oggi ampiamente utilizzati nel vigneto, ad esempio per osservare la crescita della vite in luoghi esposti o difficili da raggiungere.

LA VITE

Un vitigno produce i primi grappoli solo dopo 3–6 anni. Poi produce uva ancora per 30–40 anni, prima di cedere il posto a giovani ceppi. Ma le viti possono diventare anche molto più longeve: esistono viti ultrabicentenarie che si arrampicano sulle facciate delle case.

Radici

Le viti vecchie possono affondare radici fino a 15 metri. In questo modo trovano acqua e assorbono i sali minerali.

SUOLO

La grande varietà di suoli fa sì che lo stesso vino possa avere gusti molto diversi a seconda del sito: da leggero e fruttato a più vigoroso e minerale.

Base della vita

La composizione del suolo influenza su quanta acqua e quanti nutrienti riceve la vite, sulla profondità delle radici e sulla temperatura attorno a esse.

FAUNA

Il vigneto ospita una grande varietà di animali, che possono favorire o ostacolare la viticoltura.

Uccelli

Beccano gli acini maturi riducendo resa e qualità. Nel peggiore dei casi, poco prima della vendemmia.

Drosofila del ciliegio

Depone le uova negli acini maturi che poi marciscono. È un parassita temuto quando il tempo è caldo e umido.

Capriolo

In primavera brucia germogli e foglie giovani, ostacolando la crescita della vite.

Coccinella

Divora grandi quantità di afidi, fino a 50 al giorno!

Cinghiale

Rivolta il suolo, mangia gli acini e può colpestare interi filari.

Inerbimento

Erbe, graminacee e fiori tra i filari proteggono dall'erosione, favoriscono la presenza di insetti utili e migliorano la struttura del suolo.

Lombrico

Migliora la qualità del suolo e assicura aria e nutrienti attorno alle radici.

Sabbia

I vini da suoli sabbiosi, presenti in alcune zone del Ticino e del Vallese, maturano precocemente, cosa che li rende leggeri, fruttati e fragranti, spesso con una struttura delicata.

Calcare

I vini da suoli sabbiosi, presenti in alcune zone del Ticino e del Vallese, maturano precocemente, cosa che li rende leggeri, fruttati e fragranti, spesso con una struttura delicata.

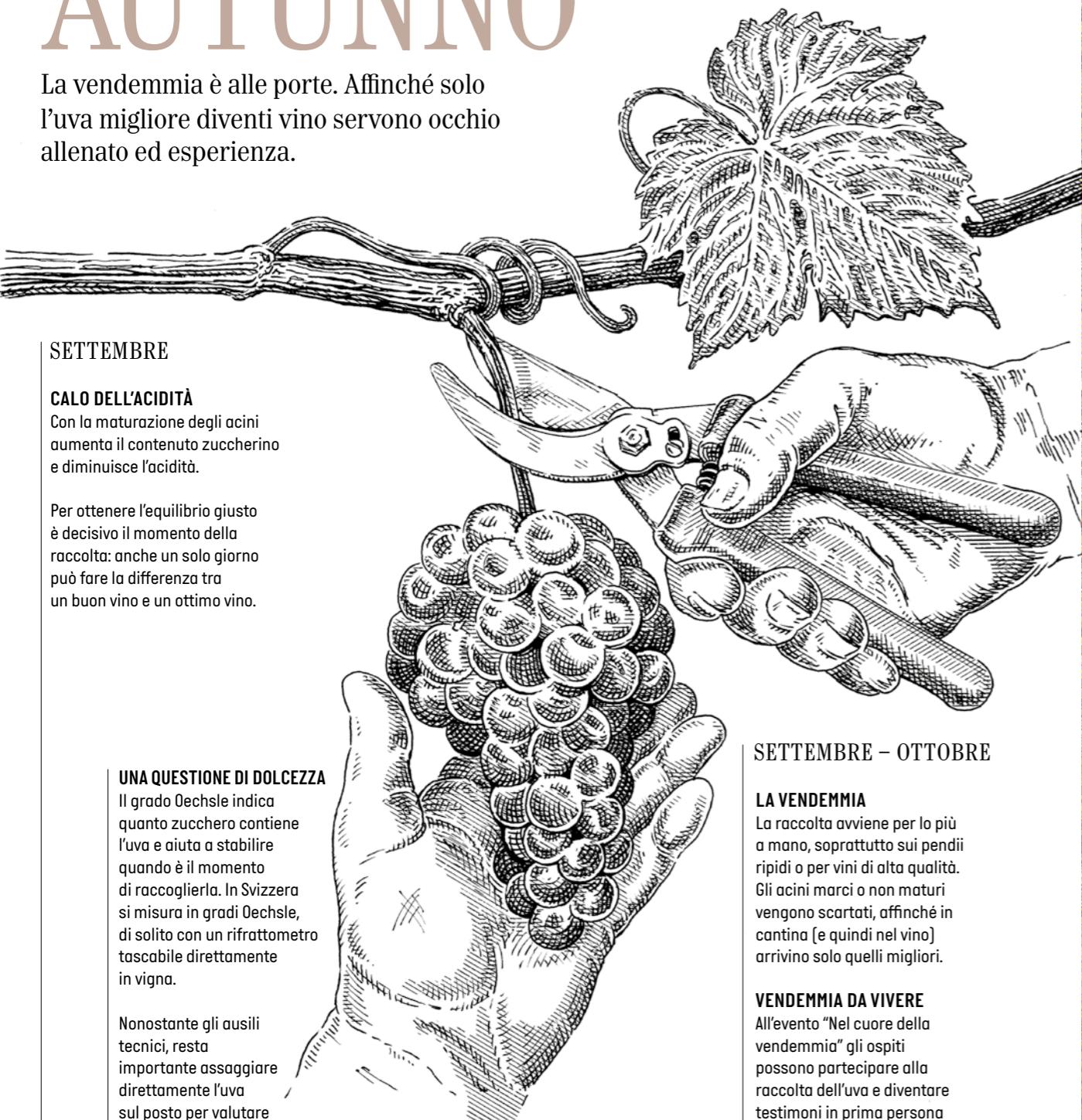


Argilla

I suoli argillosi, ad esempio nella Svizzera tedesca, trattengono bene l'acqua e la rilasciano lentamente alle viti. Questo favorisce lo sviluppo di vini morbidi e rotondi.

AUTUNNO

La vendemmia è alle porte. Affinché solo l'uva migliore diventi vino servono occhio allenato ed esperienza.



SETTEMBRE

CALO DELL'ACIDITÀ

Con la maturazione degli acini aumenta il contenuto zuccherino e diminuisce l'acidità.

Per ottenere l'equilibrio giusto è decisivo il momento della raccolta: anche un solo giorno può fare la differenza tra un buon vino e un ottimo vino.

UNA QUESTIONE DI DOLCEZZA

Il grado Oechsle indica quanto zucchero contiene l'uva e aiuta a stabilire quando è il momento di raccoglierla. In Svizzera si misura in gradi Oechsle, di solito con un rifrattometro tascabile direttamente in vigna.

Nonostante gli ausili tecnici, resta importante assaggiare direttamente l'uva sul posto per valutare con tutti i sensi il grado di maturazione.

SETTEMBRE – OTTOBRE

LA VENDEMMIA

La raccolta avviene per lo più a mano, soprattutto sui pendii ripidi o per vini di alta qualità. Gli acini marci o non maturi vengono scartati, affinché in cantina (e quindi nel vino) arrivino solo quelli migliori.

VENDEMMIA DA VIVERE

All'evento "Nel cuore della vendemmia" gli ospiti possono partecipare alla raccolta dell'uva e diventare testimoni in prima persona del percorso dalla vigna al bicchiere.

nelcuoredellavendemmia.ch

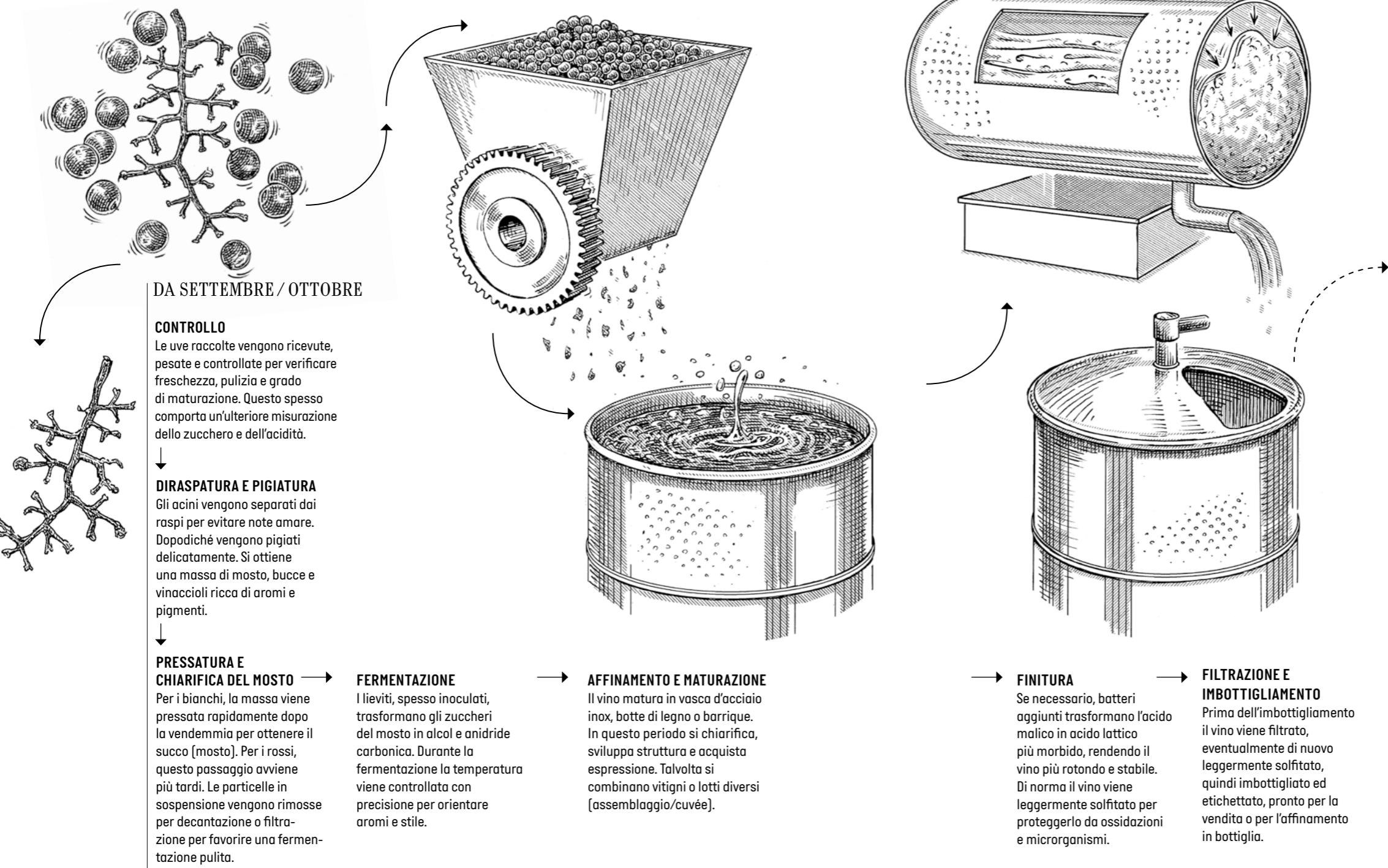


© Jean Margelisch

● Uno spettacolo di colori: l'autunno si mostra in tutto il suo splendore sui pendii terrazzati.

Cantina in fermento

La vinificazione è il processo attraverso il quale i maestri cantinieri spremono il succo dagli acini, lo fanno fermentare, lo lasciano affinare nei tank o nelle botti e infine lo imbottiglano. Dall'uva, dai gesti e dalla passione il vino ricava il suo carattere più autentico.



VINO ROSSO

Il succo delle uve rosse fermenta insieme a bucce e vinaccioli (macerazione). In questo modo si estraggono pigmenti, tannini e aromi che conferiscono al vino il suo carattere deciso.

ROSÉ

Nasce da uve rosse lasciate a contatto con le bucce per breve tempo, solitamente per poche ore. Questo conferisce al vino un colore dal rosa tenue al rosso chiaro brillante.

VINO BIANCO

Può essere ottenuto da uve rosse o bianche. Dopo la pressatura, il vino bianco viene di solito fatto fermentare immediatamente, senza che bucce e vinaccioli rimangano troppo a contatto con il succo. Se nasce da uve rosse, reca la menzione Blanc de Noir.

SPUMANTE

Sottoposto a una seconda fermentazione che sviluppa anidride carbonica nel vino. Questa fermentazione avviene in bottiglia (metodo tradizionale) o in autoclave.

VINO DOLCE

Per mantenere molto zucchero naturale negli acini, le uve vengono concentrate (ad es. con muffa nobile, appassimento, gelo) oppure la fermentazione viene interrotta precocemente.

VINO ARANCIONE

Ottenuto da uve bianche che fermentano sulle bucce come un rosso. Questo vino dal colore aranciato è spesso non filtrato e non solfitato, con un profilo aromatico non convenzionale.

VINO NATURALE

Prodotto senza additivi, con lieviti naturali e interventi minimi. Di norma non si aggiungono solfiti, ottenendo stili di vino insoliti e "selvatici".

● Atmosfera invernale:
è tempo di riposo in un
vigneto a Saillon.



© Gérard Raymond

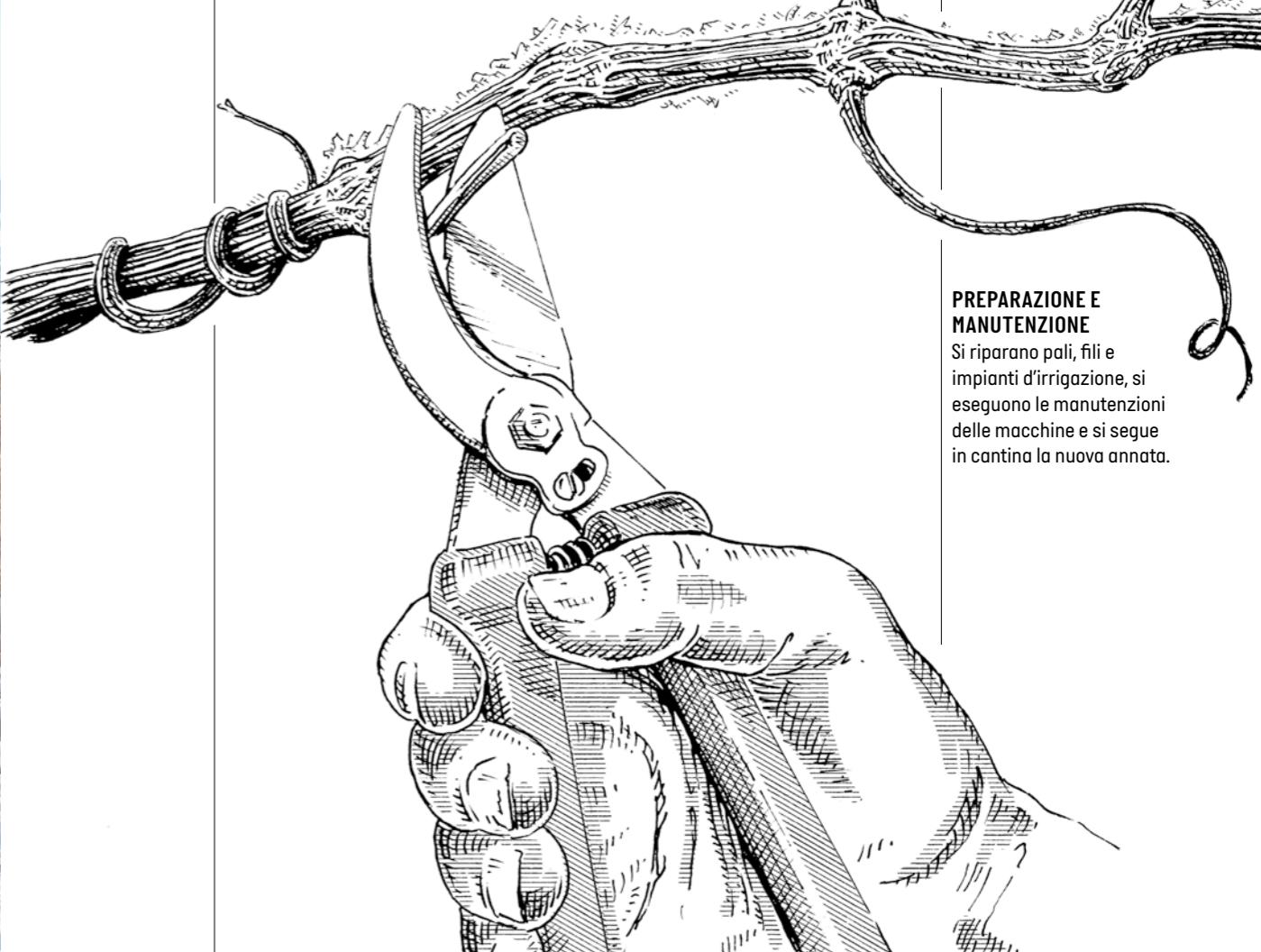
INVERNO

In vigna regna la quiete e le viti entrano nel riposo invernale. Ma per i viticoltori non c'è tempo per riposare.

NOVEMBRE – DICEMBRE

FASE DI RIPOSO

In inverno, le viti entrano nella fase di riposo. Dopo aver prodotto foglie e grappoli, ora ricostituiscono le riserve energetiche.



