

LA GUIDA VINICOLA SVIZZERA



SWISS WINE

Il vigneto svizzero

Sapevate che in tutti i 26 cantoni della Svizzera si coltiva la vite? Questa ampia diffusione simboleggia la diversità della viticoltura locale. Così come variano i vigneti, su pendii ripidi, lungo fiumi e laghi e su dolci colline, variano anche i vini prodotti. In tutto il Paese si coltivano oltre 250 vitigni. Ognuna delle sei regioni vinicole (Vallese, Vaud, Svizzera tedesca, Ginevra, Ticino e Tre Laghi) ha le proprie specialità da offrire. Vale la pena scoprirle!

Oltre alla varietà, i vini svizzeri si distinguono anche per la loro sostenibilità. Molte delle attività nei vigneti vengono svolte manualmente dai viticoltori. A volte ciò è dovuto al fatto che le parcelle sono semplicemente troppo ripide per poter essere lavorate con macchinari. Spesso, però, il lavoro manuale è legato alla filosofia delle cantine: lavorare il più possibile in armonia con la natura. Molti viticoltori producono i loro vini secondo le linee guida della

produzione integrata [PI]. Sempre più produttori realizzano anche vini biologici, certificati Demeter o Vinatura.

Quanti litri di vino vengono prodotti in Svizzera ogni anno? E quanti viticoltori lavorano effettivamente nei vigneti locali? Nelle pagine seguenti troverete fatti interessanti sulla viticoltura in Svizzera. Vi suggeriremo alcune famose specialità nazionali e i loro accompagnamenti perfetti nel bicchiere. Vi aiuteremo a trovare ristoranti con una buona selezione di vini svizzeri. E vi sveleremo come potrete diventare gratuitamente un esperto di vino.

Buon divertimento alla scoperta della varietà dei vini svizzeri!

La Svizzera e le sue regioni vinicole

Il vigneto svizzero è suddiviso in sei regioni, ognuna con la sua particolarità e le sue specialità.

