Los vinos suizos con frecuencia se aprecian en menos de lo que valen : las joyas desconocidas

Autor(en): **Zenklusen, Stefan**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-909306

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La cocina suiza, si podemos referirnos a ella con ese término, al mismo tiempo es un asunto verdaderamente regional e internacional. Aunque esto parece paradójico, es su punto fuerte. No hay otro país en el mundo cuya cocina esté supeditada a tan múltiples influencias. Debido a ello, el basilense Hanns U. Christen, publicista de gastronomía, llega a la conclusión que hasta hace poco era prácticamente imposible comer mal en un restaurante suizo.

Siempre lo mismo

Posiblemente, la comida tiene buen sabor porque las recetas evolucionaron en un entorno en el que antes reinaba la escasez y donde, para sobrevivir, fue necesario emplear los pocos víveres sin desperdiciar nada. Papas y más papas, frutas frescas y secas, leche, queso, castañas, cebada y despojos (en las famosas sopas de tripa). Incluso la «Räbebappe» con o sin tocino (un puré de zanahorias blancas) hasta hace pocos años fue el alimento detestado por los hijos de los burgueses.

La pobreza fomentó la creatividad. Fue necesario inventar para lograr un poco de variedad con lo poco que había. En los muchos libros de recetas suizas éste es el tema básico. En ellos encontramos directivas para emplear los alimentos cuidadosa y económicamente en vez de especialidades tradicionales. Lo característico de la cocina suiza no radica en ciertos platos o combinaciones sino en lo burgués, genuino, económico y sano.

Identidad por medio del queso

Los pocos platos nacionales son el fruto de la miseria moderna o sea de la necesidad de emplear los excesos causados por la política agropecuaria. Cuando la montaña de queso siguió creciendo desenfrenadamente, los estrategas del marketing convirtieron la fondú, especialidad poco conocida del cantón de Neuchâtel, en menú para todos los suizos. La campaña publicitaria tuvo tal éxito que actualmente en cada hogar hay un rechaud con su caquelon correspondiente. El mensaje fue típicamente suizo: «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune» (La fondú es buena y pone a la gente de buen genio)... ■

Viñadores trabajando: vendimia en Klettgau (Foto: Max Baumann)

Los vinos suizos con frecuencia se aprecian en menos de lo que valen

Las joyas desconocidas

No basta con que en ultramar a menudo confundan Suiza con Suecia, es más, nuestros vinos son prácticamente desconocidos. Injustamente.

En 1996, se publicó el primer libro completo sobre los vinos suizos: «The Surprising Wines of Switzerland» (Los sorprendentes vinos de Suiza) escrito por John C. Sloan, diplomático canadiense. Este tomo, adquirible sólo en inglés, lleva el acertado subtítulo: «Switzerland's best kept secret» (El secreto mejor guardado de Suiza).

Es un hecho que los vinos suizos son poco conocidos a nivel internacional, contamos con 15.000 hectáreas de viñe-

*Stefan Zenklusen**

dos (Francia tiene 900.000) y exportamos aproximadamente el 1% de la producción. El hecho de que la cepa Chasselas, que se cultiva en el 40% de los viñedos, tenga la injusta fama de ser «neutral», contribuye al menosprecio general de nuestros vinos.

Hasta los consumidores nacionales desconocen la gran variedad de vinos que producimos. Aunque durante déca-

* Stefan Zenklusen es redactor de la revista internacional de vinos «Vinum».

Receta de Suiza Alemana

«Chnöiblätze», galletas de carnaval según Oskar Marti

400 g de harina de trigo
3 huevos
20 g de azúcar
60 g de mantequilla
1,3 cl de Kirsch
2 cl de crema de leche
Azúcar en polvo para decorar
Salen aproximadamente 16 galletas

Poner la harina en una fuente grande y hacerle un hoyo en el centro. En otra fuente mezclar muy bien los demás ingredientes (sin el azúcar en polvo), verter en el centro de la harina y amasar hasta lograr una pasta suave. Empacar la masa en una hoja plástica transparente y colocar en la nevera durante una hora. Formar una salchicha de 3 cm de diámetro y cortarla en 16 pedazos iguales. Extender cada pedazo con el rodillo hasta lograr un círculo que tenga 0.75 mm de grosor. Freír nadando (igual que las berlinesas) en aceite (v.g. aceite de cacahuetes) de 170 grados centígrados y colocar sobre toallas de papel. Espolvorear con el azúcar en polvo.

