

Contenuto

	pagina
Padre e figli tra arte, avventura e buon vino	2
Un anno nel vigneto	4
Il vino fruttato matura sui pendii soleggiati	6
Le principali varietà di viti svizzere	7
Come l'uva diventa vino	8
Come arriva il vino nei negozi	10
Il vino e la degustazione	11
Il vino dall'antichità	13
Esperienza vino	13
La Svizzera paese viticolo in cifre	13

Impressum

Concezione, testo e editore:

LID Servizio d'informazione agricola, Berna
(UCT, AVVT, Federviti, Ticinowine, Elisa Pedrazzini)
Edizione: 2017

Grafica: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Stampa: Tipografia Poncioni SA, Losone

Foto: LID, AGIR, UCT, © HP. Siffert, Foto del mondo del vino, Alain Intraina,
Cantina Settemaggio, Cantina Sociale Mendrisio, Hess Sarah

Il presente opuscolo è ottenibile gratuitamente presso:

UCT Unione Contadini Ticinesi, Via Gorelle 7, 6592 S. Antonino
Tel: 091 851 90 90, fax 091 851 90 98, e-mail: segretariato@agriticino.ch
oppure

LID Servizio d'informazione agricola, Weststrasse 10, 3000 Berna 6
Tel. 031 359 59 77, fax 031 359 59 79, e-mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Links

Trovate ulteriori informazioni sul tema vino
così come sull'agricoltura in generale su:

www.agriticino.ch
www.federviti.ch
www.landwirtschaft.ch
www.lid.ch
www.swisswine.ch
www.ticinowine.ch
www.viticoltori.ch
www.vitiswiss.ch

Uva e vite

Vino e viticoltura in Svizzera



Cantina Monti

Padre e figli tra arte, avventura e buon vino

Testo: Elisa Pedrazzini; Foto: Alain Intraina

La cantina di Ivo Monti a Cademario sembra un libro di avventure. Vi si trovano tracce delle escursioni in Tibet del padre Sergio, fotografie del nonno che addestrava i cavalli, simboli di una civiltà antica in Colombia e sculture in metallo del fratello Delio. Lui, a 16 anni è partito per mare come mozzo e vi è rimasto per 10 anni, concludendo la carriera marittima come ufficiale. Al suo rientro, fare il vino è stata un'attività accessoria finché, dopo 22 anni «passati a guardar la borsa andare su e giù», ha lasciato in parte l'attività finanziaria per dedicarsi alla Cantina e «guadagnare di più in qualità di vita».

Nella costruzione e nell'arredamento dell'azienda vitivinicola Monti, si alternano arte, racconti di viaggio e tradizione ticinese.

Un'attenta selezione

All'entrata della cantina vi è una parete colma di riconoscimenti ottenuti dai vini di Cademario: medaglie d'oro, d'argento e altri premi svizzeri e internazionali. Sono la testimonianza di un lavoro costante e un'ostinata ricerca della qualità. «La nostra filosofia è ridurre al minimo gli interventi durante la vinificazione per lasciare che l'uva si esprima».

La cura del vigneto è affidata al viticoltore Giovanni Cavalieri, amico di infanzia di Ivo e Delio, appoggiato da quattro persone. Se in pianura un uomo può gestire quattro ettari da solo, in una zona con queste pendenze, occorre una persona per ettaro. La produttività delle vigne è volutamente tenuta molto bassa (da 4 a 8 grappoli per ceppo): meno uva significa miglior qualità e sostanze aromatiche più concentrate. Ivo Monti ha preso a cuore la vinificazione: «Ho iniziato come hobbista al fianco di mio padre, abbiamo seguito qualche corso, fatto molte prove ed errori, ma da questi si impara».

Il lavoro in vigna necessita di una squadra numerosa e molte mani pronte a lavorare.




