

Биовино Швейцарии | Vin bio Suisse

Автор: Лейла Бабаева, [Невшатель](#) , 17.07.2019.



(unsplash.com)

Если вы любите напитки, произведенные «без химии», то стоит посетить кантон Невшатель, потому что это лидер в стране по доле площадей, выделенных под биовиноградики. Именно посетить, потому что почти все вино выпивается на месте.

Si vous aimez des boissons produites sans substances chimiques, vous devriez visiter le canton de Neuchâtel, car c'est le leader du pays selon le taux des surfaces sous les vignes bio. Oui, visiter, car on boit presque tout le vin local dans le canton.

Vin bio Suisse

На первое место Невшатель выбился благодаря механизации процессов и высокому профессиональному уровню многих виноделов. Впрочем, «биовино» не означает

напиток, сделанный из ягод, которые выросли сами собой без какого-либо ухода, орошаемые дождем и обласканные солнцем. Именно это подчеркнул в интервью газете Tribune de Genève директор кантонального управления по вопросам виноградарства Иоганнес Решти. Он напомнил о том, что лозы подвержены многочисленным болезням, поэтому выращивание экологического винограда означает больше ухода, ведь хозяин добровольно отказался от применения эффективных химикатов.

Главная проблема – борьба с сорняками под виноградными лозами: сейчас эксперты заняты поиском действенных средств. Кроме сорняков, есть насекомые, которых не волнует, что некоторые растения человек высаживает для себя, а не для них. В Швейцарии почти не используются инсектициды, однако распылители феромонов нарушают половое поведение бабочек, и те уже не в состоянии производить потомство. Впрочем, это весьма дорогостоящий метод: для того чтобы он работал, нужно более 250 распылителей на гектар угодий.

Почему именно Невшатель стал лидером в сфере биовин? Его преимущество в том, что большая часть здешних виноградников поддаются механизации и расположены на удобной местности, а не террасами, как, например, виноградники Лаво в кантоне Во или «висячие сады Семирамиды» в Вале. Эти два обстоятельства помогают снизить расходы, а наибольшая доля профессиональных виноделов по сравнению с другими кантонами стала прекрасной визитной карточкой в глазах инвесторов. Сегодня 17 из 54 хозяйств разливают по бутылкам биовино, из 600 гектаров, отведенных под лозы, около 150-ти заняты биовиноградниками. Интересно, что почти все вино с экологическим привкусом производители продают в своем же кантоне, потому что местным жителям легче объяснить сложность работы и связанные с ней расходы. Тем, кто решился выпускать на рынок напиток, произведенный с учетом строгих экостандартов, помогает дороговизна невшательских вин – на таком фоне покупателям легче смириться с тем, что биовина тоже недешевые. Еще один плюс в том, что, благодаря более тщательному уходу, биовиноградники становятся от этого менее чувствительными к заболеваниям.

Если попытаться заглянуть в будущее, можно предположить, что виноградарям стоит делать выбор в пользу лоз, устойчивых к болезням. На сегодня один из многообещающих сортов винограда – выведенный в Швейцарии Le Divico, но нельзя просто заменить старые лозы на новые. Речь идет о долгосрочном вложении, так как в этом случае первый урожай будет получен только через пять лет, объяснил Иоганнес Решти.

Рассматривая цвет бионапитка в солнечном свете, оценивая его вкусовой букет, невольно радуешься, что поддержал производителей, равнодушных к судьбе нашей планеты. И это не рекламная акция, и, по-видимому, не преходящая мода: биовино производят с 1990-х годов, а учитывая, что место действия – Швейцария, где все больше думают об экологии, можно ожидать лишь сохранения этой доброй традиции.

[Швейцария](#)
[швейцарское вино](#)

Статьи по теме

[100 лучших виноделов Швейцарии](#)
[В Вероне короновали сионское вино](#)

[Вино под сенью швейцарских храмов](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/biovino-shveycarii)

Source URL: *<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/biovino-shveycarii>*