

Canale Terra&amp;Gusto

## Bianchi a basso tenore e duttili, stile vino svizzero a Expo

Basso, cresce apprezzamento Made in Svizzera in patria e Giappone

22 settembre, 18:35



Basso, Miglior Sommelier del Mondo 2013 nel campionato Asi, all'Istituto Svizzero di Roma

- ROMA - La viticoltura svizzera sta svelando i propri campioni.

In patria, dove sono in crescita i consumi di vino e sempre più spesso made in Svizzera: gli enoappassionati nel 2013 hanno scelto calici della Confederazione nel 39% dei casi, +3 rispetto al 2012. A dirlo è Paolo Basso, Miglior Sommelier del Mondo 2013 nel campionato Asi, che dal Canton Ticino si è spinto a Roma per presentare all'Istituto Svizzero i vini elvetici nell'ambito del Giro del Gusto per la promozione del Padiglione Svizzero Expo Milano 2015.

"Per la prima volta - ha detto Basso - la Svizzera ha partecipato a Londra al Decanter Wine World raggiungendo punteggi elevati, a partire dal popolare vitigno Heida che - a detta del n.1 dei sommelier - strizza un occhio allo Chardonnay. E il successo si è spinto fino all'estremo oriente dove i duttili vini da uve Chasselas sembrano ben abbinarsi con la cucina giapponese, in particolare col sushi. Piacciono sempre più i vini a basso tenore alcolico che dimostrano di sapersi abbinare per carattere ai formaggi e per eleganza all'alta cucina".

Sono sei le regioni ad alta vocazione vitivinicola, una coltura di lunga tradizione perché portata dai

Romani. Di fronte al Monte Bianco il Vaud è l'area vitata riconosciuta patrimonio mondiale Unesco: "una unicità - sottolinea il campione dei sommelier - con 3800 ettari di filari che godono del terzo Sole, quello riflesso sulle rocce. Molto vocata è anche l'area del Valais dove i giovani viticoltori stanno riscoprendo un vitigno della tradizione, il Completer, mentre a Ginevra si degustano calici da uve Gamaret e Garanoir, frutta di ricerche di ingegneria enoica.

In totale la Svizzera produce 1,1 milioni di vino, il 42% a bacca bianca, da 15mila ettari di filari. Nel 2013 l'export vitivinicolo di settore è cresciuto strappando una quota di mercato pari a 5 milioni di euro".