Tecnologia al minimo

Monti è convinto che la tecnologia in cantina, eccezione fatta per il controllo della temperatura, interferisce con l'espressione del vino. Quindi gli spazi sono organizzati con elevatori e cisterne con le ruote, in maniera da poter effettuare i travasi per caduta e tralasciare l'uso delle pompe. Questo comporta chiaramente più lavoro: «I primi giorni di vinificazione, quando avviene la macerazione del mosto con le bucce, occorre immergere il «cappello» di vinacce ogni 4 ore. Noi lo facciamo a mano, è come avere una nursery» aggiunge divertito.

Nei loro vigneti vi sono infatti ben otto vitigni diversi e ogni parcella è raccolta solo al momento della piena maturazione e vinificata separatamente. Dalla cantina escono poi solo quattro vini: il Bianco di Cademario, il Rosso dei Ronchi, il Rovere e il Canto della Terra, punta di diamante dell'azienda. I primi due sono un blend di più vitigni, mentre gli altri sono a base di Merlot in purezza.

I dettagli fanno la differenza

Prima dell'imbottigliamento, per tutti i vini è previsto un passaggio in barrique. «Non è una questione di moda», assicura Monti. «Il legno permette la concentrazione del vino (va da sé che il prodotto di base dev'essere impeccabile perché si esaltano pregi ma anche difetti) e il processo di microossigenazione che garantisce un prodotto più stabile. Naturalmente anche la qualità del legno è importantissima, deve esaltare il gusto del vino e non coprirlo. Abbiamo cercato per anni la combinazione di rovere e il grado di tostatura ideale per i nostri vini». Ma la cura per i dettagli non si limita alla produzione enologica, ogni spazio di questa piccola azienda è personalizzato. Il fratello Delio, artista e scenografo, ha pianificato la cantina e l'arredamento. La sua firma si riconosce sulle etichette dei vini, nelle inferiate delle finestre e nelle statue che appaiono tra le botti e le vigne. Il successo della cantina di Cademario sta proprio nella complicità tra Sergio, Ivo e Delio Monti, ognuno con interessi e passioni diverse, che si uniscono tra i filari di questi R  www.cantinamonti.ch





Un anno nel vigneto



In primavera la rimozione dei tralci

Durante i primi giorni di primavera il sole scalda lentamente il suolo e la vigna. Il viticoltore lega i tralci dell'anno precedente ai fili preparati nel vigneto. Appena la vite inizia a germogliare iniziano i lavori di sfogliatura. I germogli in eccesso vengono eliminati. Rimangono solo i tralci ben formati, che crescono dritti e dotati di germogli che promettono un buon raccolto. In questo periodo, nei nuovi vigneti, vengono piantate le viti.

In inverno la prima potatura

Durante l'inverno la vite è a riposo. Si risveglia a febbraio, quando i giorni diventano più caldi. In questo periodo si incontra più spesso il viticoltore nel vigneto. Egli pota i rami vecchi e crea lo spazio per i nuovi germogli.

In primavera un gran numero di vini sono già pronti per l'imbottigliamento, in particolare i vini bianchi e rosati e i primi giovani vini rossi.



In estate il taglio dell'erba e la protezione delle piante

L'estate è per il viticoltore la stagione in cui il lavoro si fa più intenso. Egli deve potare i nuovi tralci e portarli alla forma corretta, eliminare i grappoli in eccesso, tagliare l'erba tra i filari e proteggere le piante dalle malattie e dai parassiti.



In autunno l'uva matura

Nel corso dell'estate gli acini crescono per raggiungere la loro grandezza finale e, verso fine agosto, diventano morbidi e dolci. Affinché le foglie non facciano ombra all'uva matura, il viticoltore le toglie attorno ai grappoli. Taglia anche i grappoli in eccesso per dar modo agli altri di maturare meglio e di raggiungere così un tenore di zucchero elevato. **La fine di** settembre inizia la vendemmia. La vite ha svolto il suo compito. I tralci lignificano e immagazzinano lo zucchero quale riserva per l'anno seguente.



La fine di settembre inizia la vendemmia. La vite ha svolto il suo compito. I tralci lignificano e immagazzinano lo zucchero quale riserva per l'anno seguente.



In inverno i viticoltori che vinificano le loro uve lavorano in cantina e controllano i loro nuovi vini.

