

Vinos suizos : calidad en busca de prestigio

Autor(en): **Thomas, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **28 (2001)**

Heft 4

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-908974>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Calidad en Busca de Prestigio

DE PIERRE THOMAS

Fendant y Dôle – son los nombres a los que se reduce la idea que la mayoría de los suizos de nuestro país y en el extranjero tienen sobre los vinos suizos. Pero en la globalización actual, la multiplicidad es una máxima relevante. La principal característica de calidad de los vinos suizos es su escasez: se cultivan 50 tipos de cepas en tan sólo 15.000 hectáreas.



Foto: Ulrich Barmann

Hasta los viñedos mismos invitan a quedarse para disfrutar.

Pierre Thomas es periodista encargado de la sección de «Enología» del periódico dominical de Lausana «dimanche.ch».

EL MERCADO SUIZO de vinos gira en un círculo vicioso. De 300 millones de litros de vino consumidos, 175 millones provienen del extranjero (en su mayoría vinos tintos) y

125 millones de litros son de producción nacional (principalmente los vinos blancos). Se exporta menos del 1% de los vinos producidos en Suiza. Si los vinos suizos fueran

más conocidos se venderían indudablemente mejor en el extranjero. Últimamente los productores presentan sus mejores vinos en campeonatos internacionales, tanto para hacerse conocer en el extranjero, como también, para adquirir mayor prestigio en casa. Y, he aquí: conquistan elogiosos galardones, y eso en una medida proporcionalmente mayor a la que correspondería a la superficie de sus viñedos, seis veces menor que la de Burdeos.

Menos Vino Blanco

Entre los vinos blancos premiados, el Chasselas rara vez cosecha honores. Este vino blanco, proveniente de la vid difundida principalmente en Suiza occidental (ocupa el 36% de la superficie de los viñedos helvéticos), representa una de las «artes de vivir» de los suizos: la tradición del aperitivo (antes del almuerzo y de la cena). A pesar de que esta tradición se está olvidando lentamente en las ciudades y entre la gente joven, seguirá subsistiendo gracias a este vino blanco ideal contra la sed.

Las vides de Chasselas se adaptan bien al clima y brindan gran rendimiento, garantizando a los viticultores buenas ganancias. Aunque esta cepa también se cultive en unos pocos viñedos de Alsacia y Alemania,

sigue siendo una verdadera especialidad suiza. Y aunque su sabor no impresione de inmediato, vale la pena conocerlo: el Chasselas refleja el terreno. Un conocedor distingue fácilmente un Fendant valesano de un Dézaley de Vaud o de un vino de Neuchâtel.

El vino blanco está perdiendo terreno actualmente en Suiza – también en la zona norte del país, que se especializa en el Müller-Thurgau (5% de la superficie vitícola). En el Valais, las cepas Petite Arvine, Amigne y Humagne blanc están experimentando un renacimiento. El clima regional también permite la cosecha tardía de Pinot Gris, de Marsannes y de Sylvaner, que proporcionan vinos generosos de considerable concentración.

El Avance de los Tintos

La uva Chasselas también sufre la presión de diferentes tipos de uvas coloradas. Los viticultores suizos han aprendido,

después de medio siglo de producción orientada a la cantidad, a limitar el rendimiento de sus vides, a cultivar las cepas antiguas, a refinar los cortes y a madurar en barriles.

El Pinot Noir, originario de Borgoña, está presente en casi todas partes (30% de la superficie vitícola). En el valle inferior del Rin del cantón de Los Grisones el clima (donde el microclima caracterizado por el viento cálido Foehn) permite producir una de las variantes más aromáticas del Pinot Noir, que fue galardonada en el mes de septiembre ppdo. en el campeonato mundial del Pinot Noir de Sierre. Con sus 5000 hectáreas de viñedos, el Valais es el mayor cantón vitícola del país, allí el Pinot Noir fluye junto al Gamay y al Dôle, y allí también se pueden preferir con confianza los tipos locales de vides bien adaptadas a nuestros gustos, por ejemplo el Cornalin y el Humagne, entre los que se encuentra el Syrah, el grandioso vino del Ródano. →

Irma la Dulce en Klettgau

«S'ISCH ALLS IN RÄBE» – esta conocida frase del Klettgau de Schaffhausen significa que «No hay nadie en casa, todos están trabajando en el viñedo». Irma Gysel, viticultora de Hallau, se dedica día por día a las vides y al vino. Su propiedad de 7 hectáreas, situada en el mayor viñedo de Suiza oriental, se llama «Zum Schopf» y es atendida por ella y su marido; allí cultivan cepas Borgoña, Riesling-Sylvaner, Chardonnay y Doral. De estas uvas, la familia Gysel produce afrutados vinos regionales, vinos de cosecha tardía madurados en barriles y un vino especial de uvas secadas al aire. El «obsequioso seductor», un liviano vino blanco levemente dulce, fue llamado «Irma la douce» por Erich Gysel. Su hijo Stefan estudia enología en la Escuela Superior Profesional de Wädenswil y se encarga de que «no nos estancuemos».



