

Brittiskt bubbel

AuZone

2015 11 12

Var är vi?

Tja, omkring den 50:e breddgraden, huvudsakligen i södra halvan England samt Wales. Som jämförelse kan nämnas att Champagne ligger omkring den 49:e breddgraden och som ytterligare referenspunkt kan nämnas London som ligger på 51:a breddgraden. Vi själva befinner oss just nu i provningsögonblicket på den 59:e breddgraden.

Jordmån och andra förutsättningar

Johnson och Robinson menar i sin bok Atlas över världens viner att "Det är ingen skillnad mellan kritjorden i Champagne och Englands Downs, och klimatförändringen har varit till Englands fördel. Tills nyligen har vinerna vanligen behövt chaptaliseras mycket. Men både väder och skicklighet hos vinmakarna har förbättrats från en trevande start, så att erfarna vinmakare gör goda och röda viner nästan varje år."

Enligt Oz Clarke i sin bok Oz Clarkes Nya Vinatlas "växlar alven mellan granit, kalksten, grus, krita (South Kent), lera (Essex, North Kent) och kimmeridgelera (Dorset)." samt att störst betydelse har ett mikroklimat med bästa lägen under 100 m höjd på sydsluttningar.

Historia

Redan romarna förefaller ha gett sig på vinodling i England då det vid en arkeologisk utgrävning i Wollaston (nära Northampton i mellersta England) hittats ett 7,5 hektar stort område bestående av diken bredvid vilka det funnits håligheter med storlek och avstånd sinsemellan som skulle kunna ge vid handen att vinrankor odlats på platsen. En romersk författare kallad Columella (låter det bekant? Tänk på Eben Sadie) beskrev under första århundradet i sitt verk *De Re Rustica* just den använda odlingstekniken, kallad *pastinatio*. Columella är annars mest känd för romartidens mest kända och bevarade verk om lantbruket – *Rei rusticae libri XII*. Jordprover har tagits från dikena och analyserats varefter det konstaterats, till mångas förvåning, att stort antal pollenfrön (pollen grain) från vinrankor fanns i jordprovet.

Efter att romarna gett sig av år 410 gjordes sporadiska försök att odla vin i England och Wales, men olika besvärande omständigheter såsom medeltid, invasioner av angler, saxare och juter samt påföljande skärmytslingar dessa folk emellan och annan turbulens medförde vissa omprioriteringar för de flesta, vinintresserade eller inte. Men, skam den som ger sig; genom kristendomen ankomst gjordes några tappra försök att återuppta vinodlandet i blygsam omfattning, vilket antagligen gick bra tills vikingarna dök upp utan inbjudan på 800-talet och ägnade sig åt favoritsporten "elda upp saker, företrädesvis kloster". Alfred den Store av Wessex (regent sedan 871) tyckte, liksom flertalet av Englands invånare kan man anta, att vikingarnas härjningar var något av ett irritationsmoment och slöt därför ett avtal med vikingarna att de fick allt land nordost om den gamla romerska vägen mellan London och Chester, dvs i princip halva England, mot att de drog ner på sina härjningar till ett minimum. Området kallades med anledning därav av Danelagen (The Danelaw). Tack vare Alfred återetablerades kristendomen och ett antal vingårdar anlades, främst i anslutning till kloster i landets västra (Somerset) och södra (Hampshire, East och West Sussex samt Kent) delar. Vilhelm Erövraren dök som bekant upp 1066 med, förutom vindrickande soldater, förutseende nog en flock munkar med erfarenhet av att odla vin. Bra tänkt med egen personal och man är frestad att tro att den här gången skulle det minsann gå vägen. Men medeltid och digerdöd underlättade knappast för de vinodlande munkarna och i och med Henrik VIII införande av den engelska reformerta kyrkan 1536 (katolska kyrkans egendomar etc konfiskerades) kan man säga att de sista tappra munkarna gav upp. Det sägs även att det engelska klimatet förändrades under den här perioden och blev, om möjligt, generellt våtare med svala somrar och milda vintrar vilket medförde att druvor fick svårt att mogna plus att de lättare råkade ut för svampangrepp.

Trots de historiska motgångarna dracks det som bekant ändå vin för fullt i England. Jakob I (James I) som regerade mellan 1603 och 1625 hade vinodlingar på Oatlands Park i Surrey plus en "vingård" på St James's Palace, även om det inte finns dokumenterat om druvorna avsågs att ätas eller drickas. 1610 verkade Robert Cecil, den första earlen av Salisbury, tycka det var dags att ge sig på att odla vin i England igen och skickade därför iväg botanikern John Tradescant (den äldre får man förmoda, sonen "den yngre" föddes 1608) till Flandern för att hitta några passande rankor till godset. Resan var tydligen lyckad då det året därpå dök upp 20.000 rankor från Frankrike samt ytterligare några stycken under de efterföljande åren. Bra idé med odling verkade överklassen tycka och Karl II (Charles II) trädgårdsmästare John Rose författade 1666 en avhandling kallad "The English Vineyard Vindicated" i vilken han tog upp frågor om var odling bör ske, olika druvsorter, beskärning och hantering av rankor fram till skörden. Den mest kända vingården under den här perioden är Painshill Place i Cobham i Surrey, planterad av Charles Hamilton 1740. Och så här har det hållits på med enstaka entusiaster i princip fram till början av 1950-talet då tre, uppenbarligen envisa, personer oberoende av varandra försökte få fart på vinodlandet i England; Ray Barrington Brock, Edward Hyams och George Ordish. Ray Brock genom att provningsodla sig fram genom 600 olika druvsorter under 25 års tid i Hambledon i Hampshire och publicera sina resultat, Edward Hyams (pensionerad flottist) genom att plantera rankor hemma i Kent och publicera oceaner av litteratur i ämnet vinodling, George Ordish som i sitt arbete som entomolog i Champagne noterade likheterna i klimatet mellan Kent och Champagne och upptäckte att det faktiskt skulle kunna fungera att odla vindruvor i England. Självklart skrev han en likt de andra två en bok i ämnet.