Il vino fruttato matura sui pendii soleggiati

La vigna ama il sole e il caldo, in modo particolare si sviluppa bene al bordo dei laghi, dove il clima è più mite. La maggior parte dei vitigni svizzeri si trovano nella Svizzera romanda, in Vallese e nei cantoni Vaud e Ginevra. Sono anche molto conosciuti per i loro vini le rive del lago di Neuchâtel, di Bienna e di Morat, il Ticino e la Svizzera tedesca.

Siccome le regioni viticole della Svizzera si differenziano molto fra loro, vengono coltivate in totale quasi 60 varietà diverse di uva. Nella Svizzera italiana le varietà rosse hanno un'importanza maggiore rispetto alle bianche. In particolare è molto presente il Merlot.

Ripartizione delle varietà

	VS	VD	GE	NE	TI	Svizzera orientale
Vini bianchi						
Chasselas	■	■	■	■		
Silvaner	□					
Müller-Thurgau	□	□	□	□		■
Vini rossi						
Pinot Noir	■		□	■	□	■
Gamay	■	■	■			
Merlot	□	□	□		■	

Varietà dominante ■

Varietà diffusa □

Specialità ■

* Riesling x Sylvaner

Le principali varietà di viti svizzere



Il Merlot è la varietà principale del Ticino. Siccome ha una maturazione tardiva è praticamente assente nelle altre regioni della Svizzera. I vini ottenuti dal Merlot hanno un sapore forte e un colore rosso scuro intenso e invecchiando acquistano un leggero aroma di tartufo.



Il Pinot nero (Blauburgunder)

Il Pinot nero è il vitigno rosso più coltivato in Svizzera. Produce vini di particolare finezza. Si dice che sia la varietà più eccezionale a nord delle alpi. A seconda della regione di provenienza e del metodo di vinificazione, da questo vitigno si ottengono vini leggeri, fruttati o vigorosi.



Chasselas (Fendant)

Lo Chasselas è il vitigno più diffuso in Svizzera. L'uva bianca si trova prevalentemente presso i laghi di Neuchâtel, Bienna e Morat, nei cantoni Vaud, Ginevra e Vallese. Dalle uve Chasselas si vinificano diversi vini fruttati e freschi, che si bevono volentieri come aperitivo e accompagnano bene i formaggi saporiti o il pesce fresco di lago. Hanno un sapore fresco ed elegante.

Müller-Thurgau (Riesling x Silvaner)

Il Müller-Thurgau è il principale vitigno bianco della Svizzera orientale. È il vino ideale per ogni aperitivo e si sposa perfettamente con gli asparagi, il pesce, le verdure gratinate o i piatti a base di formaggio. Il suo sapore è fruttato e ricorda leggermente il moscato.



Il Silvaner (Johannisberg)

Il Silvaner è il terzo vitigno svizzero per importanza. È diffuso soprattutto in Vallese. I vini vinificati con questo vitigno hanno un gusto fruttato e si sposano meravigliosamente con il pesce alla griglia, il fegato d'oca e il pollo.



Il Silvaner matura più tardi rispetto al Pinot nero e viene coltivato soprattutto nella Svizzera romanda, in particolare nella regione di Ginevra e in Vallese. I vini vinificati con questo vitigno non dovrebbero essere stoccati a lungo, ma bevuti quando sono ancora giovani. Hanno un sapore di bacche rosse appena raccolte.





Come l'uva diventa vino


Il punto culmine dell'annata del viticoltore è la raccolta dell'uva, chiamata vendemmia. In Ticino le uve Merlot vengono vendemmiate da metà a fine settembre, a dipendenza dell'annata. Le uve che verranno utilizzate per produrre i vini bianchi vengono raccolte qualche settimana prima di quelle per il vino rosso. Altre varietà coltivate in altre regioni della Svizzera, come per esempio il Sauvignon bianco, si raccolgono ad ottobre. Durante la vendemmia molte mani operose sono al lavoro nei vigneti. I grappoli vengono tagliati dai tralci delicatamente e messi in cassette o in altri contenitori. Uve immature, ma anche acini malati, marci o attaccati dalle vespe vengono eliminati.