Ahora todos tienen mucho que hacer. En la bodega se están llenando las primeras botellas de la cosecha 2000. «Un hermoso año vitícola», se entusiasma Irma Gysel. «brote temprano, floración óptima y calor sin sequías». Esto produjo uvas muy sanas, con alto contenido de azúcar. «El 1º de noviembre aún estábamos cosechando Borgoña con 101 grados Oechsle.»

Por la tarde Irma Gysel corta los brotes superfluos para reducir la cantidad de uva que crecerá. Para el Borgoña, la meta son 700 gramos de uva por metro cuadrado de viñedo. MB

La viticultora Irma Gysel cuyo mundo es el vino.

La tradición obliga

DESDE 1953, Jules Duc y su esposa Monique cultivan el viñedo de sus antepasados en una soleada ladera del pueblo de Ollon. Por el pueblo pasa una estrecha calle enmarcada por los muros de piedra de los viñedos, que viene del valle del Ródano y sube hacia Crans-Montana. Con su voz, suave y áspere al mismo tiempo y caracterizada por una «R» rotada levemente, nos

cuenta cómo amplió su viñedo a 5 hectáreas construyendo con sus propias manos las terrazas de piedras.

Los Duc producen Fendant, Johannisberg, Ermitage, Dôle, Chardonnay y Moscato. Y también tienen esos generosos vinos Flétris cosechados después de la primera helada, como el Arvine y el Malvoisie, además de los tintos, Pinot, Cornalin, Syrah y Humagne... Jules Duc fue uno de los primeros que volvió a cultivar estas antiguas y dignas cepas heredadas de los romanos. Antes, su cultivo fue abandonado por su bajo rendimiento, pero actualmente vuelven a gozar de gran estima debido a su alta calidad. Después de muchos años de sobreproducción, el cantón de Valais ha revivido su tradición vitivinícola introduciendo una AOC.

Jules Duc ya entregó el cetro a su hijo Jean-Alexis, que comparte su pasión: «Mi preferido es el Arvine. ¡En estas uvas únicas en el mundo se han descubierto hasta 13.000 aromas!» Su madre prefiere el Humagne, «pues es afrutado y liviano. Por su alto contenido de hierro, antiguamente se lo daban a beber a las mujeres después del parto...» IE




Jean-Alexis Duc cuida su viñedo con pasión.

El Ejemplo del Merlot del Tesino

Mientras que las vides originales, como las promisorias Gamaret y Garanoir, permiten clasificar a la viticultura suiza como autóctona y singular, el ejemplo del Tesino demuestra que también se pueden producir grandes vinos de cepas difundidas internacionalmente. Las cepas de Merlot fueron cultivadas gracias a la «Vista» previsor de un ingeniero agrónomo de los comienzos del siglo XX. Actualmente su proporción de la superficie vitícola suiza no llega aún al 6%; solamente ocupa 800 hectáreas en el Tesino y algunas pocas en Ginebra.

Las experiencias recopiladas durante un siglo, así como la renovación, comenzada hace veinte años, con la meta de darle más carácter a un vino tinto falto de espíritu, han permitido obtener del «Merlot del Tesino» una serie de vinos excelentes.

El reverso de la medalla radica en que los vinos madurados durante un año en barriles de roble son raros y caros. Los «Supertesinos» llegan a costar más de 30 francos la botella, un precio inimaginable hace 20 años. Pero en vista de la competencia de los productores de vino del Nuevo Mundo, Suiza no tiene otra opción que producir vinos de excelente calidad – y a hacer le saber esto a todo el mundo. 

Insistir en Calidad Suiza Incondicional

Entrevistó: Alice Baumann

Cada vez son más los vinicultores suizos que producen vinos excelentes. Uno de los que aprecian esto es Philipp Schwander, comerciante de vinos y el único Master of Wine de Suiza.

Señor Schwander ¿Cómo se acerca un Master of Wine a los vinos suizos?

En la actualidad lamentablemente tienen una imagen mala. Esto radica en la violenta resistencia política contra la liberalización de la importación de vinos blancos. Pero en los últimos años la calidad mejoró significativamente; hay cada vez más vinicultores que producen vinos excelentes, especialmente en el Valais y el Tesino.

¿Qué es lo que caracteriza a Suiza como país productor de vino?

Suiza está caracterizada por muchos productores pequeños, por viñedos en laderas más o menos empinadas y por un gran surtido de vides diferentes (con excepción del Merlot son pocos los tipos «internacionales»). La mayor superficie cultivada es la del Chasselas.

¿Qué terrenos diferencia (suelo, condiciones climáticas)? ¿De qué tipos de uva se hace vino en Suiza?

Pese a que Suiza solamente dispone de algo más de 15.000 hectáreas de vides (en el extranjero muchas regiones vitícolas individuales son de este tamaño) podemos diferenciar siete tipos diferentes de clima. El Valais, v.g., es muy cálido, Suiza Oriental mucho más fresca. La mayor proporción son las uvas blancas tales como Chasselas,

Las uvas Merlot maduran bajo el sol del Tesino.



