

## Le zone di produzione del vino in Svizzera

Non è facile caratterizzare con precisione i diversi territori vinicoli in Svizzera . I terreni sono molto diversi a causa della formazione geologica delle Alpi e i microclimi sono anch'essi influenzati da fattori diversi e comprendono aspetti sia mediterranei che continentali. Infine la frammentazione del territorio vitato, anche a causa della presenza dei massicci alpini, fa si che anche le tradizioni enologiche siano diverse anche per aree relativamente vicine. La geografia vinicola della Svizzera viene tradizionalmente suddivisa in sei regioni: il Vallese conta su 5.000 ettari di vitigni posti su pendii soleggiati ed è il maggior cantone viticolo oltre che il più alpino, il Vaud, con i famosi vigneti del Lavaux, che si estende lungo il lago di Ginevra, la zona della stessa Ginevra (nella Svizzera francese), la Svizzera orientale (tedesca), che comprende graziosi vigneti di piccole dimensioni lungo il fiume Reno, dai Grigioni a Basilea. Vi è poi il Vully, detto anche Regione dei Tre Laghi (Neuchâtel, Bienne e Morat) e il Ticino, affacciato verso l' Italia e lambito dal clima temperato. Le condizioni particolari che caratterizzano queste aree portano alla creazione di vini dalla forte identità territoriale. Dal punto di vista della superficie vitata, il Vallese è il più grande cantone viticolo svizzero, con una superficie di 5.000 ettari; seguono Vaud (3.750), la Svizzera tedesca (2.650), Ginevra (1.450), il Ticino (1.050) e la regione dei Tre

## I vitigni della Svizzera

Laghi-Vully (1.000).

Come in tutte le zone montane, in passato difficilmente accessibili, anche in **Svizzera** vi è una notevole ricchezza di **vitigni autoctoni**. Le varietà coltivate sono infatti più di 200, ma quelle maggiormente diffuse sono il Pinot nero e lo Chasselas. Quest'ultimo è il vitigno bianco svizzero per antonomasia, occupando circa il 40% della superficie vitata della Federazione. E' noto con il nome di Fendant nel Vallese e con quello di Gutedel nella regione di Basilea e viene utilizzato per produrre sia vini fermi che spumantizzati. Il Pinot grigio è chiamato anche Malvoisie, come in Valle d'Aosta, viene coltivato nel Vallese e vinificato spesso in stili dolci. Nello stesso cantone si coltivano anche la Petite Arvine, a bacca bianca, e la nera Cornalin, presenti anch'essi in Valle d' Aosta. Almeno quaranta vitigni autoctoni conoscono una certa diffusione, altri sono limitati ormai a pochi filari. Alcuni esempi sono l'Humagne (140 ha), a bacca nera, e l'Amigne a bacca bianca, con soli 40 ettari, nel Vallese. Nei Grigioni troviamo invece il Completer, a bacca nera, le cui origini risalgono al 1300, mentre nei pressi di Zurigo il bianco Räuschling, anch'esso una piccola rarità. Nella zona di Ginevra sono diffusi i vitigni internazionali, spesso assemblati co ibridi creati in Svizzera negli anni '70 in seguito a ricerche sperimentali. Ad esempio Garanoir e Gamaret sono due incroci elvetici tra Gamay e Reichensteiner. Nel Canton Ticino è invece diffuso il Merlot, con stili anche originali, come la spumantizzazione e la vinificazione in bianco.