

# Vinos suizos : insistir en calidad Suiza incondicional

Autor(en): **Baumann, Alice / Schwander, Philipp**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-908975>

## **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.

**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**

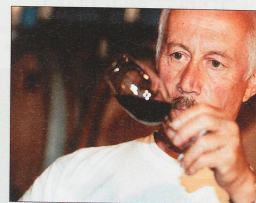
Philipp Schwander (36), economista de empresas, fue y es el único Master of Wine. Desde comienzos del 2000 es el gerente de la vinería Albert Reichmuth S.A. de Zurich. Escribe regularmente sobre vinos desde hace muchos años, p.ej. en el «Neue Zürcher Zeitung». AB

**¿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 bancario 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