Riesling-Sylvaner (denominadas Müller-Thurgau en el extranjero) y entre las coloradas son las Pinot-Noir, Gamay y Merlot.

¿Cuántas propiedades vinícolas y cuales categorías de calidad conoce Suiza?

Diferenciamos tres categorías (AOC para denominación de origen, vino de mesa y las demás) y sabemos de 33.000 propietarios de viñedos, pero no todos producen vino. Se calcula que son unos 5000 a 6000 propietarios los que se dedican total o parcialmente a producir vino.

¿Cuántas botellas produce Suiza?

Alrededor de 125 millones de litros por año, mitad vino blanco y mitad tinto.

¿Cuál es la receta del éxito de los vinateros suizos?

No hay ninguna. Me parece bien que planten pocos tipos de moda, como por ejemplo el Chardonnay, del cual ya hay demasiado en el mundo, y que cultiven más las especialidades.

¿Qué es lo que Ud. aprecia personalmente en el vino suizo?

Su autonomía, orientada a una calidad perdurable.

Hablemos claro: ¿El valor cultural del vino suizo es mayor que el «culinario»?

Difícil de decir. Lo cierto es que cada vez hay más vinos suizos muy buenos.

De otra forma: ¿Qué posición tiene el vino suizo en la comparación cualitativa con los demás productos del mundo?

Los vinos suizos son simplemente desconocidos en el extranjero, porque prácticamente no se los exporta. Faltan «locomotoras» que, con su imagen, logren dar brillo internacional al vino suizo. Por otra parte, en Suiza lamentablemente se ha puesto de moda criticar el vino autóctono. Y eso justamente ahora, que se están alcanzando grandes mejoras en los vinos suizos.

¿Qué fue originalmente lo que favoreció el cultivo de las vides; los glaciares, los ríos? Fueron los romanos, luego los conventos y finalmente la topografía.

¿Cómo se explica el culto de la producción y del consumo del vino?

«Es un hecho de que siempre hay más vinos suizos muy buenos», comenta Philipp Schwander, Master of Wine.

El vino se ha convertido en un producto muy de moda. En el vino, que antes era parte del trabajo rural, el moderno hombre de oficina encuentra aunados los temas de naturaleza, cultura, sensualidad, nostalgias y viajes.


Usted no solamente es Master of Wine, sino también comerciante de vinos. Nuestros lectores viven en el extranjero ¿Puede recomendar con la conciencia tranquila la exportación de vinos suizos?

Como un suizo nostálgico exportaría vinos de primera, tales como el Merlot del Tesino, el Syrah del Valais y el Pinot Noir de Los Grisones, como también algunos de los mejores Chasselas.

El entrevistado

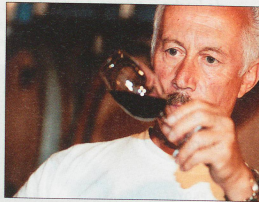
Philipp Schwander (36), economista de empresas, fue y es el único Master of Wine. Desde comienzos del 2000 es el gerente de la vinería Albert Reichmuth S.A. de Zurich. Escribe regularmente sobre vinos desde hace muchos años, p.ej. en el «Neue Zürcher Zeitung». AB

¿Si Usted fuese Dios, qué modificaría en la viticultura suiza?

No cambiaría las condiciones, sino la mentalidad de algunos productores; vacunaría a algunos con un fanatismo cualitativo incondicional. 

Del Banco al Viñedo

«LOS MERLOT DEL TESINO se cuentan entre los mejores vinos de este tipo del mundo», expresa, no sin orgullo, Giancarlo Muschi, viticultor independiente desde hace casi 20 años. Anteriormente fue banquero en Zurich durante 20 años. Introdujo su amor por la botánica en sus vinos. Dos Merlot producidos en su viñedo familiar – uno tinto y uno blanco – llevan el nombre de una flor: «Le orchidee». Muschi, que gusta denominarse un «sutilizador», apuesta a la calidad – la única forma de sobrevivir en un mercado cada vez más competitivo. Las uvas Merlot son típicas del Tesino. Esta cepa «se adapta extraordinariamente a nuestros suelos, pero requiere intensos cuidados». La calidad del vino depende en un 60% del viñedo y en un 40% de la vinificación. En este sentido, Muschi sostiene que «los barriles de roble otorgan al vino un sabor especial – más redondeado y enriquecido con aromas únicos. Los vinos son el complemento ideal para todo tipo de



El ojo del conoceptor, el viñador Giancarlo Muschi.

carnes, especialmente para los menús de venado.» «La Cappellaccia» de Giancarlo Muschi es un fino Merlot tinto, embotellado en botellas pequeñas. Mientras que se lleva la copa a la boca, Muschi resume: «Este es un Merlot con el típico color rojo rubí, en el paladar deja una hálito aromático y el típico sabor a ciruelas.» PC