



SPARKLING WINE, PLEASE

In Inghilterra il clima è sempre più adatto alla coltivazione della vite.

Si diffondono i vigneti e cresce la qualità

— di *Alessandra Piubello*

In un'Inghilterra sempre meno fredda si diffonde l'arte della vinificazione. L'astro nascente rappresentato dagli *sparkling wine* inglesi è il segno tangibile di un graduale innalzamento delle temperature medie a latitudini superiori al 50° parallelo. Mezzo secolo fa la temperatura media durante la stagione di crescita dell'uva nell'Inghilterra sudorientale era di 12 gradi e mezzo. Oggi è di quasi 14 gradi. Non è un caso se nell'ultimo decennio la superficie vitata nel Regno Unito è triplicata (solo l'anno scorso sono stati piantati 250 ettari, il totale attuale è di 2.265 ettari).

Nell'isola che fu patria della rivoluzione industriale si sta assistendo ora ad una rivoluzione vinicola. Oggi gli *sparkling wine* ottenuti con rifermentazione in bottiglia entrano di diritto nel gotha dei migliori spumanti del mondo, spesso battendo ai concorsi celebri maison d'oltremarina. Attualmente si producono 5 milioni di bottiglie, di cui tre quarti sono bollicine (più di 130 le etichette prodotte). I vigneti sono circa 500 e 135 le aziende vinicole.

Le zone di produzione principali sono situate nella fascia meridionale dell'isola, a sud ovest e sud est: qui il

clima è un po' più caldo e secco e le regioni migliori sono quelle dalla Cornovaglia al Kent, passando per l'Hampshire; e dal Sussex al Surrey. Sono aree che condividono climi e terreni simili. I terreni di gesso che troviamo in queste zone sono molto simili alla composizione del suolo francese della Côte de Blanc. I vitigni più diffusi sono bacchus, ortega, seyval blanc, reichensteiner, rondo, madeleine angevine, schönburger e soprattutto le uve classiche della Champagne: chardonnay, pinot noir e pinot meunier, che ben si adattano anche ai climi più freschi. I più piantati sono chardonnay e pinot nero, che coprono circa il 50% degli ettari vitati. I vigneti sono posizionati su basse colline con forte pendenza, per difendere le uve dal freddo e per permettere loro di maturare il più possibile. Le rese sono basse: nei vigneti ben esposti e ben curati si può arrivare a 50-60 ettolitri per ettaro. E se un pesante zuccheraggio un tempo era un trattamento di routine, negli ultimi anni i livelli zuccherini naturali sono decisamente aumentati, consentendo anche di evitare gli zuccheri aggiunti. Riferendoci specificatamente agli *sparkling wine*, attualmente il residuo zuccherino è tra i 9 e i 12 grammi litro.

Ridgeview:
catasta di bottiglie, i vigneti e la famiglia Roberts



UN SALTO NELLA STORIA

La viticoltura era praticata nell'antica Britannia sin dall'epoca romana. Guglielmo il Conquistatore, nell'undicesimo secolo, censiva nel suo *Domesday Book*, 46 zone con vigneti. Durante il regno di Enrico VIII (e siamo nel sedicesimo secolo) esistevano 139 vigne appartenenti ai nobili e alla Chiesa. Tuttavia, dopo la chiusura dei monasteri a causa dello scisma con la Chiesa di Roma, e in concomitanza con la mini glaciazione dei secoli XVI-XIX, i vigneti scomparvero pressoché totalmente. Con il freddo gli inglesi diventarono principalmente produttori (e bevitori) di birra e di whiskey di straordinaria fattura. Privi di grandi tradizioni enologiche, gli inglesi sono sempre stati tra i maggiori importatori di vino al mondo (a partire dal 2014, il Regno Unito si è classificato sesto al mondo per consumo complessivo di vino). Quasi sicuramente il primo che tornò a piantare vigne fu Sir Guy Salisbury Jones, generale dell'esercito militare inglese. Era il 1952. Fondò la Hambledon Vineyard che fu per decenni punto di riferimento dei migliori vini fermi inglesi.