GENNAIO – FEBBRAIO

POTATURA

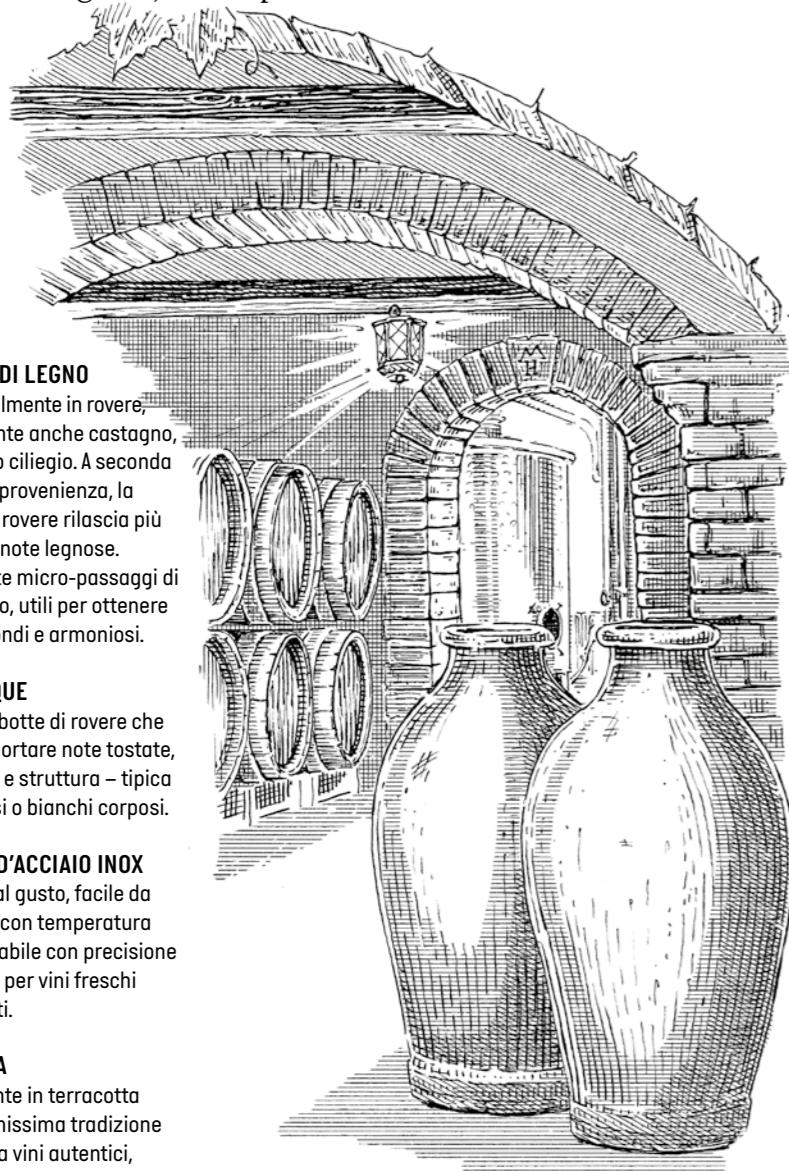
A inizio anno si accorciano i tralci vecchi, così la vite in primavera germoglia di nuovo, in modo sano e controllato.

PREPARAZIONE E MANUTENZIONE

Si riparano pali, fili e impianti d'irrigazione, si eseguono le manutenzioni delle macchine e si segue in cantina la nuova annata.

Il vino matura

Il vino può maturare in recipienti diversi. La scelta influisce su gusto, stile e percorso di affinamento.



BOTTE DI LEGNO

Principalmente in rovere, raramente anche castagno, acacia o ciliegio. A seconda di età e provenienza, la botte di rovere rilascia più o meno note legnose. Consente micro-passaggi di ossigeno, utili per ottenere vini rotondi e armoniosi.

BARRIQUE

Piccola botte di rovere che può apportare note tostate, vaniglia e struttura – tipica per rossi o bianchi corposi.

VASCA D'ACCIAIO INOX

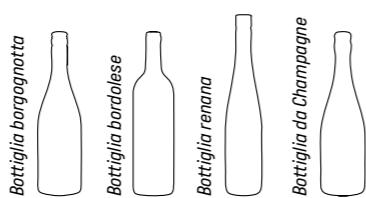
Neutra al gusto, facile da pulire e con temperatura controllabile con precisione – ideale per vini freschi e fruttati.

ANFORA

Recipienti in terracotta di antichissima tradizione – genera vini autentici, spesso "selvaggi", dal carattere naturale.

BOTTIGLIA

Le bottiglie di vino hanno forme e dimensioni diverse, spesso legate alla regione o allo stile del vino. La bordolese ha spalle dritte, la borgognona è più pancia e la snella renana [Schlegel] ha un collo lungo.



IL TEMPO FA LA SUA PARTE

Il tempo di maturazione di un vino è molto variabile. Alcuni bianchi leggeri sono pronti già dopo pochi mesi (ad es. il Non Filtré → p. 84), mentre rossi strutturati o vini affinati in barrique maturano spesso per anni tra botte e bottiglia.

BEN SIGILLATE

Le bottiglie adottano chiusure diverse, ognuna con vantaggi e svantaggi.

- I tappi di sughero naturale sono traspiranti ma possono provocare un "sapore di tappo".
- Le capsule a vite sono pratiche, ermetiche e affidabili – soprattutto per vini giovani e freschi.
- I tappi sintetici sono economici ed evitano i difetti da sughero, ma spesso lasciano passare meno ossigeno.
- I tappi in vetro sono eleganti, riutilizzabili e neutri al gusto, ma costosi da produrre. Anche questi lasciano passare meno ossigeno.

*Mezza bottiglia : 0.375l
Bottiglia standard : 0.75l
Magnum : 1.5l
Doppia magnum : 3l
Methusalem : 6l*

© Swiss Wine (Brailard Guillaume)



CONOSCENZA DEL VINO

Il corso online gratuito "Swiss Wine Campus" vi accompagna attraverso le sei regioni viticole della Svizzera trasmettendo in modo ludico conoscenze su vitigni, terroir e piacere del vino. Per tutti, dai principianti agli esperti. swisswine-campus.ch

REGIONI VITIVINICOLE

UNA VARIETÀ UNICA DI PAESAGGI E VITIGNI CHE MERITANO UNA VISITA.

- A regola d'arte: i muri a secco sostengono le ripide terrazze vitate di Sion.

VALLESE

IL *terroir*



ALTE MONTAGNE E UN AMPIO FONDO VALLE. MOLTO LAVORO MANUALE E VITIGNI STORICI

CLIMA

La valle è stata modellata dai ghiacciai, che si sono ritirati 20'000 anni fa, gode di un clima particolarmente secco e soleggiato. Rafforzato da un vento forte e caldo, questo microclima favorisce la coltivazione della vite ad altitudini più elevate rispetto ad altre regioni del paese.

TERRAZZAMENTI

I caratteristici muri a secco in pietra, costruiti senza l'ausilio di malta, mantengono stabile il terreno dei vigneti terrazzati, spesso situati su ripidi pendii. Fungono anche da rifugio per specie animali come la lucertola verde o l'upupa. Se allineati, i muri a secco del Vallese si estenderebbero per oltre 3'000 chilometri.

ACQUA GLACIALE

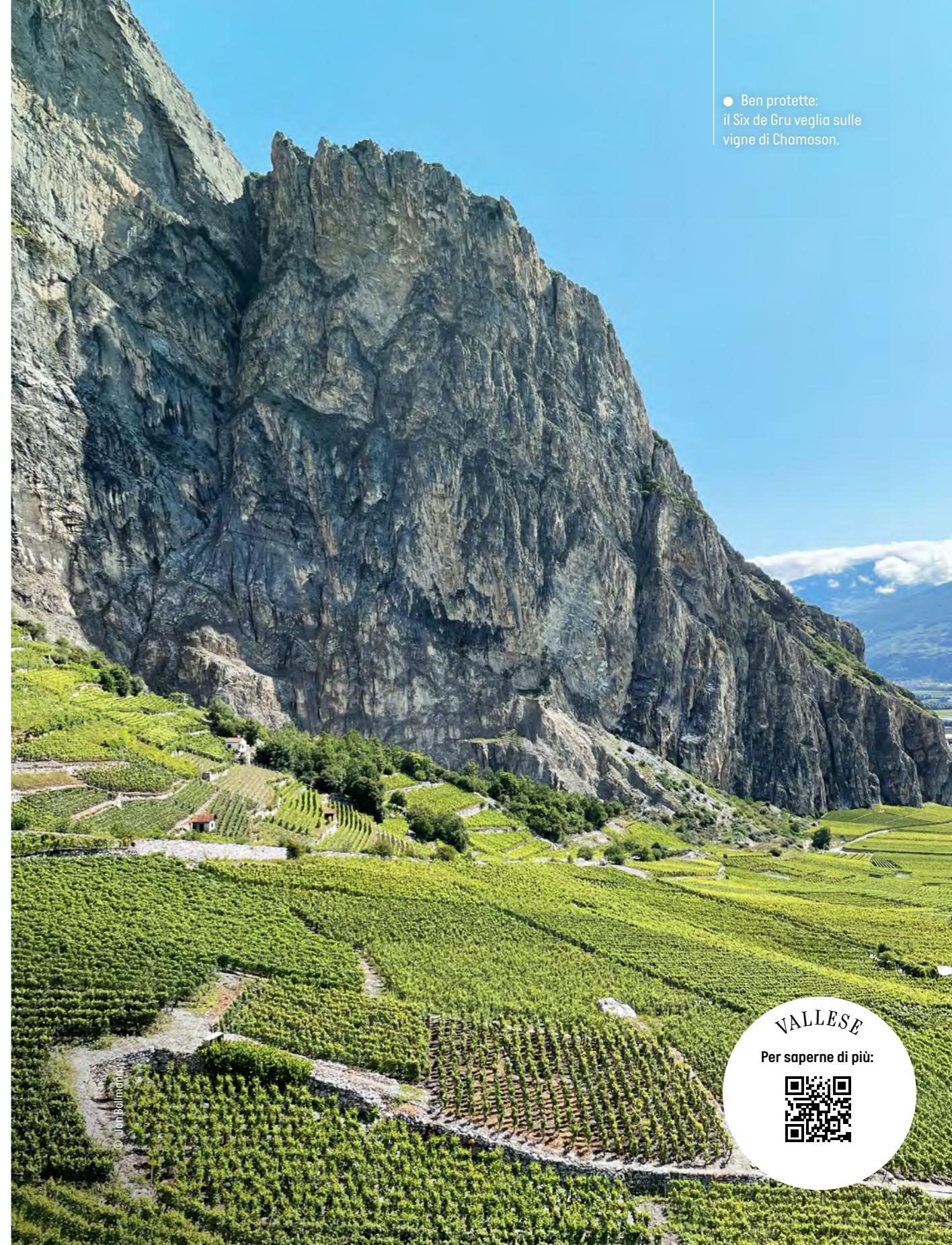
Per compensare le scarse precipitazioni, da secoli si convoglia l'acqua di disgelo dalle cime alpine per scopi di irrigazione. Scorre lungo la roccia in canali chiamati "bisses" fino a raggiungere i vigneti.

CACTUS

Sei specie di cactus originari del Messico, detti anche fichi d'india, trovano sulle pendici del Vallese appazzeramenti particolarmente soleggiati e asciutti, dove si insediano nei terreni, nei muri e nei dintorni dei vigneti.



Gli spettacolari vigneti, spesso terrazzati, del più importante cantone vinicolo svizzero si distendono lungo l'alto Rodano. Con la sua tradizione vinicola e l'impressionante varietà di viti, tra cui numerose varietà autoctone e storiche, il Vallese è un vero paradiso enologico.



● Ben protette:
il Six de Gru veglia sulle
vigne di Chamoson.

VALLESE

Per saperne di più:



In cammino tra terrazzamenti e valli.

1 VINO DEL GHIACCIAIO DI GRIMENTZ

La Val d'Anniviers è famosa per il suo "vino del ghiacciaio", che non può essere acquistato. È però possibile assaggiarlo durante le visite guidate organizzate dal patriziato.

valdanniviers.ch

2 GUÉRITES

Tra i vigneti compaiono qua e là piccoli rifugi chiamati Guérites. Benché spesso si tratti di semplici rifugi, sono piccoli gioielli architettonici, talvolta plurisecolari.

3 MAISON DE LA PETITE ARVINE

Una moderna casa in legno interamente dedicata alla star vallesana "Petite Arvine". Enoteca, bottega del terroir e atelier a Fully invitano a degustare, scoprire e a lasciarsi sorprendere.

maisonpetitesarvines.ch

4 CHÂTEAU DE VILLA, SIERRE

Dimora signorile del XVI secolo con un'enoteca che propone la più ampia selezione di vini vallesani [oltre 600 referenze]. Il ristorante offre tutto l'anno i prodotti simbolo della regione, fra cui la celebre Raclette del Vallese DOP.

chateaudenvilla.ch

5 MUSÉE DU VIN

Il museo del vino, nel cuore del Vallese, comprende due sedi espositive collegate da un sentiero del vino di sei chilometri. Le varie mostre – temporanee a Sierre e permanenti a Salgesch – si rivolgono agli appassionati e a chi desidera conoscere meglio la regione.

musee du vin-valais.ch



© 3: petitewinesfully.ch / 7: WWP (Christian Pfammatter)

9

1



MAR LA FÊTE DE LA TAILLE

La festa della potatura a Chamoson è diventata un appuntamento imperdibile. Segna l'inizio della primavera con una passeggiata tra i filari, un corso di potatura e un conviviale pranzo rustico con musica.

chamoson.com

APR BARRIQUERENNEN, SALGESCH

La gara di barrique è una corsa a coppie spingendo una grande barrique lungo un percorso a ostacoli. Naturalmente, l'attività sportiva è seguita da cibo e bevande provenienti dalla zona circostante.

salgesch.ch

MAG CANTINE APERTE

Ogni anno in primavera, quasi 250 cantine aprono le loro porte per tre giorni durante il fine settimana dell'Ascensione.

offene-weinkeller-wallis.ch

AGO TAVOLATE

Nel mese di agosto diverse cantine imbandiscono lunghe tavole bianche nel cuore dei vigneti. Un'esperienza unica!

tavolata-wallis.ch

SET LE TEMPS DU CORNALIN

A Flanthey, ogni sabato all'inizio di settembre si celebra il vino rosso più antico e simbolico del Vallese.

letempsducornalin.ch

ESCURSIONE

CHEMIN DU VIGNOBLE 11

Tra Martigny e Leuk si snodano circa 65 km di sentieri attraverso splendidi vigneti vallesani e villaggi del vino.

cheminduvignoble.ch

Lunghezza	Durata
65 km	18,5 h
▲ 832 m s.l.m.	Facile

MARTIGNY → LEUK
0 km 65 km

Viticoltura NEL VALLESE

ca.
4610 ha
DI VIGNETI
ø **33,6** mio.
DI LITRI PRODOTTI
all'anno
390 PRODUTTORI
cantine
55 VITIGNI

2'000 ore
di sole all'anno
 600 mm
di precipitazioni
all'anno

IL FENDANT PIÙ FAMOSO

Il Fendant è il vino bianco vallesano più conosciuto ed è prodotto con uve Chasselas. È uno dei fiori all'occhiello della regione e viene spesso bevuto come aperitivo o con la raclette.

1'150 m s.l.m.

A Visperterminen si trova il vigneto più alto d'Europa, dove si produce principalmente il magnifico Heida.

10
GRAND CRU

Per la produzione dei loro dieci "Grand Cru", i viticoltori valsesani si sottopongono alle severe disposizioni del regolamento "Grand Cru", che prescrive controlli sistematici durante tutte le fasi della produzione e una degustazione obbligatoria.

VINI DOLCI VALLESANI

Solo pochi territori viticoli consentono la produzione di grandi vini dolci. Il Vallese vi rientra a pieno titolo: le sue vendemmie tardive possono competere con i migliori vini da dessert del mondo. Per garantire un'eccellenza costante, nel 1996 i produttori valsesani hanno istituito la rigorosa Carta "Grain Noble ConfidenCiel".

1,6 m²

Nel più piccolo vigneto al mondo iscritto al registro fondiario crescono tre ceppi. Dal 1999 appartiene al Dalai Lama e si trova a Saillon.

IL DÔLE TRADIZIONALE

Il rosso Dôle nasce dall'unione di due vitigni predominanti nel Vallese: il Pinot Nero e il Gamay. È un vino tradizionale in costante evoluzione il cui nome fa parte del patrimonio valsesiano dal 1854. Un Dôle du Valais può quindi assumere una varietà di espressioni a seconda del terroir e del produttore.

LE PRINCIPALI VARIETÀ

di cui

46 %	PINOT NOIR	→ p. 45
17 %	GAMAY	→ p. 68
6 %	SYRAH	→ p. 36
6 %	CORNALIN	→ p. 36
5 %	MERLOT	→ p. 75
5 %	HUMAGNE ROUGE	→ p. 36
4 %	GAMARET	→ p. 68
4 %	DIOLINOIR	
7 %	ALTRO	

58 %
VINI ROSSI

→ p. 45
→ p. 68
→ p. 36
→ p. 36
→ p. 75
→ p. 36
→ p. 68
→ p. 36

di cui

39 %	CHASSELAS	→ p. 45
17 %	SILVANER	→ p. 35
14 %	PETITE ARVINE	→ p. 35
11 %	SAVAGNIN BLANC	→ p. 39
2 %	AMIGNE	→ p. 39
2 %	MARSANNE	
2 %	MUSCAT	
1 %	HUMAGNE BLANCHE	→ p. 39
12 %	ALTRO	

42 %
VINI BIANCHI

→ p. 45
→ p. 35
→ p. 35
→ p. 39
→ p. 39

VALLESE DOC

55 vitigni fanno parte del Vallese DOC. Tra questi ci sono varietà rare come Marsanne Blanche e Rèze o curiosità come Lafnetscha e Himbertscha.

