

Switzerland

历史与概述

瑞士有着很长的栽培历史，目前约有 15000ha 的葡萄园，大部分（75%）位于西边的法语区，但在北部的苏黎世附近的德语区和南部的 Ticino 意大利语区也有葡萄园。瑞士在 19 世纪晚期曾遭受了严重的葡萄灾害，包括葡萄根瘤蚜、Downy Mildew 和 Powdery Mildew 等，损失了超过 6 成的葡萄园面积。瑞士典型的葡萄酒风格为清爽易饮的白葡萄酒，Chasselas 是其主要品种。

气候

瑞士位于北纬 45-47 度之间，有些偏高。但由于湖泊等水体调节，加上当地温暖的 föhn 风和充足的日照，帮助这里的葡萄成熟。有的产区，比如 Valais 等有着较高的海拔。瑞士的降雨量各个产区差异较大，在 500-1800mm 之间，Ticino 是最潮湿的产区之一而 Valais 则比较干燥有时需要灌溉。

土壤

许多葡萄园充满坡度，降雨导致的水土流失是最大的问题，将土壤搬回葡萄园 remontage，修建梯田 terrace 和种植一些覆盖的植被是最常见的做法。

品种

Chasselas，占到了 4000 多公顷，在不同的产区有不同的别称，比如 Fendant，Perlan 等等。在法国，这个品种的种植量越来越少，在原来较多的 Alsace 几乎绝迹，仅在靠近瑞士的 Savoie 等产区还有种植。这是一个早熟、皮薄且相对无味的品种，在瑞士 Chasselas 有着最好的表现，通过精选砧木、精心栽培控制产量等方式，获得风格不同，品质不错的葡萄酒。

此外 Sylvaner，Riesling，Muller-Thurgau（在德语区较多，整个中东欧也有不少种植），Pinot Gris（在 Valais 叫 Malvoisie，饱满浓郁），Aligote 等众多白葡萄品种在瑞士也有不少种植，分布在各个产区。

Pinot Noir，是瑞士种植量最大的红葡萄品种，约 4000 公顷，在各个产区都有比较重要的地位和种植量。此外 Gamay（种植量也较大），Merlot，Bondola 和 Syrah 等许多国际和本地的红葡萄品种也有种植，总体红白葡萄酒产量各占一半。

种植

机械化只能在相对平坦的葡萄园使用，修剪和整形方式也多种多样，包括 Cordon，Guyot，Gobelet 和 Tendone 等都有使用。但是在瑞士，大多数葡萄园都种植在陡峭而朝南的斜坡上，比如 Lake Geneva 和 upper Rhone 附近的产区。这些地区机械化程度很低，人工成本很高，因此生产成本很高。国家对于葡萄的产量有限制，但普遍产量较大，Chasselas 不得超过 105hl/ha，其他的红白葡萄品种更为严格（84ha/hl），有的产区还会申请更加严格的产量限制。在种植中遇到的最大的问题是霉菌、真菌疾病和水土流失。

酿造

在酿造理念上，瑞士葡萄酒不喜欢高酸的葡萄酒，因此 MLF 的实施非常普遍。这种对柔和口感的追求还可以通过糖强化增加酒精度，晚收以使葡萄更加成熟，或选择低酸的品种来进一步巩固。在酿造方法上，除梗、二氧化碳浸渍和橡木桶熟化（针对红葡萄酒更普

遍)都是常见的做法。

市场

许多葡萄种植者将葡萄直接卖给合作型酒庄或者酒商,但也有越来越多的酒农选择酿造自己的葡萄酒。在瑞士,葡萄酒供不应求,需要从意法西等国进口,并且当地的高消费让这里的葡萄酒价格也很高,因此出口量较少。自 1990 年代以来,瑞士才建立了自己的 AC 体系,并逐渐开始进入出口市场(德、比、日、美等)并且在国内,当地的葡萄酒需要面对国际市场其他葡萄酒的竞争。当地人们消费 75%为红酒。

总体来说,瑞士的优势是丰富的本土品种,出色的本地市场(高端葡萄酒),本国出色的购买力和人均饮用量。瑞士的劣势是国际市场名声小,价格高,大批量酒没有足够的竞争力。

Valais

瑞士西南的产区,5200ha,占到了瑞士 40%的年产量。其葡萄园主要分布在罗纳河的起源这一段,位于朝南的斜坡梯田上,气候较为温暖,海拔较高(750-110 米),降雨量在 550-1200mm 之间。这里最主要的品种为 Chasselas,当地叫作 Fendant,占到了 1/3 的产量。此外黑皮诺也是重要的品种,除了单独酿酒,也常和 Gamay 混合酿造被称作 Dôle 的葡萄酒风格(Dôle Blanche 是轻柔压榨酿造的浅粉色的葡萄酒)。此外这里也种植了不少 Sylvaner,当地称之为 Johannisberg,酒体饱满浓郁。同时这里也生产一些红葡萄酒和晚收的甜白葡萄酒(被称作 Flétri,相当于在枝条上自然风干),质量出色。这里还生产一种 Vin des Glaciers,将 Reze 葡萄酿造的白葡萄酒存在高海拔,然后使用 solera 系统进行多年的熟化,并刻意进行马德拉化 maderized,十分罕见。

Vaud

瑞士的第二大产区,3800ha,位于 Geneva 湖的北侧,包含 Lavaux 在内的六个具体产区,有 26 个村庄拥有自己独立的 AC。Chasselas 占到了 70%的产量,由于土壤的多样性,这里 Chasselas 的风格也具有多样性,有的充满矿物质气息,有的果香浓郁,并有一定陈年能力。这里也种植了少量霞多丽、灰皮诺、Gamay(酿造红、桃红葡萄酒)、Salvagnin(一般指多种红葡萄品种的混合,尤其是 Gamay 和 Pinot Noir)等品种。Vaud 也聚集了瑞士许多最大的酒商和 Co-ops。

Geneva

在日内瓦湖的最南端,日内瓦市周边有大约 1400ha 的葡萄园,地势平坦,阳光充足。这里 Chasselas 为主要品种(占 50%,也叫 Perlan),此外 Riesling, Sylvaner, Pinot Noir 和 Gamay 的种植量也不少,同时还有大量各式国际或本地的红白葡萄品种被种植在这里。湖水给这里提供了温暖的微气候,并且能防止春季的霜冻。

Ticino

在意大利语区,有大约 1000ha 的葡萄园,潮湿,年降雨量 1800mm。这里 85%种植的是 Merlot,主要种植在海拔在 450 米以下的葡萄园,大部分比较寡淡轻柔,但最优质的会精心栽培并使用橡木桶熟化,可与优质波尔多红酒媲美。海拔较高的葡萄园主要种植的是黑皮诺等,同时这里也种植了大约 7%的 Hybrids 或美洲品种。

此外,在北部德语区也有不少葡萄园(2600ha),主要生产红酒,使用的多是一些本地品种。