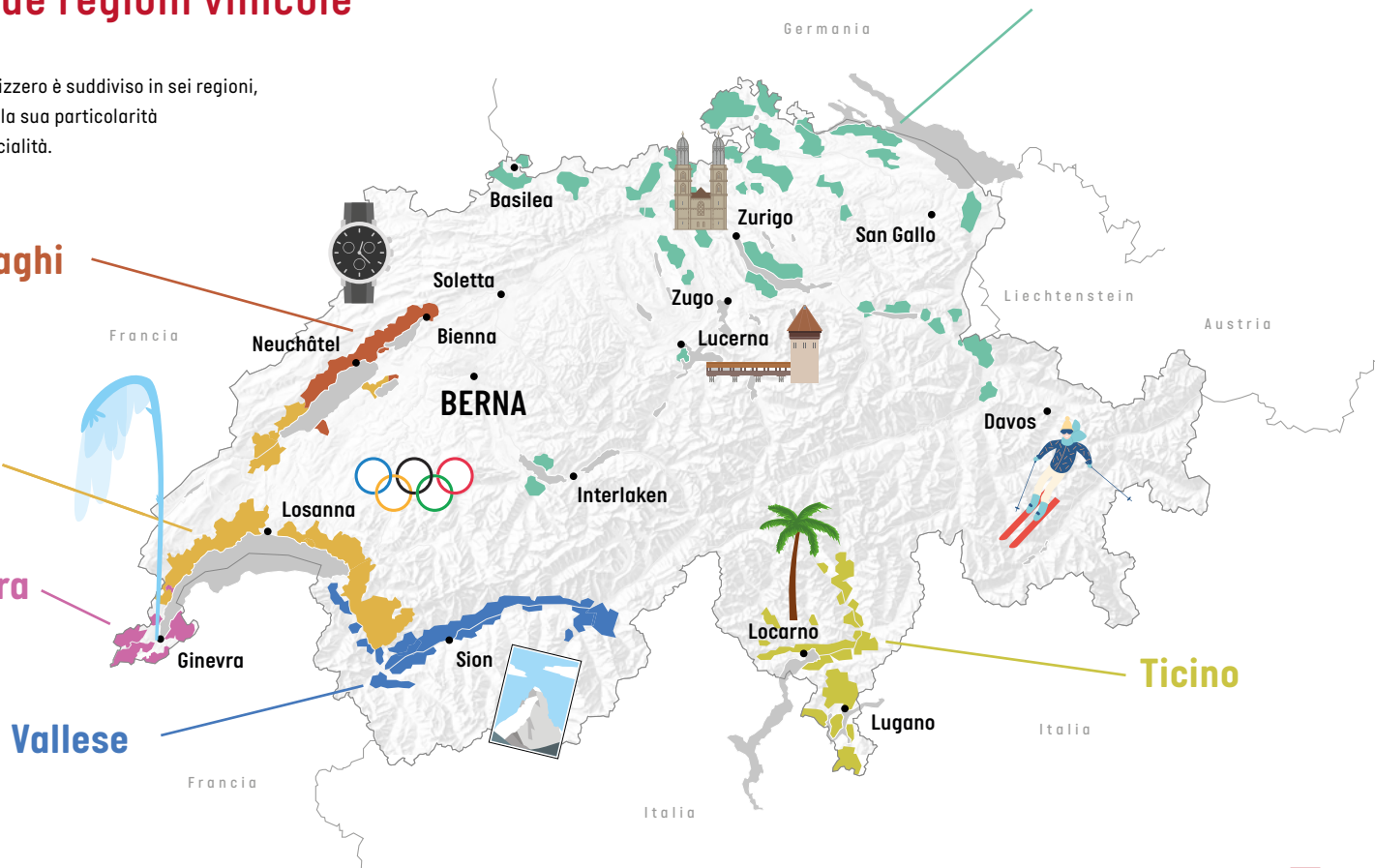
Tre Laghi

Vaud

Ginevra

Vallese

Svizzera tedesca



Vallese

SUPERFICIE VITICOLA

4'637 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

PINOT NOIR 28 %
GAMAY 10 %
SYRAH 4 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

CHASSELAS 16 %
JOHANNISBERG (SYLVANER) 7 %
PETITE ARVINE 6 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- CORNALIN
- PAÏEN/HEIDA (SAVAGNIN BLANC)
- HUMAGNE ROUGE
- AMIGNE
- RÉZE

Vaud

SUPERFICIE VITICOLA

3'779 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

PINOT NOIR 13 %
GAMAY 6 %
GAMARET 4 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

CHASSELAS 59 %
CHARDONNAY 1 %
PINOT GRIS 1 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- GARANOIR
- SERVAGNIN DE MORGES
- PLANT ROBERT
- DORAL
- CHARMONT

Svizzera tedesca

SUPERFICIE VITICOLA

2'657 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

PINOT NOIR 52 %
MERLOT 1 %
CABERNET JURA 1 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

MÜLLER-THURGAU 15 %
CHARDONNAY 3 %
SAUVIGNON BLANC 3 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- RÄUSCHLING
- COMPLETER

Ginevra

SUPERFICIE VITICOLA

1'355 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

GAMAY 20 %
PINOT NOIR 12 %
GAMARET 9 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

CHASSELAS 19 %
CHARDONNAY 8 %
PINOT BLANC 3 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- SAUVIGNON BLANC
- ALIGOTÉ
- MONDEUSE NOIRE
- KERNER
- SCHEUREBE

Ticino

SUPERFICIE VITICOLA

1'180 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

MERLOT 75 %
CABERNET FRANC 1 %
PINOT NOIR 1 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

CHARDONNAY 4 %
SAUVIGNON BLANC 2 %
VIOGNIER 0.5 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- BONDOLA

Tre Laghi

SUPERFICIE VITICOLA

910 HA

RIPARTIZIONE ROSSO/BIANCO



VITIGNI ROSSI PRINCIPALI

PINOT NOIR 41 %
GAMARET 2 %
GARANOIR 2 %

VITIGNI BIANCHI PRINCIPALI

CHASSELAS 23 %
PINOT GRIS 4 %
CHARDONNAY 4 %

ALTRI VITIGNI EMBLEMATICI

- TRAMINER
- FREIBURGER

1 ettaro = circa 1,5 campi da calcio

Viticultura svizzera

Qualità nel rispetto dell'uomo e della natura

Produzione di uve di alta qualità, tenendo conto della salute e dell'ambiente: questa è la priorità e la sfida dei viticoltori svizzeri. Nel campo della ricerca, la Svizzera è all'avanguardia nello sviluppo di metodi di lotta biologica contro i parassiti. I viticoltori lavorano secondo gli standard della produzione integrata (PI), che limita fortemente l'uso di prodotti sintetici. Sono sempre più numerosi coloro che scelgono la coltivazione biologica.