UNA SELEZIONE DI 8 VITIGNI SU 55

NEL VALLESE JOHANNISBERG, RHIN

SILVANER



ETTARI
323
Vallese
4 resto della Svizzera

COLTIVAZIONE
Vallese

Il tradizionale

PETITE ARVINE



ETTARI
269
Vallese
1 resto della Svizzera

L'unica

SILVANER

Un classico discreto con una lunga tradizione: questo è il Silvaner, noto anche come Johannisberg nel Vallese. L'uva bianca consente la produzione di vini corposi con un notevole potenziale di invecchiamento, ma è adatta anche per vini dolci e liquorosi.

PETITE ARVINE

La Petite Arvine è considerata il fiore all'occhiello della viticoltura valsesiana: orgogliosa, ricca di tradizione e dal gusto unico. Oltre agli intensi aromi fruttati, offre un caratteristico finale salino. Coltivata nella valle del Rodano dal XVII secolo, predilige in particolare i terrazzamenti rocciosi.

Piatti a base di pesce, risotto al limone

VINO E CIBO

ETTARI
165 0
Vallese resto della Svizzera

COLTIVAZIONE

Il vivace

ANCHE LANDROTER, ROUGE DU PAYS

CORNALIN



Piatti di selvaggina,
carne secca
vallesana

VINO E CIBO

HUMAGNE ROUGE

ETTARI
142 0
Vallese resto della Svizzera

L'originaria

COLTIVAZIONE

ETTARI
174 38
Vallese resto della Svizzera

Vallese
Vaud
Ginevra

CULTIVATION

Il possente

SYRAH



Bistecca
alla griglia,
cioccolato
fondente

Piatti di selvaggina,
carne secca
vallesana

VINO E CIBO

© Xavier Lambour

**CORNALIN** +

Il Cornalin è il cuore pulsante del Vallese, dove è coltivato quasi esclusivamente. Davvero un gran vino: selvatico, sensuale e pieno di carattere. La varietà, impegnativa da coltivare, dà rossi di colore profondo, fruttati e vellutati, con una piacevole vena amaricante.

HUMAGNE ROUGE +

L'Humagne Rouge è un vitigno originario del Vallese. È rustico, idiosyncratico e dalla fine del XIX secolo è profondamente radicato nella viticoltura alpina. Pur essendo impegnativo in vigna, l'Humagne Rouge ripaga con un'espressione autentica e un grande potenziale d'invecchiamento.

SYRAH

La Syrah è un vino possente e carismatico dal fascino meridionale. Diffusa in tutto il mondo, dagli anni 1920 è di casa nel Vallese, dove produce vini di fama internazionale. Amante dei siti caldi e rocciosi, questo vitigno produce vini di colore rubino profondo e tannini grintosi.

+ Originale svizzeri
→ p.9



© Gianluca Colla

AMIGNE

L'Amigne è una piccola diva del Vallese: appare di rado, ma è sempre affascinante. Dà vita a bianchi secchi o a profumati vini dolci da lungo invecchiamento. Soprattutto a Vétroz, l'Amigne esprime la sua massima personalità: un vino per esploratori.

SAVAGNIN BLANC

La "Perla dei vini alpini" è conosciuta nel Vallese come Heida o Païen. Tra i vini più antichi in Svizzera, è coltivata soprattutto su pendii ripidi fino a 1.100 metri – ad esempio a Visperterminen. Dà bianchi eleganti richiede qualche anno di pazienza per esprimere tutto il suo potenziale. Il vitigno cresce per lo più ad altitudini elevate ed è impegnativo da coltivare.

ETTARI COLTIVAZIONE

39
Vallese
1
resto della Svizzera

L'aromatica

Frutti di mare,
carne secca
valsesana

VINO E CIBO



ETTARI COLTIVAZIONE
216
Vallese
15
resto della Svizzera

L'alpino

ANCHE HEIDA, PAÏEN, TRAMINER

SAVAGNIN BLANC

Ananas

Raclette, piatti
di pesce
con salsa

VINO E CIBO

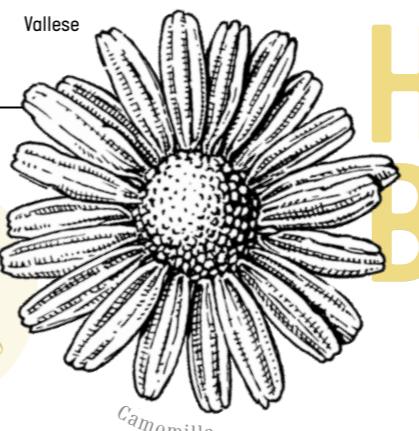
**ETTARI COLTIVAZIONE**

26
Vallese
0
resto della Svizzera

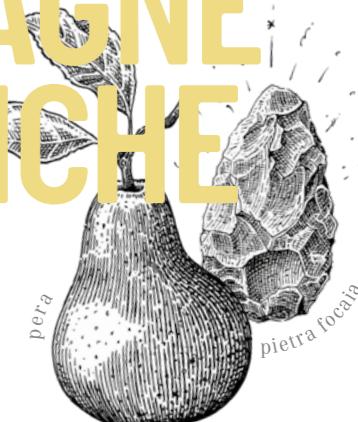
La raffinata

Piatti a base di
pesce, raclette

VINO E CIBO



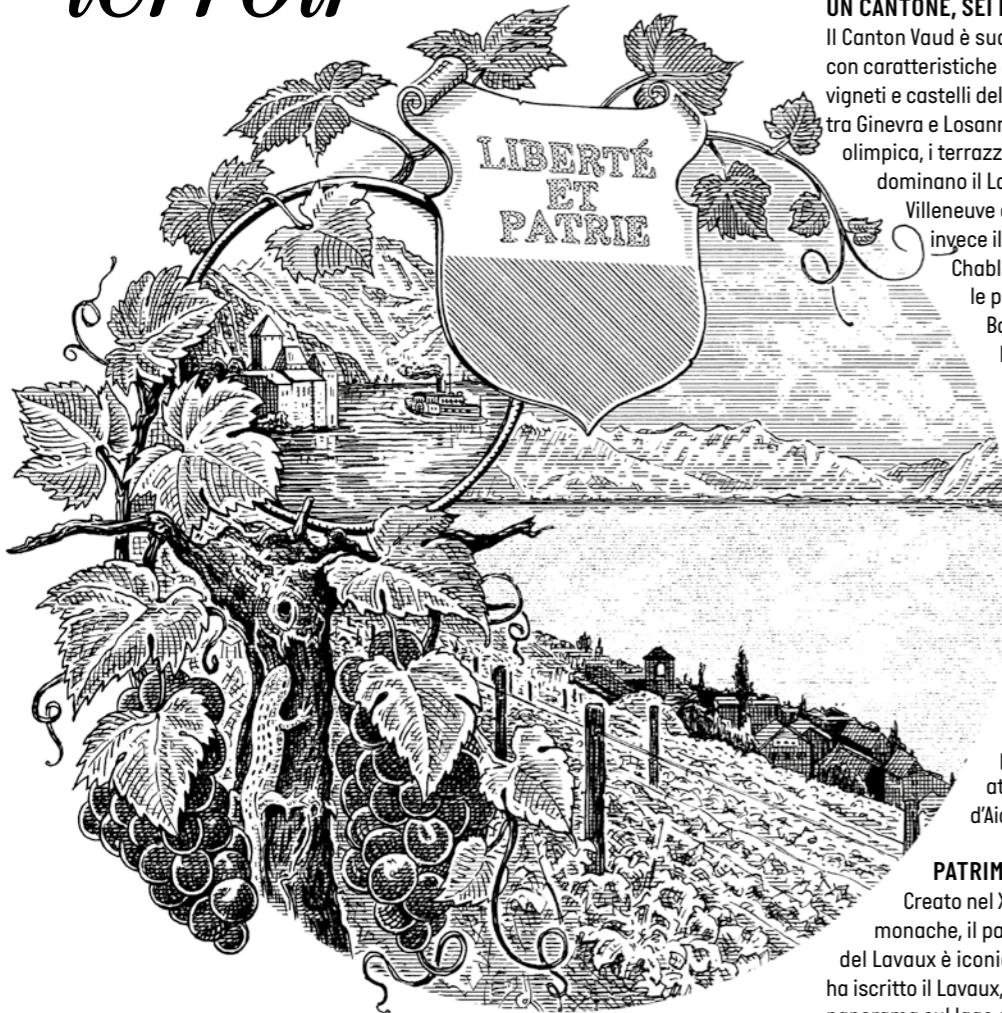
Camomilla

HUMAGNE BLANCHE

pera
pietra focaccia

VAUD

IL *terroir*



 Con oltre 3'800 ettari di vigneto, il Vaud beneficia fortemente dell'influsso dei suoi laghi e offre numerose perle enologiche, storiche e culturali. È l'unica grande regione vinicola svizzera in cui vengono coltivati più vitigni bianchi che rossi, in particolare il tanto venerato vitigno Chasselas.

ELEGANZA E STORIA, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ E UN MARE DI UVE CHASSELAS

UN CANTONE, SEI REGIONI

Il Canton Vaud è suddiviso in sei regioni con caratteristiche diverse. Gli eleganti vigneti e castelli della Côte si estendono tra Ginevra e Losanna. A est della capitale olimpica, i terrazzamenti del Lavaux dominano il Lago Lemano. Tra Villeneuve e Montreux si estende invece il mare dei vigneti di Chablais. Senza dimenticare le piccole denominazioni Bonvillars, Côtes de l'Orbe e Vully a nord del cantone.

LA LUCERTOLA

Uno dei vini svizzeri più famosi, con una tiratura annua di quasi un milione di bottiglie, reca una lucertola sulla sua etichetta. Il Chasselas della Maison Badoux è prodotto con uve provenienti dai filari attorno allo Château d'Aigle.

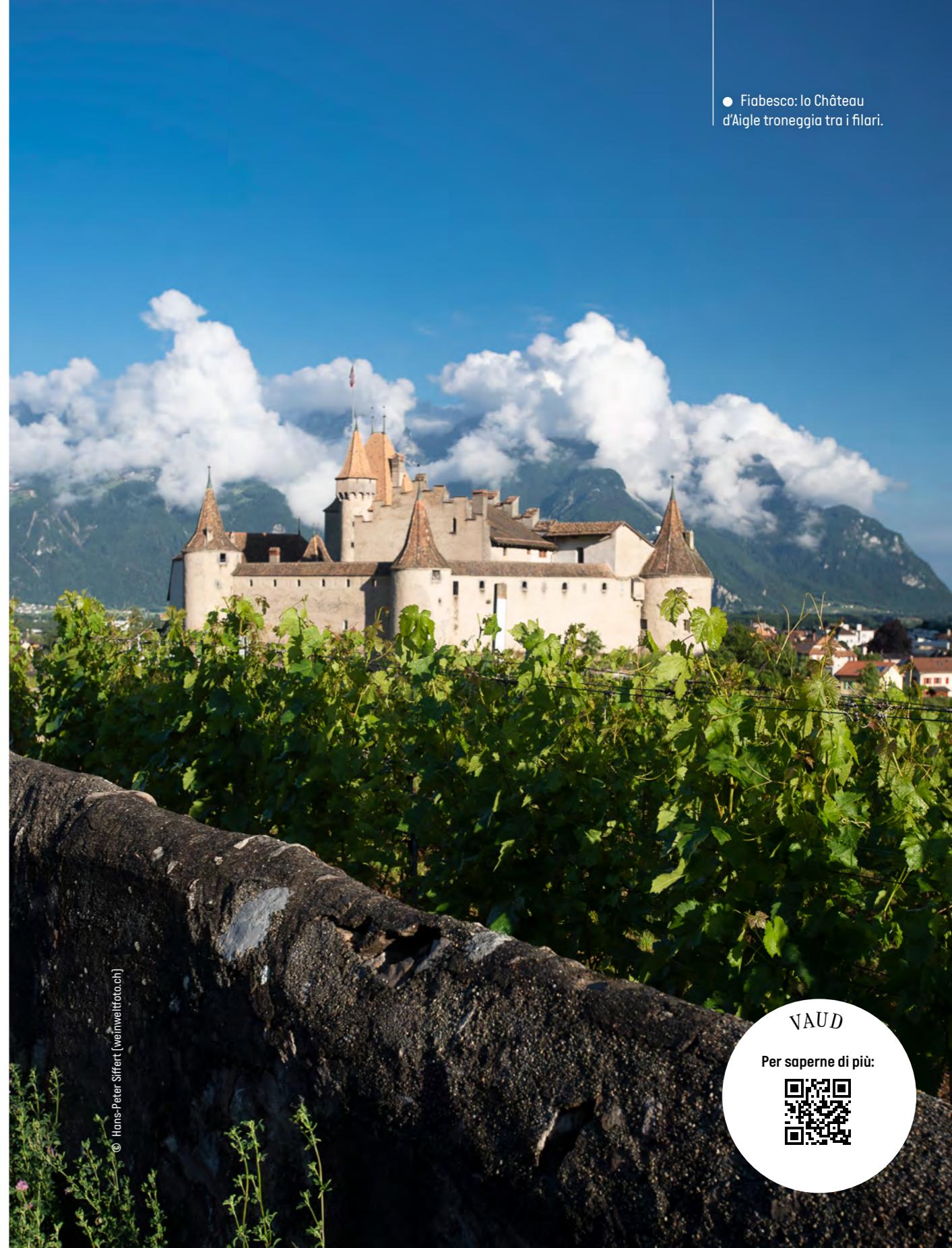
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Creato nel XII secolo da monaci e monache, il paesaggio terrazzato del Lavaux è iconico. Nel 2007 l'UNESCO ha iscritto il Lavaux, con il suo magnifico panorama sul lago e sulle Alpi, nel patrimonio mondiale dell'umanità.

UN VINO PIENO DI SOLE

Le zone vitivinicole videsi sul Lago Lemano beneficiano della luce solare per ben tre volte: grazie all'esposizione a sud con irraggiamento diretto, grazie al riflesso della luce solare sui pendii da parte del lago e, infine, grazie ai muri dei vigneti riscaldati dal sole, che alla sera rilasciano calore.

● Fiabesco: lo Château d'Aigle troneggia tra i filari.



© Hans-Peter Sifert (weinvektoto.ch)

VAUD

Per saperne di più:



Panorami soleggiati sul Lago Lemano.

1 MAISON DES VINS DE LA CÔTE

Nella regione viticola de La Côte si contano circa 30 splendidi castelli e dimore patrizie, aperti al pubblico come musei, giardini o come parte di tenute vitivinicole. Se ci si trova in zona, si possono portare a casa vini e prodotti del terroir dalla Maison des Vins di Mont-sur-Rolle.

maisondesvins.ch

2 LAVAUX VINORAMA RIVAZ

Il centro visitatori presenta oltre 300 vini del Lavaux. Storia e tradizione dei viticoltori locali sono rese tangibili attraverso una mostra multimediale.

lavaux-vinorama.ch

3 MUSEO DELLA VITICOLTURA, AIGLE

Un'imponente fortezza nel cuore dei vigneti ospita il museo dedicato alla storia e alla cultura della viticoltura nel Canton Vaud. chateauaigle.ch

4 LA VOIE DES SENS, MORGES

Un'esperienza enoturistica pluripremiata che prevede un viaggio con il nostalgico trenino dei vignaioli. Lungo il percorso si gusta un menù di diverse portate, si degustano vini e si dialoga con viticoltori locali. lavoiedessens.ch

ESCURSIONE

5 IL LAVAUX A PIEDI

L'escursione "Terrasses de Lavaux" attraversa i pittoreschi villaggi del Lavaux, Patrimonio UNESCO, da St-Saphorin a Lutry [inclusa la Route des Grands Crus]. L'escursione, ricca di sole, è particolarmente consigliabile in aprile, quando, durante una sosta intermedia al Cully Jazz Festival, si può ascoltare dell'ottima musica.

Lunghezza 11 km
Durata 3 h 15 min
Δ 534 m s.l.m.
Facile

SAIN-T-SAPHORIN → LUTRY
11 km



4



1

6

10

2

7

5

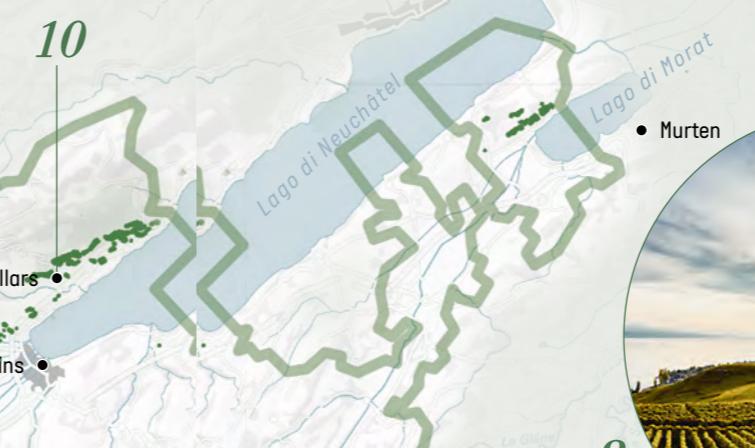
3

9

8

10

11



4

6

2

7

5

3

9

8

10

11

1



2

10

6

7

1

9

8

10

11

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

© 1: maisondesvins.ch / 2: Maude Ron / 4: Alex Annen
8: Vins Vaudois (William Gammuto) / swisstopo

APR SALON LAVAUX VIN BIO

All'inizio di aprile, nella frazione di Aran [Villette], i viticoltori bio e Demeter del Lavaux si incontrano per mostrare le loro botti e bottiglie. lavauxvinbio.ch

SALON DESALPES, MONTHERON

Questo piccolo ma raffinato festival nella storica Auberge de l'Abbaye de Montheron permette di immergersi nell'affascinante mondo dei vini naturali. Dopo degustazioni e chiacchiere, si consiglia di rimanere per la tavola serale. salondesalpes.ch

MAG CANTINE APERTE

Sempre a Pentecoste [maggio/giugno] quasi 300 cantine in tutte le zone vinicole vodesi aprono le porte per un piacevole weekend di degustazioni. myvaud.ch

GIU MONDIAL DU CHASSELAS

A fine giugno, lo Château d'Aigle ospita la premiazione del "Mondial du Chasselas". Il premio distingue i migliori Chasselas, Fendant e Gutedel del mondo. chateauaigle.ch

OTT MERCATO DEL TARTUFO, BONVILLARS

Un appuntamento imperdibile per i buongustai è il primo mercato del tartufo della Svizzera, nel Giura vodes. Ogni anno si vendono diversi chili di tartufo svizzero. marche-truffes-bonvillars.ch

TUTTO HUMUS & WINE L'ANNO

Una delizia per palato e orecchie è la serie di concerti Humus & Wine, che più volte all'anno e in diversi locali unisce la musica indie e la degustazione di vini vodesi. humusandwine.ch

Viticoltura

NEL VAUD

ca.
3'800 ha

26,4 mio.