Tutto nel torchio, anche i vinaccioli

Le uve raccolte vengono trasportate in cantina. Gli acini vengono separati dal raspo e pigiati. Da qui si forma il mosto, una massa di succo, polpa, buccia e vinaccioli. Il mosto per la vinificazione del vino bianco viene subito torchiato. Il mosto cola dal torchio nel tino e qui riposa durante 24 ore, in modo che le parti solide quali la buccia e i vinaccioli possano depositarsi sul fondo e il mosto diventa chiaro. Ora con il succo d'uva si riempiono i tini di acciaio cromato o le botti di rovere, dove avviene la cosiddetta fermentazione.

L'enologo aggiunge nei tini o nelle botti i lieviti che trasformano gli zuccheri del mosto in alcool e in anidride carbonica. La fermentazione dei vini dura da quattro fino a dieci giorni. Poi i lieviti si depositano sul fondo e il nuovo vino diventa limpido.



Le uve sono sufficientemente dolci il viticoltore inizia la vendemmia. Il contenuto zuccherino delle uve viene misurato in gradi Oechsle. Un grado Oechsle alto è una prerogativa per una buona qualità del vino.

L'enologo ha un naso fine e un buon fiuto per i suoi vini. Li degusta e li controlla ad intervalli regolari. Quando raggiungono il giusto aroma e il giusto contenuto di alcool, vengono filtrati, imbottigliati e etichettati.

Vino rosso e vino bianco da uve rosse

Con le uve rosse l'enologo può ottenere vini molto diversi. Se il mosto delle uve rosse viene torchiato immediatamente, si ottengono vini bianchi, in quanto le sostanze coloranti della buccia dell'uva non possono entrare nel mosto. Se il mosto viene lasciato fermentare leggermente prima della torchiatura si ottengono i vini rosati. Solo quando il mosto può fermentare per più giorni e viene mescolato spesso, la sostanza colorante rossa presente nella buccia passa interamente nel mosto e si ottiene del vino rosso.

Il mestiere dell'enologo assomiglia a quello del grande cuoco. Può conferire ad ogni vino la sua nota personale. Per esempio attraverso il modo e la durata della conservazione nelle botti di rovere o di acciaio. Se il vino viene conservato nelle botti di rovere si arricchisce di aromi di vaniglia o cannella.





Come il vino arriva nei negozi

In Svizzera, la maggior parte degli appassionati di vino fanno i loro acquisti presso i dettaglianti o i grandi distributori. Per permettere di coprire il loro fabbisogno, numerosi viticoltori svizzeri si sono associati in diverse centinaia di cooperative e producono il loro vino in comune.

I piccoli negozianti sono specialisti

Una bottiglia su tre arriva al cliente tramite un commerciante di vino. I commercianti producono il loro vino o si riforniscono presso altri produttori. I commercianti di vino riforniscono soprattutto piccoli negozi, ristoranti e privati. Per il loro mestiere necessitano di un naso particolarmente buono. Degustano i vini che vogliono acquistare e li paragonano con altri. Solo in questo modo possono essere certi di aver acquistato vino di ottima qualità.

Il vino e la degustazione

I grandi vini sono da degustare. In molti ristoranti vengono abbinati al menu anche i vini più adatti. Per piatti speziati, frutti di mare, pesce, volatili, fondue di formaggio oppure raclette sono indicati i vini bianchi. Al contrario per carne di manzo o selvaggina si addice meglio un vino rosso. I vini dolci si sposano bene con il dessert.

Una questione di temperatura

Gli intenditori lo sanno bene: il vino è una bevanda preziosa. Ci sono molte regole di cui bisogna tenere conto prima di gustarlo. Il vino è più buono se raggiunge la giusta temperatura. Per i vini bianchi questa si aggira tra i 6 e i 10°C, per il vino rosso da 13 a 19°C. Le bottiglie di vino devono venir trasportate con cura e senza essere scosse.