Oskar Marti, a quien llaman Chrüter Oski, con sus famosos «Chnöiblätze» y el vino blanco dulce Grain de Malice, Provins Valais, que recomienda.
(Foto: Jean-Jacques Ruchti)

La receta «Chnöiblätze» de Oskar Marti corresponde a la estación, así como todos los menús que sirve en su restaurante «Moospinte» ubicado en Münchenbuchsee, cantón de Berna. Allí sirve platos hechos con las legumbres, frutas y hierbas de la estación. Impulsado por la imaginación y la curiosidad este chef de 50 años crea platos tan especiales como lo son la sopa de zanahorias y naranjas adobada con jengibres y especias, el fricasé de pejesapo en salsa de anís y los albaricoques a la albahaca. Por eso y a pesar de sus innumerables galardones, publicaciones y programas de televisión lo llaman simplemente «Chrüter Oski».

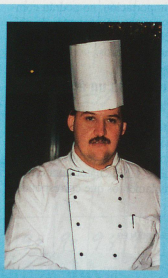
Receta del Ticino

Estofado de res con Merlot del Ticino, «La Palma au Lac», Locarno

Ingredientes para 10 porciones:

2.5 kg de pierna de res, mechada con tocino
0.5 dl de aceite de cacahuetes
250 g de apio blanqueado
250 g de puerro verde
250 g de cebolla
600 g de zanahoria
120 g de puré de tomates
1 litro de Merlot del Ticino
1.5 litros de agua
1.5 litros de salsa de asado dorada
20 g de boletos comestibles secos
80 g de caldo de res concentrado
Sal, pimienta y ají

Adobar la carne con sal, pimienta y ají y dorarla muy bien por todos los lados, sacarla del asador. Dorar las legumbres en el mismo asador (añadir el puerro al final para que no se queme y se vuelva amargo). El procedimiento de dorar los ingredientes le da el lindo color oscuro a la salsa y neutraliza el puré de tomates quitándole el sabor agrio y dulce. Para que la salsa no se vuelva amarga es muy importante que no se queme. Añadir el vino tinto, el agua y la salsa de asado, cocinar a fuego lento hasta que quede reducida a jarabe y añadir el caldo concentrado. Agregar la carne y los boletos, tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne quede blanda (aproximadamente de 2 a 3 horas). Sacar la carne cuando esté blanda y mezclar la salsa muy bien con el aparato licuador. Para saber si la carne está blanda, insertarle el tenedor, alzarla y sacudirla levemente; si se suelta con facilidad está blanda. Si le falta consistencia a la salsa, probarla y si está buena de sabor añadirle un poco de maicena, si no dejar que siga cocinando hasta que quede bien. Para completar este plato servirlo con Polenta o puré de papas y un Merlot de Losone, del viñedo Delea.



F. Müller, chef.
(Fotos: pad)

das los suizos favorecieron el elegante vino blanco de Vaud, el sabroso Dôle de Valais y el aromático vino de Borgoña de Suiza Oriental, su consumo está bajando desde hace años. Lo que es injusto porque desde hace rato los viñadores suizos voluntariamente reducen sus vendimias para mejorar la calidad.

No obstante, los consumidores siguen bajo la impresión dejada por la sobreproducción de vinos de los años 70s y 80s y, a menudo, están convencidos de que los vinos italianos o australianos son mejores y cuestan menos.

Calidad como única oportunidad

Es un hecho que la producción de vinos suizos resulta muy cara al compararla con los productos internacionales. V.g. en el cantón de Zurich el cultivo de una hectárea cuesta en promedio CHF 40.000. En ciertas colinas de Sierre estos costos pueden llegar a CHF 55.000. Como comparación, el cultivo de un Château clásico promedio en Bordelais cuesta unos CHF 10.000 por hectárea.

Estas comparaciones confirman que los viñadores suizos tienen que prestarle aún más atención a la calidad en el futuro. Porque, una vez que ya no hayan límites de importación, no podrán competir con los vinos provenientes de países de niveles de sueldo bajos si siguen embotellando por litros.