DI VIGNETI

DI LITRI PRODOTTI
all'anno



1'900 ore
di sole
all'anno



1'000 mm
di precipitazioni
all'anno

449

PRODUTTORI
cantine

79

VITIGNI

FÊTE DES VIGNERONS

La prima edizione della leggendaria festa dei vignaioli di Vevey si tenne nel 1797. Da allora si ripete ogni 20 anni.

90%

delle viti nei vigneti fu distrutto da un terribile gelo nel febbraio 1956.

TERRAVIN

La targhetta nero-oro del marchio di qualità "Terravin" distingue i migliori vini del cantone.

CRISI DELLA FILLOSSERA

La fillossera, introdotta dall'America, causò nel XIX secolo gravi danni nelle zone viticole. Dei precedenti 7'000 ettari di vigneti videsi, oggi ne è rimasta praticamente la metà.

CITTÀ DEL VINO LOSANNA

La città, parte della rete "Great Wine Capitals", è la maggiore proprietaria pubblica di vigneti in Svizzera.

greatwinecapitals.com

CHASSELAS

o YVORNE, FÉCHY, DÉZALEY

Il Chasselas, originario dell'arco lemanico, cresce su quasi due terzi della superficie vitata vodese. Da circa vent'anni questo vitigno tipico della regione conosce un vero e proprio revival. Le migliori cuvée raggiungono un elevato potenziale di invecchiamento. Nel Canton Vaud non si parla mai "solo" di Chasselas, ma il vitigno è chiamato Yvorne, Féchy, Dézaley o altro, a seconda del suo luogo di produzione [ne esistono 150].

LE PRINCIPALI VARIETÀ



di cui

- 90% CHASSELAS → p. 45
- 2% CHARDONNAY → p. 86
- 2% PINOT GRIS → p. 85
- 1% DORAL → p. 45
- 1% SAUVIGNON BLANC → p. 65

4% ALTRO



di cui

- 36% PINOT NOIR → p. 55
- 23% GAMAY → p. 68
- 11% GAMARET → p. 68
- 10% GARANOIR → p. 48
- 6% MERLOT → p. 75
- 3% GALOTTA → p. 48
- 2% DIVICO → p. 48

9% ALTRO

PLANT ROBERT

Il raro Plant Robert (originariamente derivato dal Gamay) è coltivato soltanto nel Lavaux su circa nove ettari. La passione dei viticoltori ha permesso di riscoprire questa varietà negli anni '60, salvandola dalla scomparsa.

PREMIERS GRANDS CRUS

Il Vaud conta 20 vini di punta, premiati ogni anno da una giuria di esperti e nel rispetto di rigorosi requisiti.

UNA SELEZIONE DI 5 VITIGNI su 79

ANCHE GUTEDEL
NEL VALLESE FENDANT

CHASSELAS

ETTARI
2'197
COLTIVAZIONE
Vaud
resto della Svizzera



ETTARI
31
Vaud
resto della Svizzera

COLTIVAZIONE
Vaud

L'equilibrato

DORAL

ETTARI
6
COLTIVAZIONE
Vaud
resto della Svizzera



di cui



CHASSELAS

Il Chasselas è l'anima elegante e tradizionale del Canton Vaud e il vitigno a bacca bianca più coltivato in Svizzera. Dalle sue uve nascono bianchi freschi, dagli aromi sottili e con una nota minerale. Nello Chasselas, la zona di coltivazione si riflette fortemente nel gusto.

DORAL

Più dolce e aromatico dello Chasselas: questo era l'obiettivo quando i ricercatori svizzeri crearono il vitigno Doral nel 1965. L'incrocio di Chasselas e Chardonnay produce bacche ad alto contenuto zuccherino. I vini Doral sono più corposi dello Chasselas e beneficiano dell'acidità del Chardonnay.



● Magia d'autunno: dal Lavaux dorato lo sguardo spazia sul Lago Lemano fino alle Alpi valsesane.

ETTARI

126
Vaud
resto della Svizzera

COLTIVAZIONE

107
Vaud | Vallese
Ginevra | Tre Laghi
Svizzera tedesca

GARANOIR

Il rotondo

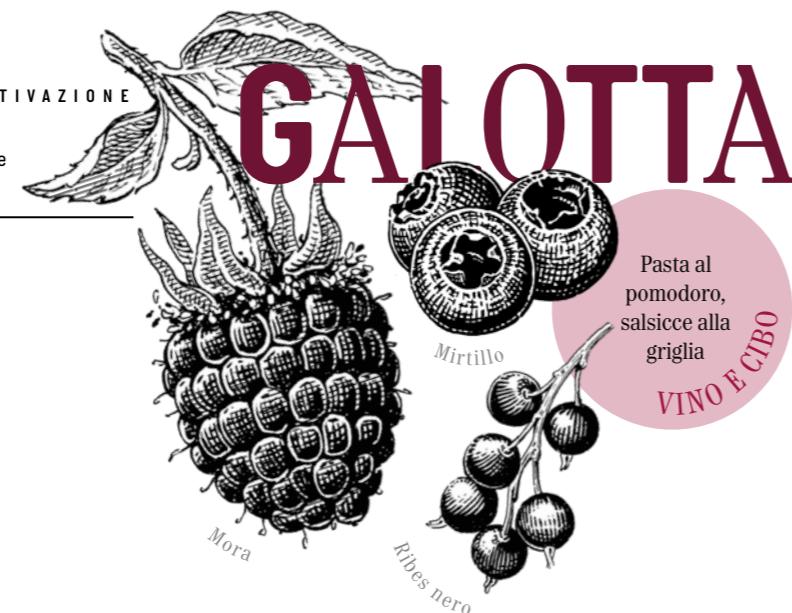
ETTARI

35
Vaud
resto della Svizzera

COLTIVAZIONE

29
Vaud
Vallese

GALOTTA

Il fruttato

DIVICO

*VINO E CIBO*ETTARI
27
VaudCULTIVAZIONE
77
resto della SvizzeraVaud | Ginevra
Vallese | Tre Laghi
Svizzera tedesca*Il resistente***GARANOIR**

Il Garanoir è il fratello gentile del Gamaret: rotondo, fruttato e affabili. La maggior parte dei viticoltori coltiva questa varietà selezionata in Svizzera per combinarla con vitigni aromatici. Questo perché il Garanoir, resistente ai funghi, conferisce colore e tannini agli assemblaggi.

GALOTTA

Vigoroso incrocio tra Gamay e Ancellotta, il Galotta è scuro, fruttato e corposo. Il vitigno resistente ai funghi, ottenuto in Svizzera nel 1981, è spesso parte degli assemblaggi, ma alcune cantine lo vinificano anche in purezza. Nel Canton Vaud, il Galotta è uno dei vini rossi più apprezzati.

DIVICO

Divico è il giovane ribelle tra i vitigni svizzeri: robusto, dal carattere deciso e selezionato in un'ottica sostenibile. La popolarità del Divico, resistente ai funghi e creato nel 2013, è in costante aumento. Ciò si deve forse anche al suo colore intenso e alla lunga capacità di invecchiamento.

Vitigni Piwi
→ p.9

SVIZZERA TEDESCA

IL *terroir*

del Reno



REGIONE VERSATILE ACCOMUNATA
DALLA COLTIVAZIONE DEI VITIGNI
PINOT NOIR E MÜLLER-THURGAU.

VICINO ALL'ACQUA

I cantoni viticoli della Svizzera tedesca formano un mosaico complesso, che si sviluppa soprattutto lungo le rive dei fiumi e dei laghi dell'Altipiano svizzero. La Limmat, l'Aare e soprattutto il Reno hanno modellato pendii perfetti per la coltivazione di Pinot Noir e Chardonnay. A questi si aggiungono i vigneti presso i laghi, come quelli di Costanza, Zurigo, Thun e dei Quattro Cantoni.

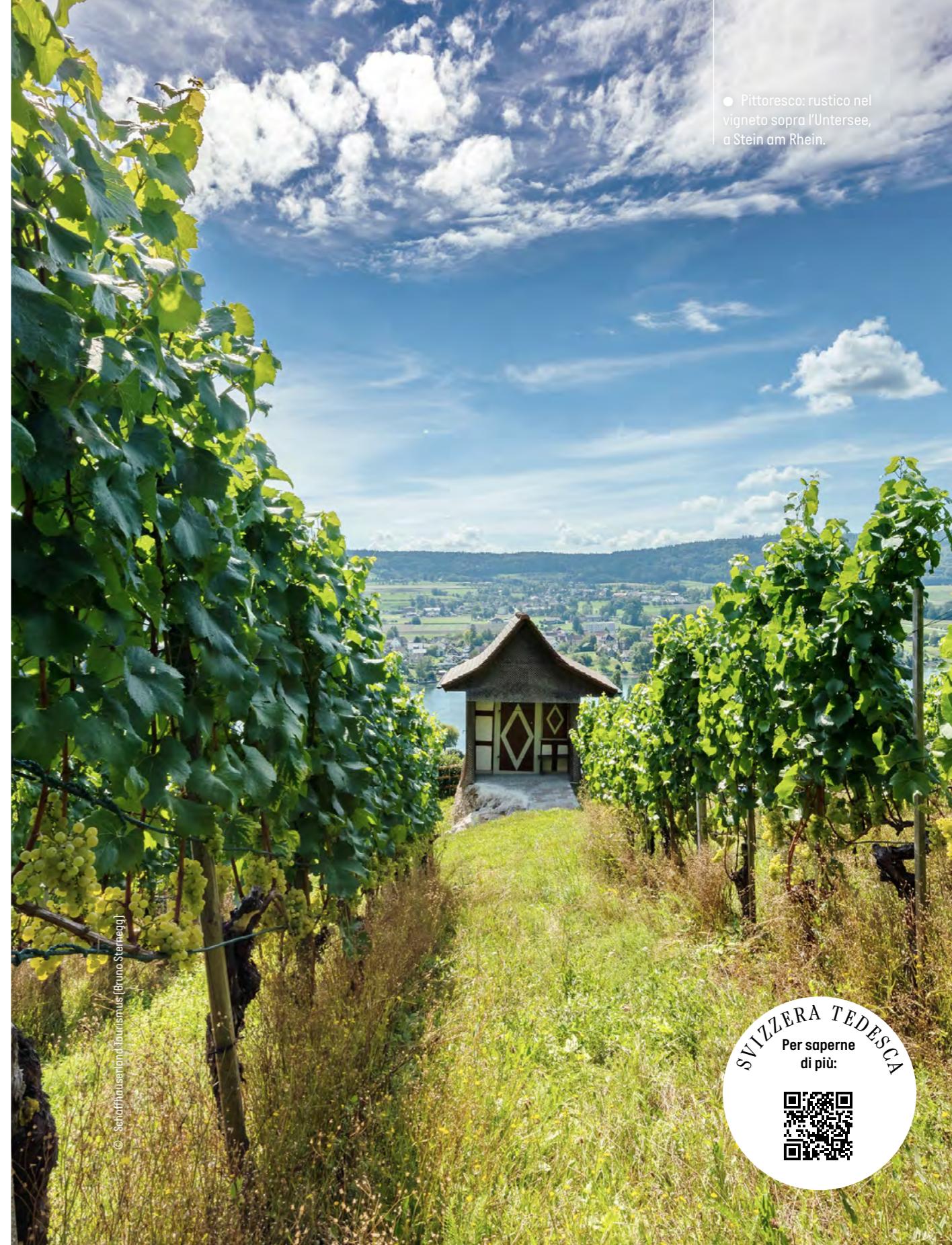
VINO DEI MONASTERI

Il documento storico relativo a una donazione di vigne all'abbazia di Disentis nel 765 testimonia del ruolo decisivo svolto dai monasteri nella diffusione della viticoltura nella Svizzera tedesca. Ancora oggi monasteri come quelli di Einsiedeln, Fahr ed Engelberg possiedono vigneti propri.

UN GRANDE SUCCESSO SVIZZERO

Nel 1882 al botanico Hermann Müller riuscì un incrocio promettente. Al momento di denominare la varietà, al suo cognome [poiché molto diffuso] fu aggiunto il nome del suo cantone d'origine, Turgovia. La sua creatura Müller-Thurgau, chiamata anche Rivaner o Riesling-Silvaner, è diventato il vitigno a bacca bianca più diffuso nella Svizzera tedesca ed è presente anche in quasi tutte le regioni viticole di Germania e Austria.

 La regione vitivinicola della Svizzera tedesca è caratterizzata da molti microclimi locali, fortemente influenzati da laghi e fiumi, ma anche da caldi venti di föhn e pendii favorevoli. Si estende tra Reno, Lago di Costanza, Lago di Zurigo e le colline del Giura argoviese, nonché nella Svizzera centrale.



● Pittoresco: rustico nel vigneto sopra l'Untersee, a Stein am Rhein.

SVIZZERA TEDESCA
Per saperne
di più:



C'è molto da scoprire in questa regione così variegata.

1 WEINBAUMUSEUM, AU

Il museo, situato ai piedi di un vigneto sulla riva del Lago di Zurigo, combina in modo accattivante reperti storici con una museografia moderna. weinbaumuseum.ch

2 HAUS DES WEINS, BERNECK

La Casa del vino sangallese funge da vetrina per tutti i produttori del cantone. In un ambiente futuristico si possono gustare i migliori vini della Svizzera orientale. hausdesweins-sg.ch

3 ALTER TORKEL, JENINS

Oltre ad essere un ristorante suggestivo nel cuore del vigneto, è la vetrina del vino grigionese. alter-torkel.ch

4 INSEL, UFNNAU

L'isola nel lago di Zurigo appartiene dal 965 al monastero di Einsiedeln. Negli anni Ottanta vi sono stati impiantati nuovi vigneti. Il vino dell'isola si può degustare nel confortevole ristorante in loco. inselufnau.ch

5 AARGAUISCHES WEINBAUMUSEUM

Nel vecchio torchio risalente von 1788 a Tegerfelden i visitatori ricevono informazioni sulla nascita e la varietà dei vini argovesi. weinbau-museum.ch

6 WEINKRONE HALLAU

Osteria rustica, museo informativo e una vinoteca nel mezzo del Blauburgunderland sciaffusano. weinkrone.ch

ESCURSIONE

7 BASILEA CAMPAGNA

Sentiero didattico panoramico tra i vigneti che conduce da Muttenz a Pratteln, attraversando rovine e un maestoso castello.

 Lunghezza 7,5 km Durata 2 h 30 min ▲ 480 m s.l.m. ⚡ Medio

MUTTENZ → PRATTELN 7,5 km



ESCURSIONE

8 LUCERNA

Questa facile escursione enologica di tre ore attraverso la valle dei laghi lucernesi conduce dal Lago di Hallwil fino al maestoso castello di Heidegg con i suoi vigneti a Gelfingen.



ESCURSIONE

9 TURGOVIA

Sul Weinweg Weinfelden si attraversano i vigneti con uno zaino contenente pane, acqua, un impermeabile, un bicchiere e un codice. Quest'ultimo apre una cassaforte colma di vini turgoviesi.



ESCURSIONE

10 GRAUBÜNDEN

Il sentiero escursionistico del vino della Valle del Reno nei Grigioni, lungo quasi 7 ore, collega la città di Coira ai comuni viticoli della Valle del Reno grigionese e della Bündner Herrschaft.



Viticoltura

NELLA SVIZZERA TEDESCA

ca.
2'660 ha
DI VIGNETI
di sole
all'anno

1'900 ore
di sole
all'anno

3'000
PRODUTTORI
cantine

50
VITIGNI

2 VITIGNI, CHE ACCOMUNANO

Tra le somiglianze dei cantoni viticoli della Svizzera tedesca figurano il patrimonio varietale, basato su Pinot Noir e Müller-Thurgau, un rinnovato interesse per vitigni tradizionali caduti nell'oblio e un'elevata capacità di innovazione. A questo ha contribuito anche l'Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL), fondato nel 1973 a Frick, in Argovia, che dispone di un proprio vigneto e svolge un ruolo importante nella sperimentazione di tecniche colturali rispettose dell'ambiente. Proprio i viticoltori bio della Svizzera tedesca sono all'avanguardia nella coltivazione di nuove varietà resistenti ai funghi (Piwi) come Solaris, Johanniter o Cabernet Jura.

VINO DEI PRINCIPI DA 2 A 617 ETTARI

Dal 2022 anche il Principato del Liechtenstein è membro dell'associazione di categoria *Deutsch-schweizer Wein*.

La regione viticola più estesa è quella di Zurigo con 617 ettari, la più piccola con 2 ettari è invece quella del Canton Glarona.