Quasi un litro la settimana

Il consumatore svizzero beve in media 0,8 litri di vino la settimana, meno che dieci anni fa. I romandi ne sono i più grandi consumatori, seguiti al secondo posto dai ticinesi e al terzo posto si trovano gli ammortati del vino svizzeri tedeschi.

Preferire il vino rosso al vino bianco

I consumatori preferiscono il vino rosso e ne consumano il doppio del vino bianco. Siccome i viticoltori svizzeri non producono abbastanza vino rosso, questo deve venir importato in grandi quantità dall'estero. Per il vino bianco le quantità importate sono molto meno importanti. In totale più del 60% del vino bevuto in Svizzera arriva dall'estero, essenzialmente da Italia, Francia e Spagna.

La qualità dei vini svizzeri è costantemente migliorata negli ultimi anni e i produttori sono attenti a convincere i loro clienti del valore dei loro vini. Una specialità svizzera, sempre più apprezzata, è per esempio il «non filtrato» neocastellano. Questo vino bianco viene bevuto non filtrato e ha un sapore come se fosse fresco dalla botte.



I vini svizzeri vengono suddivisi secondo la legge in tre classi. La categoria più alta è la DOC (Denominazione d'origine controllata), seguita dalla VP (vini del paese) e VT (vini da tavola). In Svizzera ci sono circa 700 vini DOC.

Anche varietà antiche e indigene di uve come per esempio Petite-Arvine, Cornalin o Humagne stanno vivendo una ripresa e diventano popolari tra gli appassionati di vino. Per questo, nei vigneti svizzeri, si trovano sempre nuove varietà resistenti alle malattie, come per esempio Garanoir oppure Gamaret.

Il vino viene prevalentemente consumato la sera o il fine settimana. Le persone collegano un buon bicchiere di vino ad un'atmosfera accogliente e romantica.



La Federazione dei viticoltori della Svizzera Italiana

La Federazione dei viticoltori della Svizzera Italiana (Federviti) è l'associazione che riunisce parte dei viticoltori del Canton Ticino e della Mesolcina con lo scopo di promuovere la viticoltura rispettosa dell'ambiente e di curare gli interessi generali dei viticoltori. Mantiene stretti contatti con le organizzazioni di settore quali la Federazione Svizzera dei Viticoltori (FSV), di cui è membro, l'Interprofession della vite e del vino svizzeri (IVVS), l'Interprofession della vite e del vino ticinese (IVVT), l'Ordine della DOC, la promozione (Ticinowine), la ricerca e la consulenza viticola ed enologica.

La Federviti, per il tramite delle sue cinque sezioni regionali che coprono tutto il territorio viticolo ticinese, organizza periodicamente corsi d'istruzione e di formazione continua, conferenze, visite guidate, dimostrazioni, degustazioni ed ogni altra iniziativa tendente a sviluppare la formazione professionale dei viticoltori alla produzione di uve di qualità.

Collabora inoltre, in accordo con le direttive cantonali e tramite i propri rappresentanti che siedono nelle varie associazioni di categoria, alle trattative per una remunerazione equa per le uve di qualità prodotte nella regione.



Tutte le info si possono trovare su www.federviti.ch

Ticinowine

Parte integrante dell'Interprofession della Vite e del Vino Ticinese, organizzazione mantello che si occupa di tutto ciò che ruota attorno alla filiera vitivinicola produttiva cantonale, Ticinowine si occupa prevalentemente della promozione della produzione enologica ticinese e della sua immagine, dando ampio risalto alla territorialità e peculiarità regionale e – soprattutto – alla sua elevata qualità.

Ticinowine nasce nel 1984 come «Proviti». Nel tempo è cresciuta ed ha saputo conquistarsi un'invidiabile visibilità nel mercato nazionale ed estero, sovente in stretta collaborazione con settori affini e complementari. L'associazione conta circa 250 vinificatori associati, che fanno capo alla produzione di ca. 3'300 abili e appassionati viticoltori. In oltre 25 anni, Ticinowine ha saputo sviluppare concetti comunicativi volti a un sempre maggior coinvolgimento del consumatore, basti pensare ad eventi come «Notte in Bianco», «Cantine aperte», «Presentazione dell'annata», «Ticinowine Festival», oltre che alla partecipazione sempre più intensa a fiere e manifestazioni di risonanza nazionale e internazionale, dove la vitivinicoltura ticinese e suoi produttori sono puntualmente presenti.