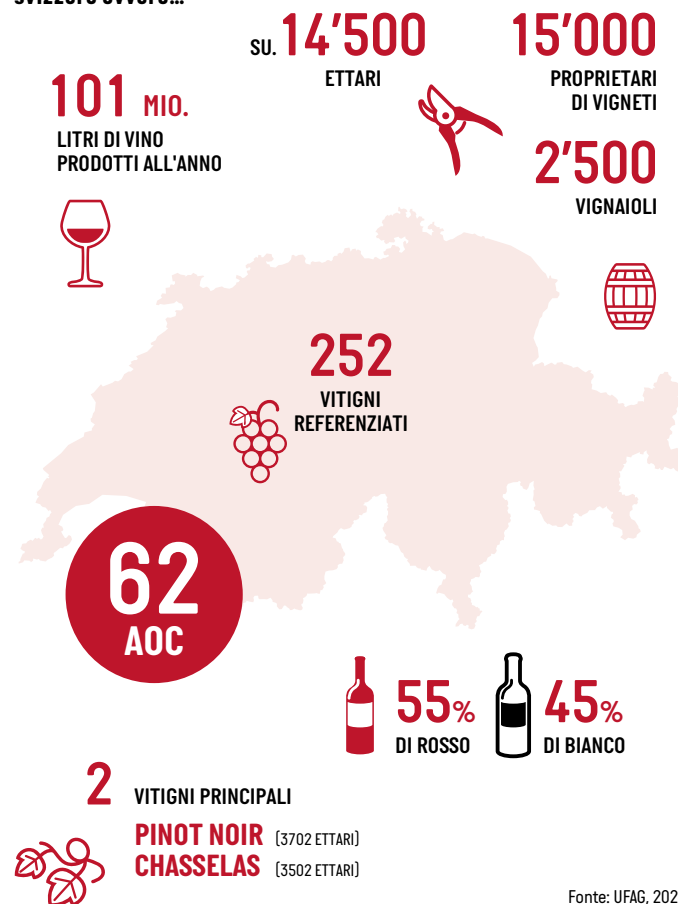
Questo approccio rispettoso della natura richiede un'attenzione costante, sia nella cura del suolo che nella scelta del vitigno e del metodo di potatura e di coltivazione. Ascoltando il loro ambiente, i viticoltori si prendono cura anche della biodiversità del vigneto, che è un luogo di vita e riproduzione per molti esseri viventi.

Scoprite di più sulla viticoltura svizzera
e sulle sei regioni vinicole.

www.swisswine.com



Il vigneto svizzero ovvero...



Quali piatti si abbinano ai vini svizzeri?



Ginevra

Il Gamay è vitigno più conosciuto per il vino rosso a Ginevra. Questo vino si abbina bene a piatti di carne sostanziosi come un arrosto di maiale.



Svizzera tedesca

Il Pinot Noir o Blauburgunder, onnipresente nella Svizzera tedesca, è versatile. Consigliamo di abbinare questo vino, con i suoi aromi di sottobosco, a un risotto ai funghi.



Ticino

Questo suggerimento unisce due classici ticinesi: alla tradizionale polenta si abbina perfettamente un bicchiere di Merlot.



Vallese

La stagione degli asparagi è breve e trovare l'abbinamento giusto per il vino non è sempre facile. Perché non provarlo con un Petite Arvine del Vallese?



Vaud

Nel Canton Vaud, l'uva Chasselas è la regina incontrastata. I suoi vini sono perfetti per l'aperitivo e ancora meglio con il formaggio fuso, come una fondue o una raclette.



Tre Laghi

La regione dei Tre Laghi si distingue per il suo Oeil de Perdrix, un rosato ottenuto da uve Pinot Noir. Ma si sposa perfettamente anche con i piatti asiatici.



Swiss Wine Gourmet

Un marchio di qualità per ristoranti
che offrono vini svizzeri

Vi piacciono i vini svizzeri?

**Scoprite i ristoranti che mettono
in mostra l'esperienza enologica
svizzera!**

SWISS WINE GOURMET è una piattaforma Internet che elenca tutti i ristoranti che offrono vini svizzeri sulla loro carta dei vini. La classifica tiene conto dell'offerta di vini svizzeri presente sulla carta dei vini.

1, 2 o 3

Un singolo bicchiere indica una selezione del 25% di vini svizzeri o almeno

10 vini nella carta dei vini. Due bicchieri indicano che il ristorante ha una selezione del 50% di vini svizzeri o almeno 15 vini svizzeri nella carta dei vini. Con tre bicchieri, la carta dei vini è composta da oltre il 75% di vini svizzeri o da almeno 30 vini svizzeri.

Consiglio pratico: chi è alla ricerca di un ristorante con una buona offerta di vini svizzeri può semplicemente inserire il luogo desiderato e quindi ricevere una selezione di strutture gastronomiche con il marchio di qualità «Swiss Wine Gourmet».