LEGNO SVIZZERO

È difficile immaginare una cuvée di prestigio senza affinamento in barrique. La maggior parte delle barrique proviene da foreste francesi. Nella Svizzera tedesca però alcuni bottai costruiscono ancora botti in rovere svizzero.

50 PER CENTO

Il Pinot Nero cresce su quasi la metà della superficie vitata della Svizzera tedesca.

15 ETTARI

La città di Zurigo possiede vigneti sul proprio territorio.

18 CANTONI

Oggi il vino viene coltivato in tutti i cantoni della Svizzera tedesca.

I PREFERITI DAI CONSIGLIERI FEDERALI

I vini serviti durante le visite di Stato all'estero provengono dalla cantina del Consiglio federale nel centro storico di Berna. Vi sono conservate circa 1'500 bottiglie, circa 15 diversi bianchi e 20 rossi.

LE PRINCIPALI VARIETÀ

di cui

- 78% PINOT NOIR → p. 55
- 2% MERLOT → p. 75
- 2% CABERNET JURA
- 2% GAMARET → p. 68
- 16% ALTRO

63%
VINI ROSSI

di cui

- 39% MÜLLER-THURGAU → p. 58
- 10% SAUVIGNON BLANC → p. 65
- 9% CHARDONNAY → p. 86
- 6% PINOT GRIS → p. 85
- 4% SOUVIGNIER GRIS → p. 58
- 3% SOLARIS → p. 57
- 3% PINOT BLANC → p. 55
- 3% RÄUSCHLING → p. 57
- 3% JOHANNITER → p. 57
- 1% COMPLETER → p. 57
- 19% ALTRO

37%
VINI BIANCHI

ZURIGO E BASILEA CAMPAGNA DOC

Nel Zurigo DOC sono ammessi 85 vitigni, nel Basilea Campagna DOC 62.

UNA SELEZIONE DI 7 VITIGNI su 50

ANCHE BLAUBURGUNDER
IN TICINO PINOT NERO

PINOT NOIR



ANCHE WEISSBURGUNDER

ETTARI
32
Svizzera
tedesca

COLTIVAZIONE
78
resto della
Svizzera

Svizzera tedesca
Ginevra | Vaud
Vallese

Il discreto

Quiche di
verdure, filetto
di coregone

VINO E CIBO

PINOT BLANC

Agrumi

Pera

PINOT NOIR

Il Pinot Noir non è solo il numero uno, ma anche la grande diva dei vigneti svizzeri: delicato, sofisticato e di incomparabile eleganza. Sin dal Medioevo ha influenzato soprattutto le regioni viticole della Svizzera tedesca e del Vallese. Esprime il suolo e il clima meglio di qualsiasi altra varietà. Alcuni Pinot Noir nella Svizzera tedesca si chiamano anche Clevner o Klevner.

PINOT BLANC

Il Pinot Bianco è il parente discreto del Pinot Nero: timido a prima vista, ma ricco di sfumature delicate. Nelle annate buone questo vitigno è ideale per una vendemmia tardiva poiché migliora con l'età. Il Pinot Bianco, fresco e floreale, è utilizzato anche per spumanti.

● Signorile: il castello di Salenegg a Maienfeld, con il Falknispitz e il Grauspitz sullo sfondo.



Heidiland Tourismus / Thomas Kessler / Visuals

SOLARIS

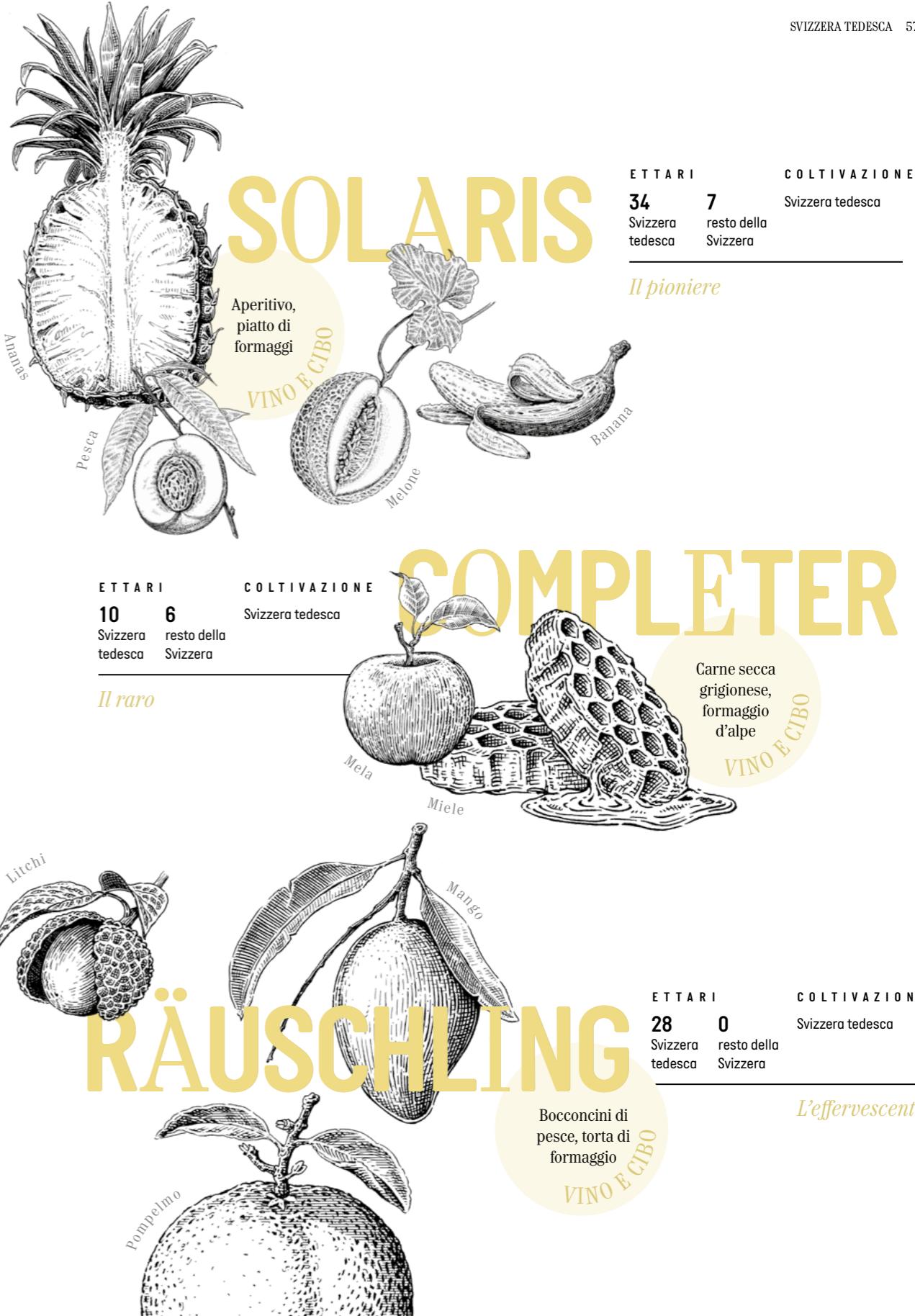
Il Solaris è un vitigno relativamente nuovo, selezionato per i climi freschi e resistenti alle malattie fungine, ideale per una coltivazione sostenibile. Le uve molto zuccherine danno vini dal profilo tropicale e con tenore alcolico piuttosto elevato. È un vitigno del futuro promettente, dal carattere "solare".

COMPLETER

Un tempo quasi dimenticato, oggi riscoperto: il Completer è un raro gioiello dei Grigioni che dà bianchi vigorosi e complessi con eccellente potenziale d'invecchiamento. Il nome deriva dalla preghiera serale dei monaci benedettini (Completorium), dopo la quale era loro concesso un bicchiere di vino.

RÄUSCHLING

Il Räuschling è un antico charmeur zurighese in grande rimonta: sta guadagnando costantemente in popolarità e quindi anche in superficie vitata. Il bianco è leggero e brioso, con acidità spiccatissima. Con l'affinamento in bottiglia si sviluppa in modo sorprendente, ricordando un Riesling.



ANCHE RIESLING-SILVANER, RIVANER

MÜLLER-THURGAU

Aperitivo,
bocconcini di
pesce

VINO E CIBO



ETTARI
42 Svizzera tedesca
14 resto della Svizzera

SOUVIGNIER GRIS



Verdure
grigliate, vitello
tonnato

VINO E CIBO



MÜLLER-THURGAU

Il Müller-Thurgau, creato nel 1882 dal ricercatore turgoviese Hermann Müller, è considerato la nuova selezione di maggior successo al mondo. Grazie alla facilità di gestione, questa varietà vivace e fruttata si è diffusa in molte zone della Svizzera tedesca. Un vero e proprio pezzo di storia della viticoltura svizzera.

SOUVIGNIER GRIS

Il Souvignier Gris rappresenta una speranza per la viticoltura, grazie alla sua robustezza e resistenza naturale. Proveniente dalla ricerca su vitigni sostenibili, questa varietà prospera anche senza trattamenti chimici. Questo bianco strutturato e lievemente fruttato ricorda il Pinot Blanc e il Pinot Gris e talvolta persino il Chardonnay.

Piwi
Vitigni Piwi → p. 9



EVENTI ENOGASTRONOMICI

APR TERROIR ZÜRISSE

Una festa culinaria di quartiere che offre una piattaforma ai prodotti regionali. Attorno al Lago di Zurigo si scoprono produttori interessanti, i loro migliori vini e squisite specialità. muehle-tiefenbrunnen.ch

11

BADENER WEINTAGE

Una settimana all'insegna del gusto, degli incontri e dei vini della regione di Baden, con tappe in tutta la città. deinbaden.ch

12

WII-KEND MAIENFELD

Ogni fine settimana da aprile a ottobre un produttore di Maienfeld apre le porte e offre spazio alla convivialità. wiihend.ch

13

MAG CANTINE APerte

Oltre 200 produttori della Svizzera tedesca partecipano alle giornate delle Cantine aperte che di norma si tengono all'inizio di maggio. deutschschweizerwein.ch

14

AGO SCHAFUUSER WIIPROB

Oltre trenta aziende viticole del Blauburgunderland sciuffano presentano i loro vini, oltre a molte altre prelibatezze, nell'atmosfera storica del "Kreuzgang zu Allerheiligen". blauburgunderland.ch

15

OTT WINZERFEST DÖTTINGEN

Per tre giorni la più grande festa del vino della Svizzera tedesca attira ogni anno oltre 50'000 visitatori nel Canton Argovia. winzerfest.ch

16

TROTTFEST OSTERFINGEN

La festa si svolge ogni anno dal 1959. Con un tema che cambia di volta in volta, è all'insegna del gusto e della convivialità durante un intero fine settimana. trottfest.ch

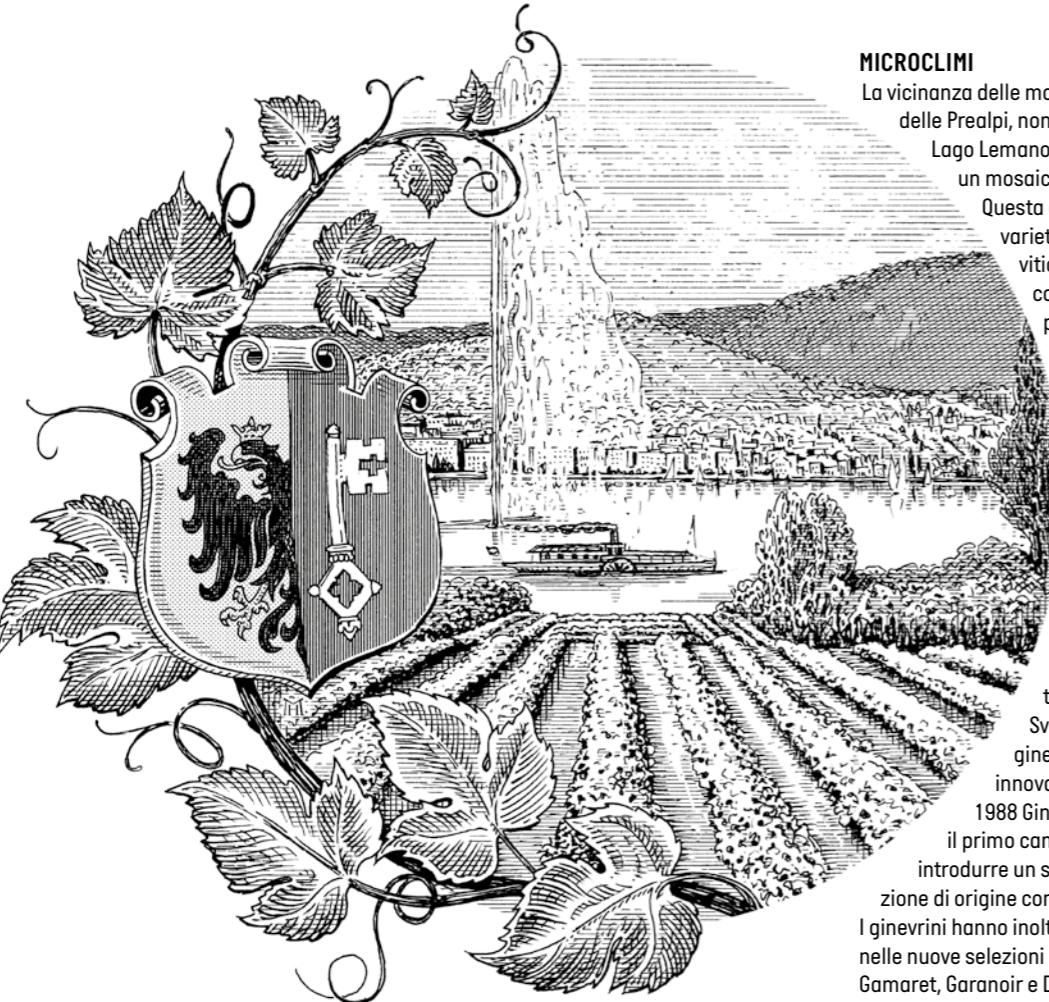
17

Vedi mappa → p. 52–53

GINEVRA

NEL CENTRO DIPLOMATICO CITTÀ E CAMPA-
GNA SI MESCOLANO IN MODO SORPRENDENTE
E NASCONO VINI DAL CARATTERE DECISO.

IL *terroir*



MICROCLIMI

La vicinanza delle montagne del Giura e delle Prealpi, nonché l'influsso del Lago Lemano e del Rodano, creano un mosaico di microclimi. Questa diversità, unita alla varietà dei suoli, ha spinto i viticoltori ad ampliare costantemente il patrimonio varietale tradizionale.

PRIMI IMPIANTI VITICOLI

Si ritiene che il popolo celtico degli Allobrogi, stanziato nell'odierna regione di Ginevra, sia stato il primo a coltivare la vite sul territorio dell'attuale Svizzera. E i produttori ginevrini sono rimasti innovativi fino a oggi: nel 1988 Ginevra è stato infatti il primo cantone svizzero a introdurre un sistema di denominazione di origine controllata (DOC). I ginevrini hanno inoltre investito molto nelle nuove selezioni svizzere come Gamaret, Garanoir e Divico.

BUONGUSTAI

I cinghiali amano l'uva matura e sono quindi nemici naturali dei viticoltori. Per questo, alla cerimonia di premiazione della Sélection des Vins de Genève viene servito un piatto principale a base di cinghiale e il vincitore è omaggiato con un trofeo a forma di cinghiale.



La regione vitivinicola ginevrina è circondata da tre confini naturali: il lago di Ginevra e i fiumi Rodano e Arve. I vigneti si trovano per lo più su pendii dolci, facilmente lavorabili con i mezzi meccanici, con un buon soleggiamento e precipitazioni relativamente scarse.

- Condizioni perfette:
un tempo magnifico per la vendemmia a Satigny.



© Genève Terroir

GINEVRA

Per saperne di più:



La città del vino di Ginevra e i suoi dintorni si lasciano scoprire in questi luoghi:

1 WINE BAR E BISTROT

I ginevrini vivono immersi nella cultura del vino. Bar e bistrot suggestivi si trovano ovunque in città. L'etichetta Ambassadeur du Terroir Genevois distingue caffè, ristoranti e hotel che privilegiano i vini locali.

2 MERCATO A CAROUGE

Ogni mercoledì e sabato mattina il variopinto mercato settimanale attira nel comune di Carouge produttori locali e visitatori.

3 UN PO' DI FRANCIA

Parte dei vigneti ginevrini (117 ettari) si trova sul territorio francese. Le viti appartengono da molte generazioni ai viticoltori ginevrini e il vino può fregiarsi della denominazione Ginevra DOC.

4 VILLAGGIO VINICOLO DI DARDAGNY

L'accogliente villaggio vincolo è stato recentemente eletto uno dei villaggi più belli della Svizzera. Nelle sue vicinanze si trova anche la riserva naturale di Allondon.

5 SATIGNY IN BICICLETTA

Con 460 ettari di vigneti (più di un terzo dell'intera regione viticola ginevrina), Satigny è il più grande comune vitivinicolo della Svizzera. Il modo migliore per esplorare il grazioso villaggio e i vigneti circostanti è in bicicletta.