I francesi, rimasti a lungo alla finestra, ora investono oltre il Canale della Manica. Come Taittinger, la maison di Champagne che ha comprato nel 2015 70 ettari nel Kent, o Vranken Pommery, che ha iniziato nel 2017 a piantare 32 ettari nell'Hampshire. E gli inglesi stanno mettendo pure in dubbio la paternità francese sulle bollicine. Il giornalista Tom Stevenson ha fatto delle ricerche sul lavoro di Christopher Merriet, uno scienziato che pre-

sentò nel 1662 alla Royal Society di Londra un proprio scritto sulla produzione di vino, nel quale sembra aver coniato il termine *sparkling wine* e, descrivendo il metodo dell'aggiunta di zucchero al vino e l'utilizzo di bottiglie in vetro più resistenti, forse pose le fondamenta per la creazione del metodo classico, molti anni prima di Dom Pérignon (che lo inventò nel 1697).

UNA REALTÀ IN ESPANSIONE

Julia Trustram Eve è il direttore marketing dei Produttori associati di vino inglese. Ci spiega: "Siamo in forte espansione. Oltre alla Cornovaglia, al Kent, all'Hampshire, al Sussex, ci sono vigne nell'Essex, Dorset, nel nord e nel sud del Galles, la stessa Valle del Thames è sempre più vitata. Ormai ogni contea in Inghilterra (a parte l'estremo nord) ha vigneti. Attualmente esportiamo il 5% in ben ventisette Paesi del mondo con 18 produttori. I produttori più presenti in Italia sono Gusbourne, Exton Park e Nyetimber, che è anche l'azienda più grande in UK con i suoi 220 ettari. Prevediamo di passare nei prossimi 5 anni a decuplicare il nostro export, che attualmente vede gli USA al primo posto, seguiti dalla Scandinavia. Esportiamo bene anche in Giappone, in Cina e stiamo aprendo nuovi mercati in Canada, Australia e India. Il vino inglese è disponibile in molti supermercati (alcuni producono vino con il loro marchio) e ci sono commercianti di vino che si dedicano esclusivamente alla vendita di vino inglese. Stiamo incoraggiando gli ambasciatori, i consoli e i

I vigneti Bluebell nel Sussex



membri del parlamento a comprare e servire i nostri vini”. Ricordiamo che la stessa Regina d’Inghilterra ha servito *sparkling wine* a cerimonie importanti, come il *Diamond Jubilee*, e a banchetti di Stato. Persino al lancio della nuova linea di crociera Britannia la regina ha brindato con spumante inglese e anche nella Camera dei Comuni si bevono bollicine inglesi. “Esistono già un certo numero di tour operator del vino - continua Julia Trustram Eve - che organizzano visite nelle aziende vinicole. Siamo estremamente competitivi nella qualità, come provano i numerosi riconoscimenti internazionali dei vari concorsi, ma lo siamo anche nel prezzo. Purtroppo la produzione è ancora troppo bassa, però cresceremo ancora nel tempo”. Considerando che non esiste una vera tradizione vinicola, non è difficile immaginare che i produttori provengano da vari settori. “Abbiamo produttori alla terza generazione, ma effettivamente molti avevano fatto altre carriere (banchieri, chirurghi, avvocati, esperti di tecnica informatica e molto altro) oltre a contadini, insomma un mix di talenti e abilità. La maggior parte di loro hanno poi studiato all’Istituto Agrario Plumpton College, che ha un centro dedicato agli studi sul vino. In ogni caso abbiamo molti enologi e agronomi formati che operano in UK”.

I SOMMELIER INGLESINI A FIANCO DEI PRODUTTORI

Andrea Rinaldi, Presidente dell’Associazione Sommelier Inglese (affiliata alla nostra AIS) nonché presi-

dente del Club AIS UK è molto soddisfatto di come stanno andando i corsi Sommelier organizzati oltre manica: “Un successo: i neo diplomati trovano lavoro facilmente in Inghilterra. Una delle carte vincenti in sala è quella di proporre l’abbinamento vino-cibo anche perché si può davvero spaziare e i clienti apprezzano moltissimo. Quello che ho notato qui è che i produttori fanno gruppo insieme, sono uniti e studiano strategie comuni”. Su suggerimento di Rinaldi, abbiamo contattato alcune aziende di riferimento.