Tutte le info si possono trovare su www.ticinowine.ch

Associazione viticoltori Vinificatori ticinesi

La Sezione Ticinese dell'Associazione Viticoltori-Vinificatori (AVVT) è stata costituita nel 1984 su iniziativa di alcune aziende facenti già parte dell'Associazione Svizzera (ASVEI). Oggi conta una quarantina di aziende associate, con superfici vitate che variano da uno ad una decina di ettari, per una superficie complessiva che supera i cento ettari.

Geograficamente, le aziende sono distribuite su tutta la superficie cantonale, nel Mendrisiotto, Luganese, Bellinzonese, Locarnese e Valli superiori. L'Associazione è retta da un comitato di sette membri coordinato da un presidente, che resta in carica per quattro anni.

L'AVVT ha lo scopo primario di promuovere la qualità e la tipicità dei vini ticinesi, migliorare la professionalità dei propri membri e far conoscere ai consumatori le aziende associate ed i loro prodotti. Il membro AVVT si impegna ad utilizzare essenzialmente uve coltivate in proprio, curando nella propria cantina tutto il processo di vinificazione ed occupandosi personalmente della messa in bottiglia, della promozione e della commercializzazione dei propri vini, nel pieno rispetto delle norme deontologiche e professionali e delle leggi cantonali e federali in materia.



Associazione viticoltori vinificatori ticinesi

Tutte le info si possono trovare su www.viticoltori.ch

Il vino nell'antichità



La viticoltura e l'enologia provengono originariamente dall'Asia. Nella città siriana di Damasco gli archeologi hanno trovato dei torchi per la frutta e per l'uva risalenti a 8'000 anni fa. La tomba del faraone egiziano Tutankhamon, che visse più di mille anni avanti Cristo, conteneva 56 anfore di vino. Tuttavia non è noto se il vino di quell'epoca aveva l'apparenza e il gusto simili a quello d'oggi.

Una bevanda divina per i Greci

Già al tempo dell'antica Grecia il vino era conosciuto come bevanda inebriante. Dioniso, il dio greco del vino, introdusse la coltura della vite nel paese e insegnò alla gente il piacere del vino. Numerose raffigurazioni di vigneti e del lavoro della vinificazione risalgono al periodo greco. Sono stati i Greci ad introdurre, verso l'anno 500 avanti Cristo, il vino e la sua conoscenza nell'Europa occidentale.

L'arte del torchiare dei romani

Solo attraverso la cultura romana la vinificazione è diventata una vera arte. Le origini delle più moderne tecniche di torchiatura sono romane. L'uva veniva pressata con i piedi e il mosto così ottenuto veniva messo nelle grandi anfore di argilla cotta, dove avveniva la fermentazione. In onore di Bacco, il dio romano del vino, i romani celebravano delle grandi feste del vino, che più tardi furono proibite.



Esperienza vino

Chi vuole sperimentare da vicino le diverse regioni viticole svizzere, lo può fare in diversi modi. Per esempio seguendo una delle numerose strade del vino. Anche in Ticino ce ne sono diverse: dal Mendrisiotto al Bellinzonese fino alle Valli superiori esse vi porteranno alla scoperta delle aziende vinicole, delle cantine, dei vigneti sparsi sul territorio ticinese, passando tra borghi antichi, tradizioni rurali, beni architettonici e paesaggi d'incanto. In ognuna delle strade del vino ci sono innumerevoli possibilità di far visita ad un viticoltore o ad un cantiniere e assaporare le loro specialità.

Colori vivaci e tanto divertimento alla Sagra dell'Uva di Mendrisio. L'ultimo fine settimana di settembre è dedicato al vino.