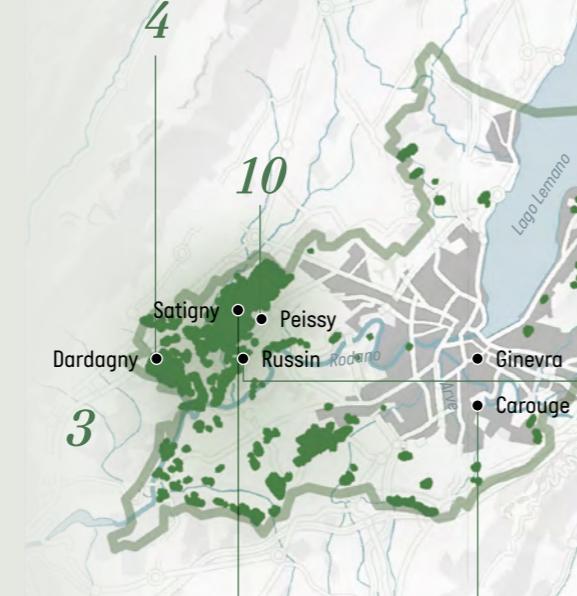
ESCURSIONE

6 BALADE VITICOLE

Il sentiero del vino più lungo della Svizzera offre tre percorsi. Uno dei percorsi costeggia le vigne tra l'Arve e il lago, attraversando magnifici villaggi vincoli da Hermance a Choulex. Pannelli informativi illustrano i vitigni.

 Lunghezza
18 km  Durata
4,5 h  474 m s.l.m.  Facile

HERMANCE → CHOULEX
0 km 18 km



© 2, 4, 5, 8: Geneva tourism
8: Genève Terroir / swisstopo



8



9



5

7 MAG CANTINE APERTE

Nel 1987, a Ginevra si sono svolte le prime cantine aperte della Svizzera, iniziativa poi ripresa in tutto il Paese. Le giornate delle cantine aperte attirano ancora oggi, a fine maggio, decine di migliaia di visitatori nelle circa 100 aziende partecipanti. geneveterroir.ch

8 AGO RALLY DEI BUONGUSTAI

Ogni anno a metà agosto si svolge questa passeggiata gastronomica lunga circa 10 chilometri attraverso Ginevra e i suoi dintorni. Offre ai partecipanti la possibilità di mettere alla prova le proprie conoscenze enologiche grazie a un concorso multilingue e, al contempo, di fare gustose soste presso i produttori del comune interessato (che cambia ogni anno). geneveterroir.ch

9 SET FESTA DELLA VENDEMIA A RUSSIN

La più antica e tradizionale manifestazione enoturistica di Ginevra si tiene a metà settembre. Decine di migliaia di visitatori giungono a Russin per ammirare la sfilata di carri fioriti, visitare il mercato del terroir o semplicemente divertirsi con un bicchiere di vino ginevrino in mano. fetedesvendangesrussin.ch

10 NOV FESTA DI SAN MARTINO A PEISSY

Ogni novembre le sette aziende del villaggio di Peissy celebrano la Festa di San Martino. Secondo la leggenda, l'asino di San Martino avrebbe mangiato le foglie delle viti di un monastero. Così sarebbe nata la potatura. In questa giornata si tengono degustazioni e varie attività. Uno spettacolo pirotecnico conclude la serata. geneveterroir.ch

Viticoltura

A GINEVRA

ca.
1'330 ha
DI VIGNETIø 7,7 mio.
DI LITRI PRODOTTI
all'anno2'030 ore
di sole
all'anno900 mm
di precipitazioni
all'anno130
PRODUTTORI
cantine47
VITIGNI

VINO

DAL BIANCO AL ROSSO

Dal 2003 nella regione di Ginevra si coltivano prevalentemente vitigni a bacca rossa. Nonostante una riduzione continua delle loro superfici, le varietà classiche (Chasselas e Gamay) non sono state detronizzate, ma hanno lasciato spazio a varietà internazionali come Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Merlot, nonché a nuove selezioni svizzere come Gamaret, Garanoir e Divico. Inoltre, alcune specialità storiche come Altesse, Mondeuse e Aligoté hanno vissuto un certo revival.

PICOLOTTA DA
28 cl

Fino alla metà del XX secolo, nei caffè di Ginevra si serviva la Picholette, una mini-bottiglia di vino da 28 cl. Dal 2005 è stata riproposta da alcune cantine.

CUVÉE GINEVRINA

L'Esprit de Genève è un assemblage rosso di alta qualità proposto da diverse cantine. Giunge sul mercato solo dopo una severissima degustazione di controllo e deve essere compost almeno per il 50% da Gamay, vitigno emblematico del cantone.

BOLLICINE

Ginevra, terzo cantone viticolo della Svizzera con oltre il cinque per cento della superficie cantonale coltivata a vite, è considerata il numero uno svizzero nella produzione di spumanti.

GINEVRA DOC

Nel Ginevra DOC sono ammessi 24 vitigni a bacca bianca e 21 a bacca rossa.

2016

GINEVRA CITTÀ DEL VINO

Nel 2016 la città di Ginevra è tornata a essere comune viticolo grazie ai vigneti piantati da Philippe Chappuis [il fumettista ZEP].

LE PRINCIPALI VARIETÀ

56 %
VINI ROSSI44 %
VINI BIANCHI

	di cui		di cui	
PREMIER CRU				
Il Ginevra DOC comprende 22 Premier Crus, che designano parcelle precisamente definite con uno standard qualitativo superiore.	37 % GAMAY	→ p. 68	43 % CHASSELAS	→ p. 45
	21 % PINOT NOIR	→ p. 55	20 % CHARDONNAY	→ p. 86
	16 % GAMARET	→ p. 68	7 % SAUVIGNON BLANC	→ p. 65
	7 % MERLOT	→ p. 75	6 % PINOT BLANC	→ p. 55
	6 % GARANOIR	→ p. 48	4 % PINOT GRIS	→ p. 85
	13 % ALTRO		3 % ALIGOTÉ	
			17 % ALTRO	

UNA SELEZIONE DI
3 VITIGNI su 47

SAUVIGNON BLANC



ETTARI
40 Ginevra 182 resto della Svizzera
COLTIVAZIONE
Tutta la Svizzera

Il dinamico

Filetto di
coregone,
formaggio di
capra

VINO E CIBO

SAUVIGNON BLANC

Il Sauvignon Blanc porta slancio nel bicchiere, con una freschezza fragrante e intensi aromi di frutta tropicale. Sono frequenti anche note verdi come erba appena falciata o paprika. Dopo il Chardonnay, il Sauvignon Blanc è il secondo vino bianco più importante al mondo. Da una mutazione di questo vitigno è nato il Sauvignon Gris.

● Alle porte della città:
la viticoltura a Ginevra
con vista sul Jet d'Eau.



GAMAY

ETTARI 274 Ginevra 753 resto della Svizzera

COLTIVAZIONE Vallesse Vaud Ginevra

Violetta

Il fresco

Cucina vegetariana, Papet Vaudois

VINO E CIBO

Ciliegia

GAMARET

ETTARI 116 Ginevra 306 resto della Svizzera

COLTIVAZIONE Vaud | Vallesse Ginevra | Tre Laghi Svizzera tedesca

Mora

Filetto di manzo, formaggio d'alpe bernese

VINO E CIBO

Ciliegia

Pepe

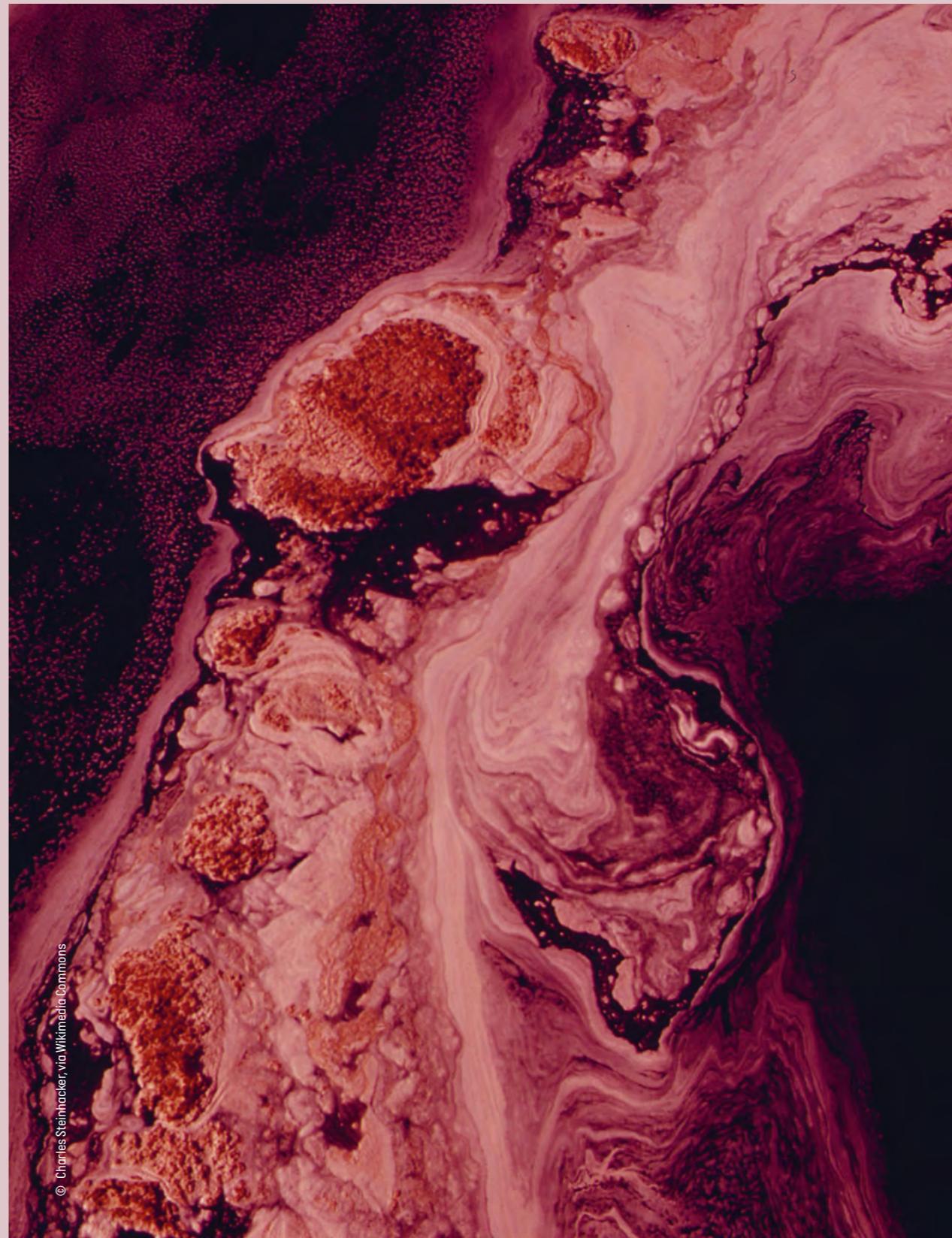
Lo speziato

GAMAY

Fruttato, leggero e fresco: questo contraddistingue il Gamay, il terzo vitigno a bacca rossa più diffuso in Svizzera. Originario della Borgogna, il Gamay arrivò in Svizzera nel XIX secolo. Con il suo tenore alcolico moderato non si impone, ma regala sempre un piacere di beva appagante.

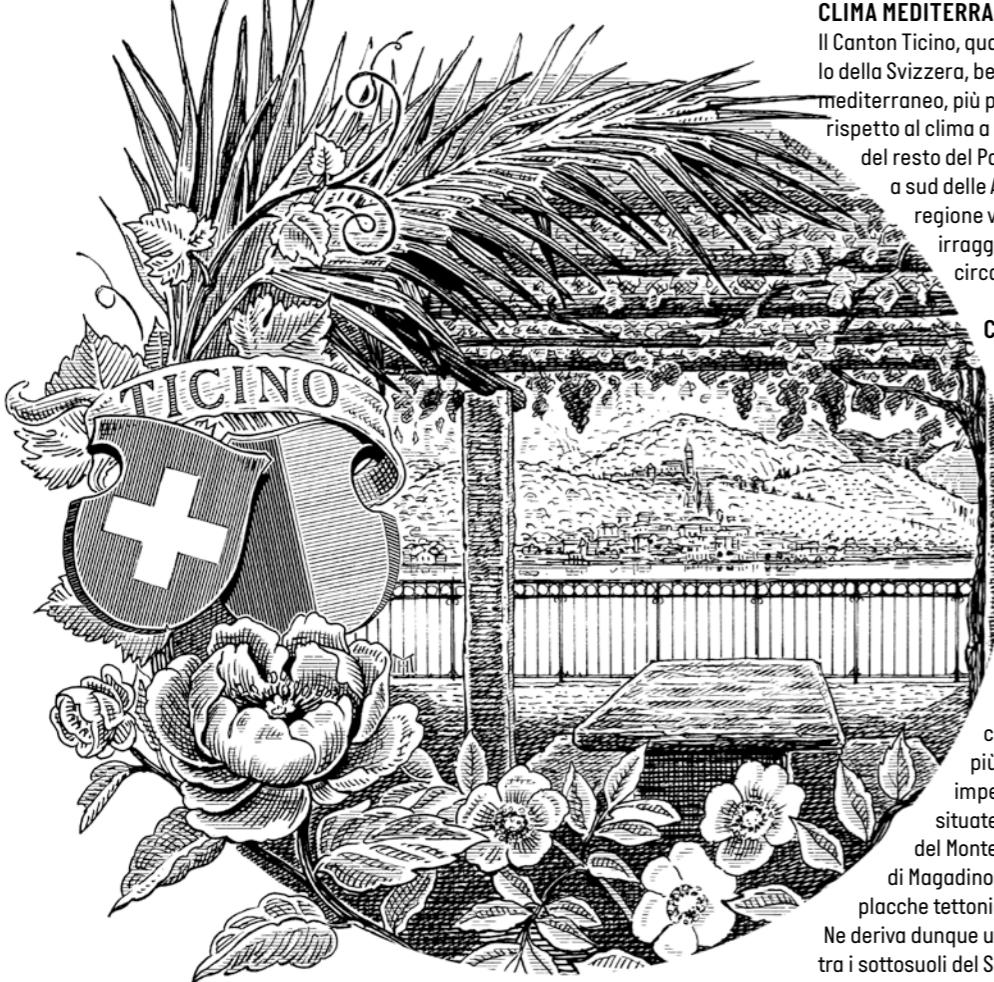
GAMARET

In un quarto di secolo il Gamaret, selezionato nel 1970, è riuscito a conquistare il quarto posto tra i vitigni rossi ed è oggi considerato una delle specialità iconiche svizzere. Le note speziate e i tannini fitti lo rendono un compagno ideale per piatti sostanziosi, sia come assemblage che affinato in barrique.



TICINO

IL *terroir*



 Il Ticino, unica regione vinicola svizzera a sud delle Alpi, è caratterizzato da abbondanti precipitazioni e tanto sole. Grazie a un clima con influsso marittimo è particolarmente adatto alla coltivazione del Merlot. Nell'ultimo secolo il vitigno bordolese si è affermato in tutto il cantone.

DOLCE VITA, ANTICHE CASE IN PIETRA,
TANTO SOLE E IL MERLOT COME PROTAGONISTA IN ROSSO, BIANCO E ROSATO.

CLIMA MEDITERRANEO

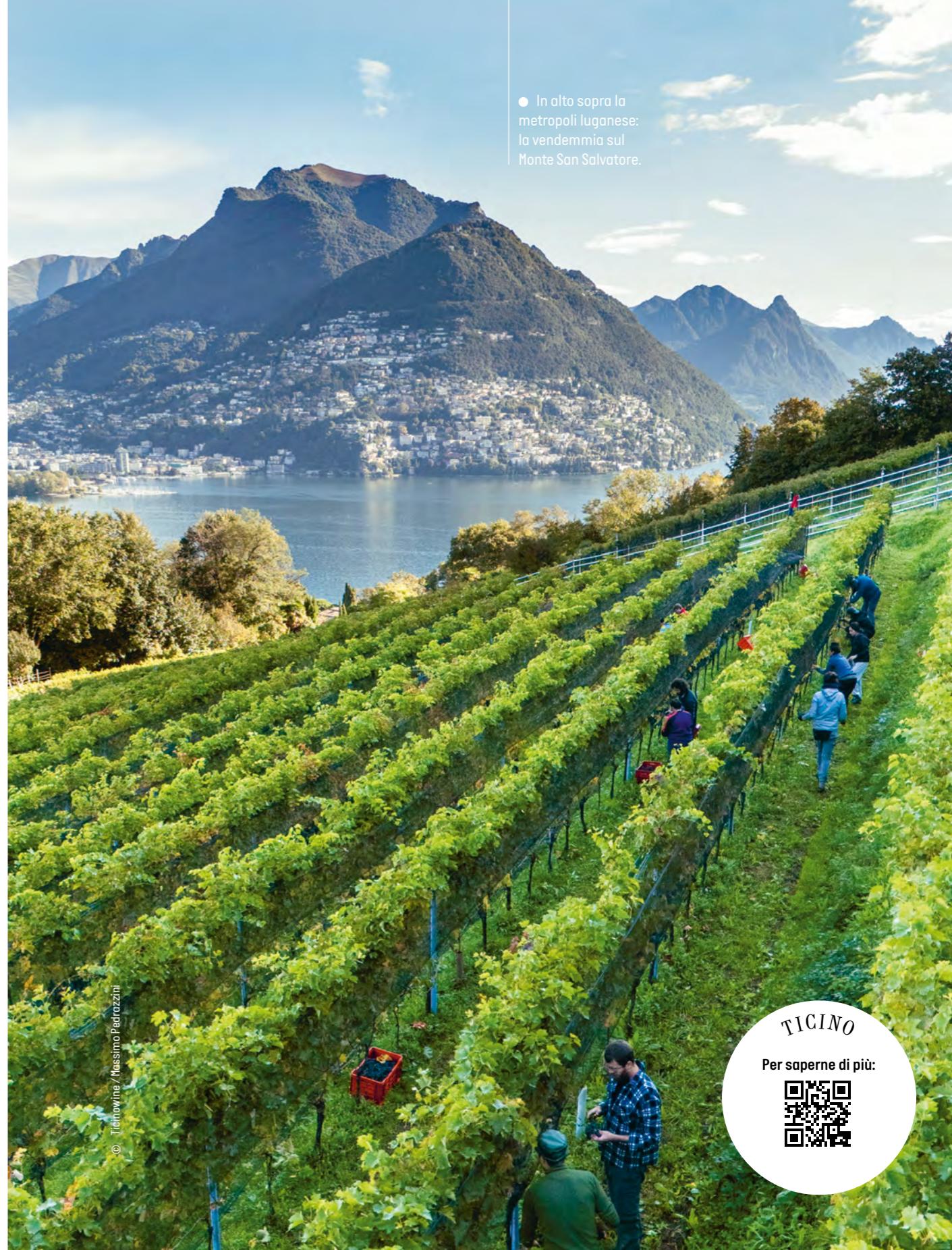
Il Canton Ticino, quarto cantone vitivinicolo della Svizzera, beneficia di un clima mediterraneo, più piovoso e soleggiato rispetto al clima a impronta continentale del resto del Paese. La sua posizione a sud delle Alpi garantisce alla regione viticola il massimo irraggiamento solare, pari a circa 2'170 ore all'anno.