SPIRITO DI COLLABORAZIONE

Bluebell Vineyard Estate per esempio nasce nel 2005 nel Sussex. “Il vino inglese - ci spiega Colette O’Leary, wine development manager dell’azienda - in quegli anni stava decollando. Da allora ad oggi la collaborazione fra i produttori non si è mai fermata, tutti abbiamo l’interesse ad aiutarci per alzare sempre più il livello nazionale. Dai 4 ettari iniziali siamo passati a 25 ettari, con ulteriori 12 ettari in programma nel 2018. I nostri vigneti, a doppio guyot, si sviluppano su suoli prevalentemente argillosi”.

I NONNI DELLE BOLLICINE

Ridgeview venne fondata nel 1995 da Mike e Christine Roberts. Iniziarono con 20.000 bottiglie, ma la produzione è aumentata del 1000%, arrivando alle attuali 250.000 bot-

NEL MONDO



Sotto, i vigneti di Exton Park.
A fianco, il produttore Bob Lindo



tiglie. I cinquanta ettari sono su suoli argillosi in superficie, ma calcarei in profondità. “Ridgeview - ci racconta Mardi Roberts, direttore marketing dell’azienda familiare - è stata una delle prime aziende in Inghilterra a focalizzarsi esclusivamente sulla produzione di *sparkling wine* da chardonnay, pinot noir e pinot meunier. In più di 20 anni di attività, grazie anche alla nostra vicinanza all’unica scuola di *winemaking* in Inghilterra, il Plumpton College, siamo stati terreno di formazione per molti dei più bravi produttori del nostro Paese. Abbiamo visto cambiare radicalmente la mappa della viticoltura inglese, con l’avvento di nuovi investitori, addirittura delle maison di Champagne. Siamo fieri della parte che abbiamo fatto nella crescita dello spumante metodo classico inglese (non a caso Jancis Robinson li definisce scherzosamente come “i nonni dei produttori di bollicine inglesi” Ndr). Ridgeview fu uno dei primi ad esportare, attualmente la sua percentuale di export è del 20%. I nostri spumanti sono stati serviti dalla regina al *Diamond Jubilee*, al presidente Obama e al capo di stato cinese e siamo i fornitori ufficiali (con Chapel Down) del numero 10 di Downing Street”.

LE BOLLE DELL’HAMPSHIRE

Exton Park Vineyard fu fondata nel 2003 e fu poi acquistata nel 2009 dall’attuale proprietario Malcolm Isaac. “I primi vini uscirono nel 2015 - spiega Kit Ellen, Sales and Marketing manager - e da allora hanno vinto moltissimi

premi e riconoscimenti. Produciamo 75.000 bottiglie da 22 ettari in corpo unico. Le varietà sono pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Nel vigneto, tutto su terreno gessoso, usiamo diverse densità di impianto, differenti portainnesti e differenti cloni sulle tre varietà. Qui in Hampshire lavoriamo tra produttori a stretto contatto, abbiamo persino fondato un’associazione chiamata “I vigneti dell’Hampshire” e organizziamo anche ogni anno una degustazione professionale a Londra. Il nostro mercato è principalmente quello inglese, ma abbiamo iniziato ad esportare in Italia (con Premiere Italia), Francia e New York”.

DA PILOTA A ENOLOGO

L’ex pilota della RAF Bob Lindo, fondatore nel 1989 dell’azienda familiare Camel Valley in Cornovaglia, è supportato da tempo dal figlio Sam Lindo. Sam ha vinto nel 2007 il premio “Enologo dell’Anno”. Attualmente producono 130.000 bottiglie da 20 ettari su terreni di ardesia. Le varietà sono pinot nero, chardonnay, bacchus, seyval, dornfelder, rondo. I Lindo hanno un primato assoluto in Inghilterra: il loro vigneto Darnibole, con uve bacchus, è l’unica vigna in tutto il Paese ad avere una sua DOC. Le storie che abbiamo raccontato mettono in chiara evidenza lo sviluppo propulsivo delle bollicine inglesi; peraltro ai numerosi assaggi ai quali abbiamo partecipato si sono dimostrate di indiscusso valore. A quando il vostro futuro calice di *sparkling wine*?