Trovate subito un ristorante Swiss Wine Gourmet per la vostra prossima visita gastronomica.

www.swisswinegourmet.ch



**SWISS WINE
GOURMET**

1

BICCHIERE

Auswahl an
Schweizer Wein

25 %

DI VINI
SVIZZERI

O ALMENO

10

VINI SVIZZERI SULLA
CARTA DEI VINI



**SWISS WINE
GOURMET**

2

BICCHIERI

Gute Auswahl an
Schweizer Wein

50 %

DI VINI
SVIZZERI

O ALMENO

15

VINI SVIZZERI SULLA
CARTA DEI VINI



**SWISS WINE
GOURMET**

3

BICCHIERI

Exzellente Auswahl
an Schweizer Wein

+ 75 %

DI VINI
SVIZZERI

O ALMENO

30

VINI SVIZZERI SULLA
CARTA DEI VINI

Swiss Wine Campus

La piattaforma di apprendimento online gratuita

SWISS WINE CAMPUS è una piattaforma di apprendimento che offre la possibilità unica di scoprire il mondo del vino svizzero. Oltre che a professionisti e sommelier, il corso è adatto a tutti gli amanti del vino e a chi desidera acquisire maggiori conoscenze sulle regioni vinicole svizzere e sui loro vini, sull'arte della degustazione e sui migliori abbinamenti enogastronomici che permettono di gustarli al meglio.

La piattaforma gratuita è suddivisa nei tre livelli principiante, appassionato ed esperto ed è accessibile a tutti.

Il corso Swiss Wine Campus offre anche la possibilità di ampliare le proprie conoscenze con moduli specifici su regioni, vitigni e viticoltura biologica.

Esplorate il mondo dei vini svizzeri e diventate un esperto Swiss Wine
www.swisswine-campus.ch



Il vostro percorso di apprendimento per diventare un esperto swiss wine



PRINCIPIANTE

Il vino, una storia di coltivazione. Scoprirete la viticoltura svizzera e le sue sei regioni vinicole. Quali sono i principali vitigni del nostro Paese? Scopritelo nel primo modulo.



APPASSIONATO

Il vino, una storia di evoluzione. Scoprirete le fasi del processo di vinificazione.



ESPERTO

Quali sono i vitigni più importanti del nostro Paese? Scopritelo in modo divertente nel primo modulo.

Perché scegliere i vini svizzeri?

Varietà di terroir

I vigneti svizzeri si estendono su un'impressionante varietà di terroir, dai pendii soleggiati alle suggestive sponde dei laghi. Questi diversi terreni e microclimi aiutano ogni vitigno a sviluppare il proprio carattere unico.



Artigianalità

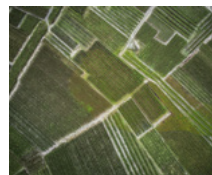
I viticoltori si affidano a tecniche collaudate e maestria artigianale per produrre vini di altissima qualità. Il paesaggio speciale della Svizzera, con i suoi vigneti ripidi, stretti o terrazzati, spesso non consente l'uso di macchinari, per cui i viticoltori svizzeri svolgono molti lavori manualmente. Gli esperti stimano che le ore di lavoro ammontano a circa 1900 per ettaro all'anno. Ogni vino svizzero è quindi il risultato di una meticolosa lavorazione artigianale.



Il vino svizzero è espressione di cultura, storia e passione. L'attenta dedizione dei viticoltori, la varietà dei terroir e la cura dei dettagli rendono il vino svizzero la scelta perfetta per esperti e intenditori alla ricerca di qualcosa di speciale. Solo i vini svizzeri possono offrire sapori così inconfondibili e di carattere.

Locale e sostenibile

In Svizzera i viticoltori attribuiscono grande importanza alla sostenibilità. Molte aziende agricole si affidano alla coltivazione biologica o biodinamica affinché l'ambiente rimanga protetto e i vini mantengano il loro sapore e la loro freschezza naturali.



Vitigni

Con 252 vitigni, la Svizzera possiede un'enorme varietà difficile da trovare altrove. Ciò conferisce ai vini un'identità unica e offre ai consumatori l'opportunità di esplorare diversi profili di gusto.



Precisione e raffinatezza

I viticoltori effettuano la vinificazione con estrema precisione affinché vengano esaltate le migliori caratteristiche di ogni vino. Che si tratti di bianco, rosso, rosé o spumante, i vini svizzeri si distinguono per la loro struttura equilibrata e per l'eleganza.



APPUNTI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

SWISS WINE PROMOTION

Belpstrasse 26
CH-3007 Berna
Tel. +41 [0] 31 398 52 20
info@swisswine.com



swisswine



swisswinepromotion



swisswinepromotion



swisswinepromotion

Svizzera. Naturalmente.



SWISS WINE



www.swisswine.com