CONFINE NATURALE

Il territorio vitivinicolo ticinese è diviso in due dal Monte Ceneri. A nord, nel Sopraceneri, dominano terrazze vitate a piccoli appezzamenti, spesso su pendii ripidi che richiedono moltissimo lavoro manuale. Il Sottoceneri, a sud, è composto da parcelle più ampie, meno impegnative da gestire, situate su pendii dolci. A nord del Monte Ceneri si trova il Piano di Magadino. Qui si incontrano le placche tettoniche europea e africana. Ne deriva dunque una differenza geologica tra i sottosuoli del Sopraceneri, prevalentemente in gneiss e granito, e quelli del Sottoceneri, più calcarei e argillosi.

LA PERGOLA TICINESE

Il metodo di coltivazione originale, ma in declino, della pergola lascia arrampicare le viti su travi di legno o colonne di pietra. I pergolati, presenti sin dall'antichità, permettono di coltivare altri alimenti come cereali e ortaggi all'ombra della pergola.



● In alto sopra la metropoli luganese:
la vendemmia sul
Monte San Salvatore.

TICINO

Per saperne di più:



Su sentieri del vino nella Sonnenstube.

1 ARCHITETTURA TRA I FILARI

Spesso ci sono nomi noti dietro i magnifici edifici di alcune cantine: la Fattoria Moncuccheto è stata progettata da Mario Botta, la cantina Kopp von der Crone Visini da Piero Conconi e quella di Agriloro dal sudcoreano Dong Joon Lee.

2 DELTA DELLA MAGGIA

Il vigneto più basso della Svizzera si trova sul delta della Maggia. Oltre al vino, qui la Tenuta Terreni alla Maggia coltiva anche riso e cereali. Ogni anno a giugno si tiene un Mercato del Gusto.

cantinaallamaggia.ch

3 BIKE & WINE

Un tour guidato in bicicletta di circa 5 ore attraversa il Mendrisiotto, con sosta in tre cantine.

mendrisiottoterroir.ch

4 AGRIESPERIENZE

Esperienze stagionali da vivere nelle fattorie, nelle cantine e nei caseifici sono disponibili su:

ticinoate.ch/agriesperienze

5 CONCA BELLA BOUTIQUE HOTEL

Il primo wine hotel del Ticino si trova nel centro del paese di Vacallo sopra Chiasso.

concabella.ch

ESCURSIONE

6 ALL'ESTREMO SUD

Il Mendrisiotto ospita tre sentieri tematici attraverso i vigneti. Le tecniche vitivinicole tradizionali sono spiegate in occasione di un'escursione circolare da Sesejgio al punto più meridionale della Svizzera.

Lunghezza
10,2 km
Durata
3,5 h
554 m.s.l.m.
Facile

SESEGLIO → SESEGLIO
0 km 10,2 km



SESEGLIO → SESEGLIO
0 km 10,2 km

SESEGLIO →

Viticoltura IN TICINO

ca.
1'140 ha
DI VIGNETI ø **4,7** mio.
DI LITRI PRODOTTI
all'anno

97
PRODUTTORI
cantine

26
VITIGNI

2'170 ore
di sole
all'anno

2'000 mm
di precipitazioni
all'anno

80% MERLOT

Il Merlot rappresenta quasi l'80% del patrimonio varietale ticinese. È un vitigno versatile, da cui nascono tanto vini quotidiani quanto cuvée di prestigio, rosati, spumanti e bianchi (Bianco di Merlot), nonché grappe.

+ 20%

Negli ultimi 20 anni le superfici vitate del Ticino sono aumentate di circa il 20%.

4 × DOC

I viticoltori ticinesi possono scegliere tra quattro denominazioni DOC per i loro vini: Ticino DOC, Rosso del Ticino DOC, Bianco del Ticino DOC o Rosato del Ticino DOC.

4°

PIÙ GRANDE
Il Ticino è il quarto cantone vitivinicolo della Svizzera per estensione.

UVA AMERICANA

PICCOLA MA RAFFINATA

Una particolarità ticinese sono le viti americane, spesso consumate come uva da tavola o trasformate in grappa e, più raramente, in vino.

DAL 1999 GRAPPA

Dal 1999 il Ticino è l'unica area al di fuori dell'Italia autorizzata a chiamare Grappa il proprio distillato di vinacce.

30% MERLOT BIANCO

Circa il 30% delle uve Merlot ticinesi viene trasformato in Merlot Bianco. Il vino bianco venne sviluppato negli anni 1980 per rilanciare la produzione di Merlot.

BONDOLA ROSSA

Una specialità antica, recentemente riscoperta, è la Bondola rossa, che dal 2023 rientra nel Presidio Slow Food e dà vini all'aroma di ciliegia.

IMPORTATO NEL

1906

1906 il Ticino importò viti di Merlot dal Bordeaux per ricostruire i vigneti distrutti dalla fillossera. Grazie alla loro ottima adattabilità alle condizioni climatiche ticinesi, divennero la varietà dominante della regione.

LE PRINCIPALI VARIETÀ

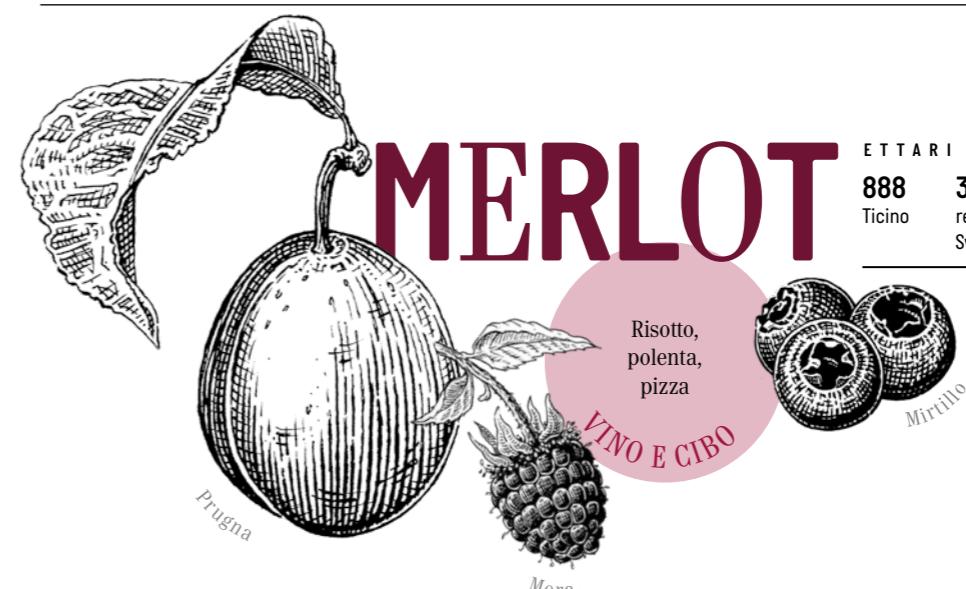
89 %
VINI ROSSI

di cui
85% MERLOT → p. 75
2% CABERNET FRANC → p. 79
2% CABERNET SAUVIGNON
1% PINOT NOIR → p. 55
1% GAMARET → p. 68
1% BONDOLA → p. 79
8% ALTRO

di cui
37% CHARDONNAY → p. 86
17% SAUVIGNON BLANC → p. 65
46% ALTRO

11 %
VINI BIANCHI

UNA SELEZIONE DI 3 VITIGNI SU 26

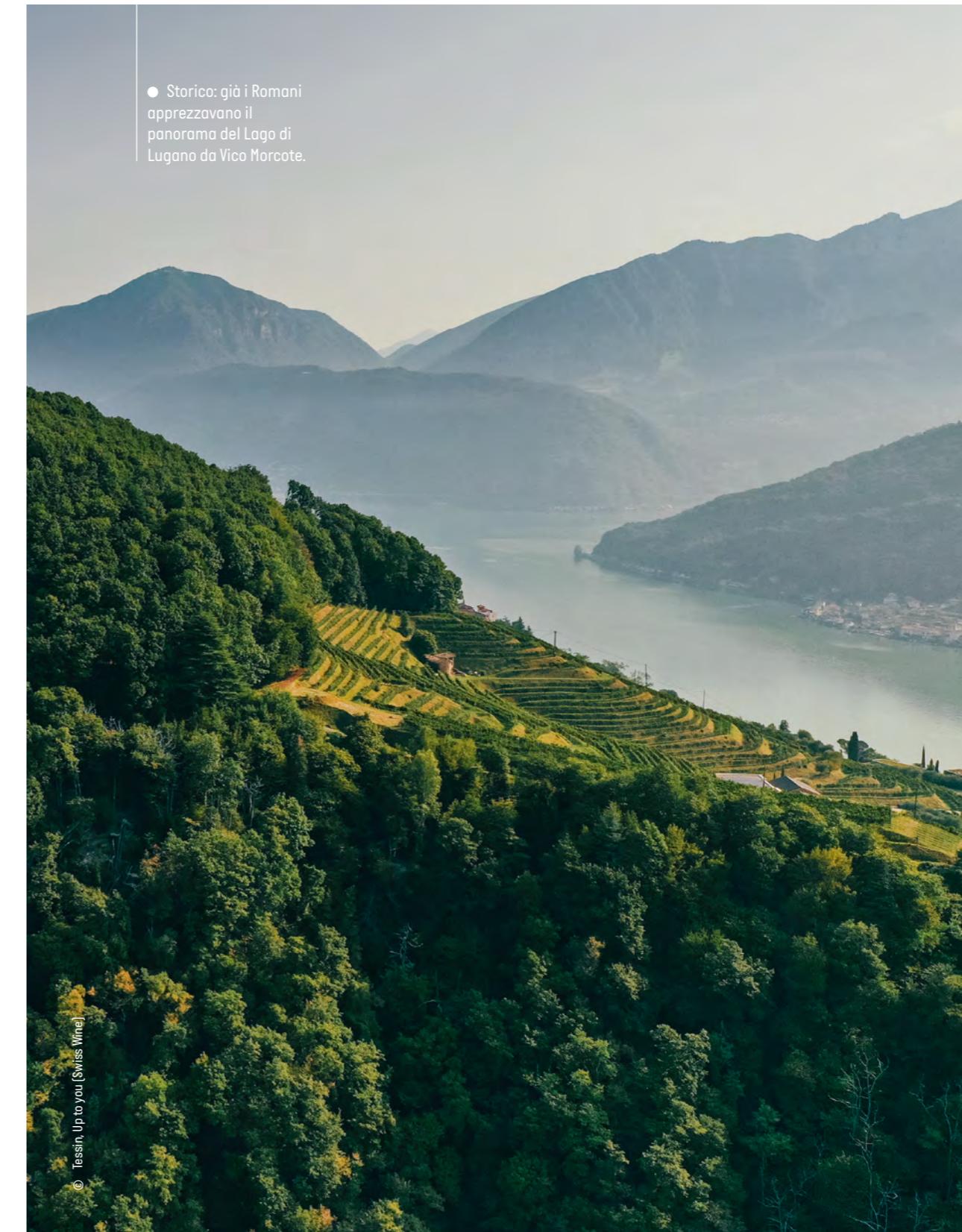


ETTARI
888
Ticino
328
resto della
Svizzera

COLTIVAZIONE
Ticino | Vaud
Vallesse | Ginevra
Svizzera tedesca

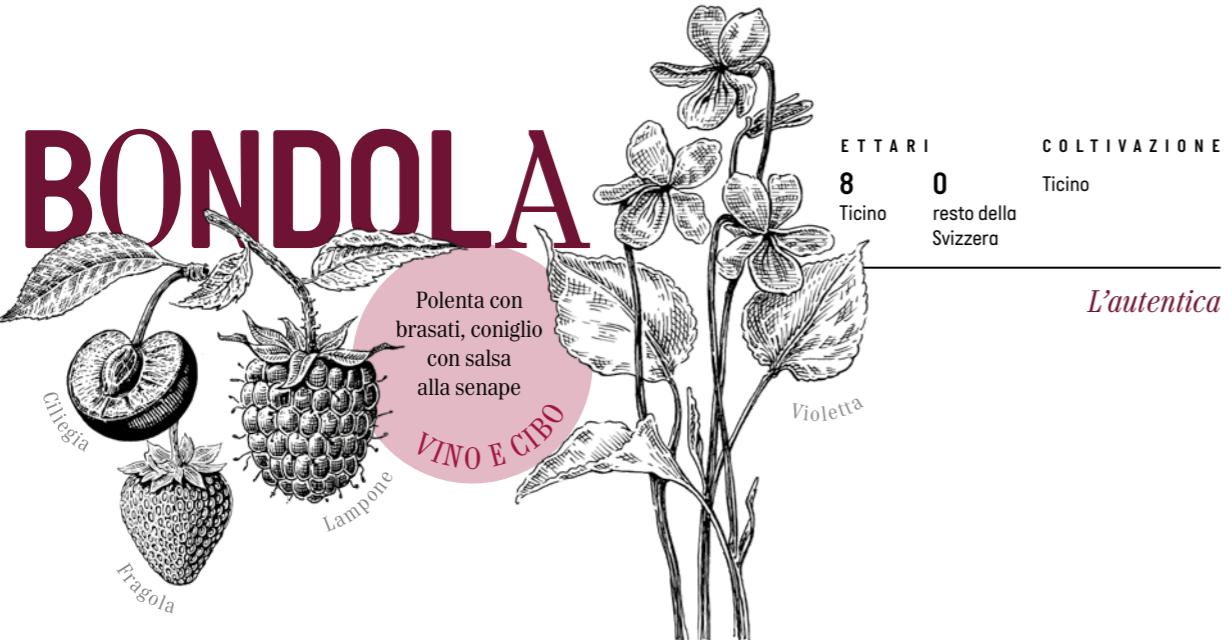
Il morbido

MERLOT
Il Merlot è protagonista in Ticino. Opulento, morbido e profondamente legato alla regione, da oltre 100 anni plasma la viticoltura a sud delle Alpi. Grazie alla sua adattabilità, prospera in condizioni molto diverse. Il Merlot spazia da espressioni fruttate a profili complessi quando affinato in barrique.

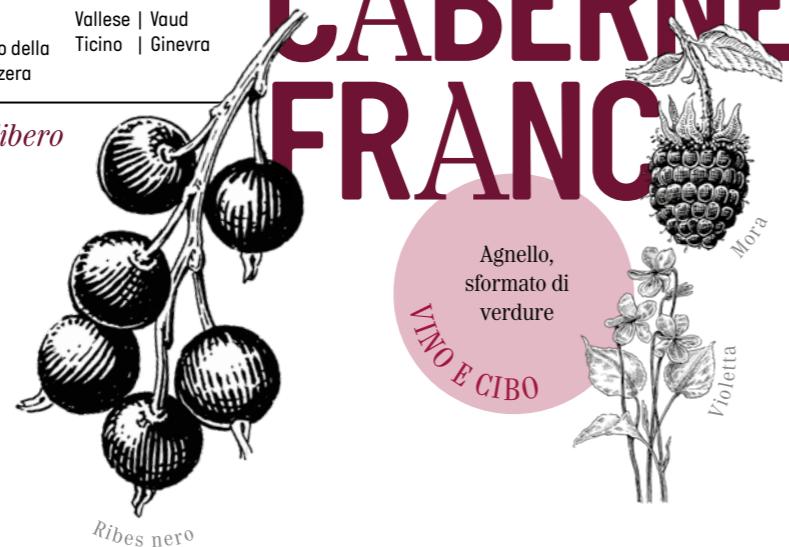


● Storico: già i Romani apprezzavano il panorama del Lago di Lugano da Vico Morcote.

BONDOLA



CABERNET FRANC



BONDOLA

La Bondola è un prodotto originale ticinese, autoctono che conosce oggi una rinascita. Cresce principalmente nel Sopraceneri, spesso in vigneti scoscesi. Questo vitigno produce vini fruttati, leggermente rustici, dalla freschezza acida. A lungo rimasta nell'ombra di varietà più moderne, oggi sperimenta un revival.

CABERNET FRANC

Il Cabernet Franc, grande viaggiatore originario di Bordeaux, ha conquistato quasi tutte le regioni viticole del mondo. È lo spirito libero tra i rossi: speziato, austero, ricco di sfumature... e di un rubino profondo. È impiegato sia in assemblaggio sia in purezza.



TRE LAGHI

IL *terroir*



 Le zone viticole della regione dei Tre Laghi vantano una tradizione millenaria. Risalgono ai Romani, che introdussero anche qui, oltre che in altre parti della Svizzera, la viticoltura. I suoli calcarei della regione offrono condizioni ideali per vitigni come Chasselas e la famiglia dei Pinot (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc).

PAESAGGIO LACUSTRE UNICO,
VILLAGGI VINICOLI IDILLIACI
E I DOLCI RILIEVI DEL GIURA.