Musei, percorsi e feste

I numerosi percorsi alla scoperta della vite e del vino, così come i musei della viticoltura, offrono un eccellente sguardo sulla viticoltura svizzera. Il Museo della viticoltura più famoso si trova nel Castello di Aigle (VD), che data del 15° secolo ed è uno dei castelli più importanti della Svizzera. In Ticino ogni anno vengono proposti diversi eventi inerenti il vino: «Cantine aperte» in maggio, «La Bacchica» a Lugano in giugno, «PerBacco» a Bellinzona a inizio settembre, la Sagra del Borgo a Mendrisio a fine settembre. Anche durante le giornate di «Caseifici aperti» si possono degustare degli ottimi vini locali abbinati ai formaggi. La Casa del Vino, centro di promozione dei vini del Ticino, si trova a Morbio Inferiore, nei suggestivi locali del Mulino del Ghitello, all'entrata del Parco delle Gole della Breggia. I più festaioli saranno a loro agio in una delle numerose feste dei viticoltori. Una delle più belle è la «Festa della vendemmia» a Neuchâtel. Ogni anno durante l'ultimo fine settimana di settembre, questa festa attira più di 150'000 visitatori da tutta la Svizzera.

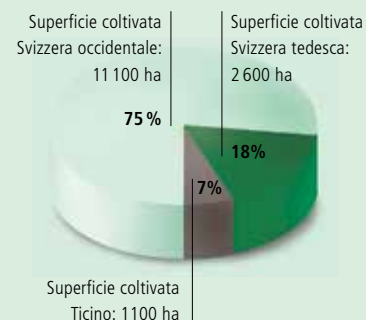
La Svizzera viticola in cifre

(Fonte: UFAG 05/2017)

La coltivazione

33'000 viticoltori coltivano in Svizzera una superficie viticola di 14'900 ha, di cui 11'100 ha nella Svizzera francese. La superficie viticola della Svizzera corrisponde a circa il 2% della superficie viticola mondiale. Il rendimento del raccolto medio svizzero si aggira attorno ai 110 milioni di litri di vino all'anno, di cui il 43% sono ottenuti da varietà bianche. Più modesta è la parte di produzione biologica in viticoltura. In Italia solo 120 viticoltori coltivano i loro vigneti in modo biologico.

Molto vino nella Svizzera occidentale



Superficie vitata dei dieci principali cantoni viticoli

Cantone viticolo	Superficie vitata in ha	Vino bianco	Vino rosso
Vallese	4874	39 %	61 %
Vaud	3774	66 %	34 %
Ginevra	1408	43 %	57 %
Ticino	1095	9 %	91 %
Zurigo	607	36 %	64 %
Neuchâtel	607	39 %	61 %
Sciaffusa	482	24 %	76 %
Grigioni	420	22 %	78 %
Argovia	390	31 %	69 %
Berna	244	53 %	47 %

Il consumo

Ogni anno vengono consumati in Svizzera circa 250 milioni di litri di vino. Per quel che riguarda il vino bianco la produzione copre il 50% del fabbisogno. Per il vino rosso, quasi il 75% dei consumi provengono dall'estero, in particolare da Italia, Francia e Spagna.

Consumo di vino in Svizzera nel 2016

Consumo totale vino rosso	1 712 428 hl
Vino rosso indigeno	465 989 hl
Vino rosso estero	1 246 439 hl
di cui dalla Francia	ca. 265 000 hl
di cui dall'Italia	ca. 500 000 hl
di cui dalla Spagna	ca. 230 000 hl
Consumo totale vino bianco	822 441 hl
Vino bianco indigeno	424 755 hl
Vino bianco estero	397 686 hl

Consumo di vino di alcuni paesi per persona all'anno

Francia	45.6 l
Svizzera	35.3 l
Italia	33.1 l
Argentina	24.6 l
Germania	24.3 l
Australia	23.2 l
Spagna	21.1 l
Gran Bretagna	19.8 l
USA	9.7 l
Sudafrica	8.2 l
Giappone	2.0 l
Cina	1.2 l