Gran variedad en un ámbito muy pequeño

Aunque este camino es espinoso, ya han dado los pasos importantes y correctos. Los viñadores de los cantones Valais, Vaud, Genève y Neuchâtel optaron por ceñirse a reglamentos que corresponden

Pinot noir es la uva para vino tinto típica suiza. (Foto: Max Baumann)

con lo dictado por la Appellation d'origine contrôlée (AOC) y que definen el origen, la definición y las vendimias máximas. El hecho de que los vinicultores han interpretado (para su propio bien a largo plazo) ciertos puntos del reglamento mencionado más estrictamente de lo recomendado, es alentador. Pronto los demás cantones seguirán el buen ejemplo.

Los vinos suizos reflejan la ya legendaria multiplicidad suiza. Las siguientes regiones productoras de vino cuentan con la más alta estima: Valais, Vaud, Valle del Rhin en Graubünden y Ticino. Las demás regiones tienen vinos igualmente buenos. La popularidad depende de lo fácil que es adquirirlos y de la distribución.

Burbujeante o amable

Un tercio de los viñedos suizos están ubicados en el Valais. Los vinos más populares son el Fendant (uva Chasselas) y el Dôle (generalmente una mezcla de Pinot noir y Gamay). Salgesch con sus Pinots goza de fama indisputable. Hace algunos años se vuelven a cultivar las cepas antiguas, que se habían descuidado porque sus cosechas son más bien pobres. Varias de estas clases se encuentran sólo en el Valais, tales como Petite Arvine, Amigne y Cornalin (Valais bajo), Lafnetscha y Himbertscha (Valais alto).

Las zonas donde se cultiva tradicionalmente el Chasselas quedan en Vaud. Para los suizos alemanes ya es tradición preferir los vinos blancos del Vaud, entre ellos el Féchy, el Aigle o el Dézaley que garantizan tener bouquet elegante y amable que anima la buena conversación.

El vino tinto nacional del Ticino se llama Nostrano y se ha convertido en raridad. No obstante, los Merlots de clases puras (de los que algunos alcanzan calidades celebradas internacionalmente) son sucesores dignos.

El Valle del Rhin en Graubünden es ideal para cultivar viñedos desde el punto de vista tectónico y climático. El viento caliente «Föhn» (llamado también «cocedor de uvas») sopla a menudo, lo que alegra a los viñadores. En varios años es responsable por vinos de Borgoña de calidad superior. ■

Ud. puede pedir «The Surprising Wines of Switzerland», Bergli Books, Basilea 1996, CHF 44.60 (más porte), en Auslandschweizer-Sekretariat, Alpenstrasse 26, CH-3000 Bern 16. (Adquirible sólo en inglés.)

ANUNCIOS COMERCIALES

INSTITUT MONTANA ZUGERBERG
CH–6300 Zug
Telefon ++41 (0) 41 711 17 22
Telefax ++41 (0) 41 711 54 65
http://www.montana.ch
Unterlagen und Beratung: D. Fridez, Rektor

Über 70 Jahre Erfahrung
Die internationale Privatschule für Jugendliche auf 1000 m
5. und 6. Primarklasse, Sekundar- und Orientierungsstufe
Alle Maturitätstypen und BIGA-Handelsdiplomschule
Eidg. anerkannte Maturitäts- und Diplomprüfungen am Institut
American Highschool, SAT/TOEFL Tests, International Baccalaureate
Scuola Italiana, Nederlandse Sectie, Schnuppertage im Internat,
Sommerkurse. Kleine Klassen gewährleisten eine individuelle Förderung.
... für eine bessere Zukunft Ihres Kindes

Bono-Vacaciones
Solicítenos el catálogo gratuito de chalets y apartamentos económicos en Suiza. Envíe este anuncio a:
Familienherbergen, Poststrasse 1, CH-4460 Gelterkinden.
O llamar al ++41 61 981 25 25
Nombre
Apellido
Dirección
CP, ciudad, país

Lebensversicherung oder Rente in Schweizer Franken
• steuerfrei für Auslandschweizer • diskret und vertraulich
Kontaktieren Sie uns mit Altersangabe:
Dr. K. Bauer, Generalagent, Helvetia Patria Versicherungen
Sonnenbergstrasse 46, CH-9030 Abtwil, Tel. +41 71 311 38 16, FAX +41 71 311 33 35