IMPORTANZA STORICA

Sui dolci pendii ricchi di calcare, tra le alture del Giura e i tre laghi, già i Romani piantavano le loro viti. Durante il Medioevo la zona divenne un vero e proprio centro vinicolo. Monasteri come Erlach, Hauterive o l'abbazia di Fontaine-André a Neuchâtel gestivano e coltivavano vasti vigneti.

La viticoltura era così redditizia che i diritti di proprietà dei vigneti, soprattutto sul lago di Biel, erano fortemente contesi tra nobili, monasteri e città.

SERBATOI DI CALORE

I tre laghi, lungo i cui versanti esposti al sole si estendono le zone vitate, agiscono come enormi serbatoi di calore, garantendo condizioni di coltivazione ideali.

QUATTRO AREE, UN'UNICA REGIONE

I vigneti della regione dei Tre Laghi prosperano su pendii che si estendono su quattro aree separate. La superficie più grande [606 ettari] si trova sulla sponda occidentale del lago di Neuchâtel e appartiene al Canton Neuchâtel. La seconda più grande [222 ettari] si trova sul lago di Biel e appartiene al Canton Berna. La terza più grande [160 ettari] si affaccia sul Lago di Morat ed è il luogo di nascita del Vully, una delle poche DOC che si estende su due cantoni [Vaud e Friburgo]. Una nuova arrivata rappresenta la superficie più piccola [18 ettari] e si trova nel Canton Giura.



● Un aspetto maestoso:
una giornata autunnale
nei vigneti del Vully con vista
sul lago di Morat.

TRE LAGHI

Vully

Jura



Neuchâtel Lago di Bielne



Sono numerosi i luoghi che invitano a scoprire la ricca cultura vitivinicola della regione:

1 VINO THEK PFOPFHÄUS

A Twann si trova il suggestivo Pfropfhüsli, che ospita un'enoteca dove degustare i vini del Lago di Bienna.
viniterra-bielersee.ch

2 ST. PETERSINSEL

A piedi o in battello si raggiunge lo Swiss Historic Hotel St. Petersinsel, un ex monastero dove si può far sosta per gustare un calice di vino della regione o persino pernottare in questo luogo ricco di storia.
st-petersinsel.ch

3 AUVERNIER

Questo borgo viticolo, selvaggio e romantico, sulla riva nord del Lago di Neuchâtel, invita a passeggiare tra vicoli bordati da eleganti case vinicole e punteggiati da antiche fontane.
j3l.ch

4 CASTELLO DI BOUDRY

C'è molto da imparare sulla coltivazione e l'affinamento del vino nel Museo della viticoltura all'interno del maestoso castello di Boudry. Vi ha sede anche l'enoteca cantonale, dove si possono degustare i vini neocastellani.
chateaudeboudry.ch

5 MONT VULLY

Il Mont Vully è considerato un luogo di energia. I suoi sentieri boschivi incantati sembrano usciti da una fiaba e, in cima, si gode un magnifico panorama a 360 gradi.

ESCURSIONE

6 VULLY

Tre sentieri tematici didattici attraversano i vigneti del Vully. Uno di questi è lo Chemin la Riviera di Sugiez, lungo 5 km, che attraversa i vigneti sopra Nant e Praz fino a Môtier.

Lunghezza Durata
5 km 1 h
▲ 504 m s.l.m. Facile

SUGIEZ → MÔTIER
0 km 5 km



10

3

2

13

9

14

5

8

4

6

7

© 1: Hans-Peter Sifert
4: Switzerland Tourism / 6: Rowkingphoto
7: Reto Duriot, juratourisme.ch
10: Non-Filtre/David Marchon / swisstopo

12

1

12

7

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

1

13

Viticoltura

NELLA REGIONE DEI TRE LAGHI

ca. 1'000 DI VIGNETI	ø 5,2 mio. DI LITRI PRODOTTI all'anno	151 PRODUTTORI contine	115 VITIGNI
-----------------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------



Il Pinot Noir copre più della metà dei vigneti di Neuchâtel e un buon terzo delle superfici vitate sul Lago di Bienna e nel Vully. Si è adattato perfettamente ai suoli calcarei della regione e viene tradizionalmente affinato in vasca in cuvée e nell'elegante Œil de Perdrix. Le specialità del Vully sono i vitigni a bacca bianca come il Traminer (Gewürztraminer) e il Freiburger. Il Giura, a sua volta, è molto attivo nella coltivazione di innovative varietà resistenti ai funghi (Piwi).

LABORATORIO Sperimentale

Il vigneto di Montsevelier è stato il primo esperimento nel Canton Giura per promuovere una viticoltura professionale e orientata al futuro.

METÀ GENNAIO – METÀ MARZO

TREBERWURSTESSEN

Ogni anno, da metà gennaio a metà marzo, i viticoltori del Lago di Bienna invitano al tradizionale Treberwurstessen nei loro accoglienti carnotzett. Treber o Trester sono i residui delle uve pigiate. Dopo la fermentazione vengono distillati in acquavite. Le salsicce di maiale vengono cotte al vapore nell'alambicco e assumono così il tipico aroma di marc.

VALENTIN BLATTNER

Il vignaiolo del Giura è una figura di spicco nel miglioramento genetico della vite. Dall'inizio degli anni Novanta si impegna nello sviluppo di vitigni resistenti ai funghi (Piwi).

DA TUTELARE

Nel 1977 i vigneti sulla riva sinistra del Lago di Bienna sono stati inseriti nell'Inventario federale dei paesaggi d'importanza nazionale.

PRIMO VINO DELL'ANNO NON FILTRÉ

Primo vino dell'anno, il Non Filtré è un bianco neocastellano torbido e non filtrato da uve Chasselas, imbottigliato con i propri lieviti. Le etichette sono applicate al contrario per indicare che la bottiglia deve essere capovolta prima dell'apertura. In questo modo le particelle di lievito vengono rimesse in sospensione.

68% BIO

Neuchâtel è il primo grande cantone vitivinicolo con oltre metà della superficie coltivata in modo organico, precisamente il 68%.

60

AZIENDE A CONDUZIONE
FAMILIARE
coltivano sul lago di Bienne
220 ettari di vigneti.

2013

CARTA DEL VULLY

Diversi viticoltori del Vully hanno firmato una carta nel 2013. Si impegnano per la qualità delle due specialità bianche Freiburger (una variante del Silvaner) e Traminer (Gewürztraminer).

FRIZZANTE

I neocastellani furono pionieri degli spumanti in Svizzera: già nel 1810 la famiglia Bouvier iniziò a produrre spumanti con il metodo tradizionale. Le consegne erano destinate soprattutto al Regno di Prussia, a cui allora Neuchâtel apparteneva. Anche la storica Maison Maufer a Môtiers produce spumanti d'eccezione con passione dal 1829.

LE PRINCIPALI VARIETÀ

57 %
VINI ROSSI

di cui	81% PINOT NOIR	→ p. 55
4%	GAMARET	→ p. 68
15%	ALTRO	

di cui	58% CHASSELAS	→ p. 45
12%	PINOT GRIS	→ p. 85
10%	CHARDONNAY	→ p. 86
5%	SAUVIGNON BLANC	→ p. 65
2%	GEWÜRZTRAMINER	→ p. 86
1%	FREIBURGER	
12%	ALTRO	

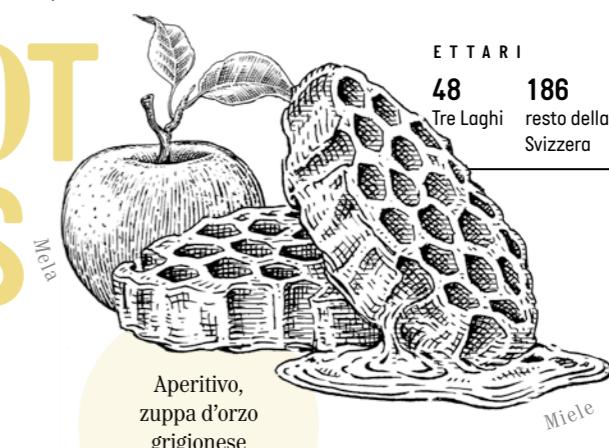
LAGO DI BIENNE DOC

La regione viticola del Lago di Bienna annovera 77 vitigni nella sua DOC.

UNA SELEZIONE DI 3 VITIGNI su 115

ANCHE GRAUBURGUNDER, PINOT GRIGIO
NEL VALLESE MALVOISIE

PINOT GRIS



VINO E CIBO

PINOT GRIS

Una mutazione del Pinot Noir con carattere proprio: il Pinot Gris è tra i vitigni bianchi più aromatici della Svizzera. Il vino è apprezzato per la sua pienezza, morbidezza e una delicata fruttosità mai invadente. Gli acini brillano di riflessi rosa-grigi e restano piuttosto zuccherini fino alla vendemmia.

ETTARI	COLTIVAZIONE
48	Svizzera tedesca
186	Vallese Vaud
resto della Svizzera	Tre Laghi Ginevra

Il pieno

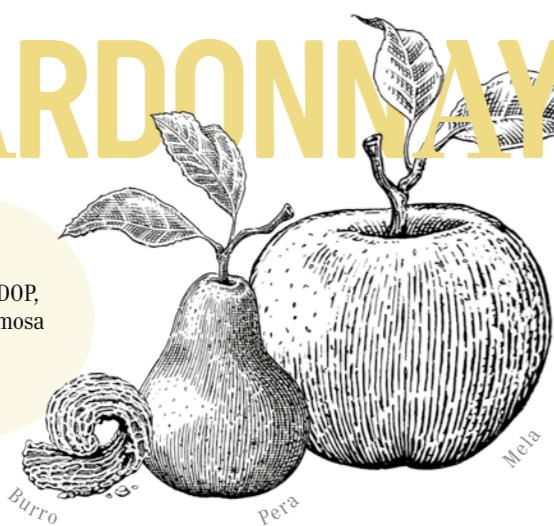
CHARDONNAY

ETTARI

42Tre Laghi
resto della
Svizzera

COLTIVAZIONE

Tutte le regioni viticole

Il camaleonte

GEWÜRZTRAMINER

ETTARI

8Tre Laghi
resto della
Svizzera

COLTIVAZIONE

Svizzera tedesca
Vaud
Tre Laghi*Il profumato*

CHARDONNAY

Lo Chardonnay è un trasformista, il cui profilo dipende molto dalla zona di coltivazione e dallo stile di vinificazione. Questo vitigno popolare in tutto il mondo, originario della Borgogna, è arrivato in Svizzera nel XX secolo. Può essere croccante e fresco, oppure cremoso e pieno quando affinato in barrique.

GEWÜRZTRAMINER

Opulento, profumato e ricco di esotismo: il Gewürztraminer è la seduttrice tra le varietà. Il vino brilla di un giallo dorato sprigiona un bouquet di aromi sontuosi. Questo vitigno a maturazione precoce è un po' esigente: suolo, esposizione e clima devono essere quelli giusti affinché la coltivazione abbia successo.





GEN UNA STAR NON FILTRATA 10

Ogni terzo mercoledì di gennaio i viticoltori neocastellani presentano con orgoglio il loro Non Filtré.
neuchatel-vins-terroir.ch

MAG CANTINE APERTE 11

A maggio sui laghi di Neuchâtel e di Bienne e nel Vully si tengono le giornate delle cantine aperte. Si possono degustare le annate più recenti.

swisswine.com/wein-events

SET SFILATA DEL VINO 12

Guggenmusik, corteo floreale e sfilata dei bambini: ogni anno, alla Fête des Vendanges di fine settembre a Neuchâtel, viene assegnata la "Gerle d'Or" al miglior Chasselas della regione e alla tenuta vincitrice è riservato un posto d'onore nella parata attraverso il centro storico. Dal 2022, al centro della festa, c'è un villaggio del vino con oltre 20 chalet.

fete-des-vendanges.ch

OTT FESTE SUL LAGO DI BIENNE 13

Quasi ogni villaggio vinicolo della regione ha la propria festa del vino. Fra le più popolari vi è la Trüelete di Twann, con degustazioni, concerti e mercato di specialità. A Tüscherz, Schafis, La Neuveville, Ligerz ed Erlach si svolgono numerose feste del vino nelle settimane autunnali, nonché in primavera.

truelete.ch, bielerseewein.ch/kalender

NOV PERIODO PRENATALIZIO 14

I viticoltori del Vully aprono le loro cantine poco prima di Natale invitando a suggestive degustazioni per scegliere il vino giusto per le feste.

vully.ch

Il piacere del vino

QUALE VINO CON QUALE PIETANZA?

Fondue,
bocconcini di
pesce fritto

CHASSELAS → p.45

Carne secca
grigionese,
formaggio
d'alpe

COMPLETER → p.57

Tomme
Vaudoise,
asparagi

DORAL → p.45

Frutti di mare,
carne secca
vallesana

AMIGNE → p.39

Gruyère DOP,
pasta cremosa

CHARDONNAY → p.86

Aperitivo,
bocconcini
di pesce

MÜLLER-THURGAU → p.58

Piatti a base
di pesce, risotto
al limone

PETITE ARVINE → p.35

Quiche di
verdure, filetto
di coregone

PINOT BLANC → p.55

Cucina
asiatica,
formaggio
blu

GEWÜRZTRAMINER → p.86

Piatti a base
di pesce,
raclette

HUMAGNE BLANCHE → p.39

Filetto di
coregone,
formaggio
di capra

SAUVIGNON BLANC → p.65

Raclette, piatti
di pesce
con salsa

SAVAGNIN BLANC → p.39

Asparagi,
crostata alle
albicocche

SILVANER → p.35

Verdure
grigliate, vitello
tonnato

SOUVIGNIER GRIS → p.58

Aperitivo,
piatto di
formaggi

SOLARIS → p.57

Polenta con
brasati, coniglio
con salsa alla
senape

BONDOLA → p.79

Agnello,
sformato di
verdure

CABERNET FRANC → p.79

Piatti di
selvaggina, carne
secca vallesana

CORNALIN → p.36

Carne rossa,
bratwurst
con rösti

DIVICO → p.48

Pasta al
pomodoro,
salsiccia alla
griglia

GALOTTA → p.48

Filetto di
manzo,
formaggio
d'alpe
bernese

GAMARET → p.68

Cucina
vegetariana,
Papet Vaudois

GAMAY → p.68

Rösti con
spezzatino alla
zurighese

GARANOIR → p.48

Brasati,
selvaggina

HUMAGNE ROUGE → p.36

Risotto,
polenta,
pizza

MERLOT → p.75

Piatti a base
di funghi, carne
di vitello

PINOT NOIR → p.55

LEGGERO O CORPOSO
Ai piatti leggeri piacciono i vini
leggeri come il rosé o il vino bianco,
ai piatti più ricchi piacciono i vini
rossi strutturati.

SYRAH → p.36

L'ACIDITÀ ESALTA LA FRESCHEZZA
I vini con elevata acidità si
abbinano a pietanze con
componenti acide, come
una vinaigrette.

COME MI PIACE IL VINO?

DAL VINO BIANCO leggero

Meglio evitare caffè,
curry e sigarette prima
della degustazione.

COLORE
dal giallo pallido all'oro,
dal rosso chiaro al
rosso profondo

Agitando il bicchiere,
lungo il bordo
compaiono delle
"lacrime", indicatrici
del tenore alcolico
o zuccherino: più
è elevato, più sono
marcate e scorrono
lentamente.

GUSTO
Dolce, acido,
salato e tannini

A seconda del suo
tenore zuccherino, il
vino è valutato come
secco, amabile o
dolce. Si parla di
finale breve o lungo
a seconda di quanto
a lungo il sapore
permane in bocca.

Maggiori informazioni:
[swisswine.com/
degustazione-di-vini](http://swisswine.com/degustazione-di-vini)



A QUELLO ROSSO corposo

I giudizi giusti o sbagliati
non esistono. Conta capire
qual è il vino che piace a
una persona. È buona cosa
annotare le proprie preferenze
per la volta successiva.

AROMI
da fruttato a
floreale, da legnoso
a speziato

Al naso un vino può
presentarsi molto
variegato e intenso,
oppure più discreto.

Che carattere attribu-
ireste al vostro vino
preferito? Potente
o piuttosto rustico?
Ha spigoli oppure un
bell'equilibrio?

STESSA REGIONE
Chi abbina piatti regionali
ai vini della stessa regione
non sbaglia mai.

DOVE DEGUSTARLO?

Fiera del vino "WeinGenussPlus"
Argovia argauer-weine.ch

Wyschiff
Svizzera tedesca wyschiff.ch

Fiera svizzera del vino biologico "BioVino"
Losanna biowino.ch

Festival svizzero del vino naturale
Losanna e Zurigo vin-nature.ch

Swiss Wine Tasting
Zurigo swiss-wine-tasting.ch

Swiss Wine Festival
Winterthur swisswinefestivals.events

Salon Vinea
Sierre salonvinea.ch

Fiera del vino Divinum
Morges e Aigle salon-divinum.ch

DOVE GUSTARLO?

Il marchio Swiss Wine Gourmet distingue
i ristoranti in cui il vino svizzero è al centro
dell'offerta. Chi lo possiede serve tutto
l'anno almeno due vini svizzeri al calice e
propone in carta almeno cinque referenze
nazionali.

swisswinegourmet.ch

1 bicchiere: selezione di vini svizzeri;
25% o almeno 10 vini svizzeri

2 bicchieri: buona selezione di vini
svizzeri; 50% o almeno 15 vini svizzeri

3 bicchieri: selezione eccellente
di vini svizzeri; oltre il 75% o almeno
30 vini svizzeri



IL VINO È LA POESIA DELLA TERRA.

Mario Soldati, 1907–1999, scrittore e regista

Svizzera. Naturalmente.