Modern tid

Sedan 50-talet har planteringarna utökats allteftersom till och med 1993 med Nyetimber som den största odlaren/producenten. Under 1994 – 2004 gick nyplanteringarna ner av flera anledningar enligt Stephen Skelton; fel druvsorter (främst Seyval blanc), fel ställen, dålig vinmakning, dålig kvalitet men framför allt marknadsföringsproblem. Själv undrar jag dock om han inte råkat kasta om de två sista anledningarna.

Under 2004 – 2009 vände det enligt Skelton uppåt igen av två anledningar; vädret 2003 och Nyetimber-effekten. Om man trodde att global uppvärmning var något som försiggick i andra delar av världen än Storbritannien blev sommaren 2003 något av en väckarklocka; under 10 dagar översteg temperaturen 29 grader, under 9 dagar översteg temperaturen 30 grader, under 5 dagar översteg temperaturen 33 grader och under 2 dagar översteg temperaturen 35 grader. För första gången på mer än 360 års väderstatistik hade temperaturen överstigit 35 grader. I Champagne var det dock ännu värre, förutom den värsta frosten på 80 år i april stack temperaturen iväg till 43 grader i augusti med för snabbt mognade druvor som följd. Ungefär vid den här tidpunkten insåg Champagnehusen att odla druvor aningen längre norrut kanske inte var så dum idé, typ södra England.

Nyetimber började plantera rankor mellan 1988 och 1991 av två tillbakadragna amerikaner som i lugn och ro odlade, skördade, framställde vin och lagrade i väntan på att vinet skulle mogna. Deras första vin, 1992 Blanc de Blancs Première Cuvée, råkade vinna guldmedalj och "the English Wine Trophy" på 1997 års IWSC (International Wine & Spirit Competition). Trots framgången var man inte helt nöjd och nästa vin blev 1993 Classic Cuvée (blandning av de tre Champagne-druvorna) som i 1998 års IWSC lyckades vinna guldmedalj, "the English Wine Trophy" och "Bottle Fermented Sparkling Wine Trophy". Framgången blev en ögonöppnare att det dels gick att framställa bra mousserande vin på hittills så omöjliga druvor (Chardonnay, PM och PN) och det gick dessutom att ta bra betalt för vinet. Därefter rasslade medaljer och utmärkelser till i strid ström i olika tävlingar/tillställningar. Nyetimber har främst arbetat med egna druvor "estate grown" vid framställningen av sina viner.

Den andra större producenten Ridgeview har gjort ungefär motsvarande resa, dock med huvudsakliga skillnaden att de främst jobbat med druvor från andra odlare. Det första vinet som släpptes, 1996 Cuvée Merret Bloomsbury, var framställt helt på druvor från andra odlare. Vinet släpptes 2000 och vann "the Gore-Browne Trophy" (en tävling arrangerad av UK Vineyards Association) samma år, vilket kan sägas stärkte tron på att något var på väg att hända med engelskt mousserande vin.

Ovan nämnda Nyetimber har milt uttryckt expanderat en aning från sina ursprungliga 15,8 hektar till dagens (2009) 142 ha. Andra större odlare är Robert Fleming Wines i Essex (32 ha), Gusbourne Estate (21 ha), Squerry Estate (11,5 ha) och Hush Heath (5 ha), alla i Kent. Många av de större vingårdarna/odlarna tillhandahåller dock druvor till två av de tre största märkena, Ridgeview eller Chapel Down, vilket är helt i kontrast med äldre tider när odlarna ville vara självständiga och ha kontroll över sina druvor fast beslutna att skapa egna märken och marknadsföra dessa. Hur det gick, eller snarare inte gick, framgår rätt tydligt av historien.

Har någon sagt eller gjort något uppmärksammat?

Tja, Gordon Ramsay tänker servera engelska bubblor på sin nya restaurang – i Bordeaux: <http://www.decanter.com/wine-news/gordon-ramsay-lists-english-sparkling-wines-at-bordeaux-restaurant-275898/>. Han har vid tidigare tillfälle för, vid det här laget ganska många år sedan, sagt att han kan tänka sig att servera engelskt mousserande vin på sina restauranger eftersom kvaliteten var så pass hög. Få trodde honom då, undertecknad inkluderad.

Time Magazine har en gång citerat Jancis Robinson som sagt "the next best place to Champagne to produce sparkling wine is Southern England due to its similarities in climate, proximity and geographic conditions.". Hon kanske har en poäng där med tanke på alla priser och utmärkelser (av varierande dignitet) som engelska mousserande viner har erövrat de senare åren. Och ganska nyligen gick det bra för England (igen):

<http://www.englishwineproducers.co.uk/news/latest/england-comes-out-on-top-in-sparkling-blind-tasting/>

På tal om priser och utmärkelser är det intressant att notera när man tittar runt på de engelska producenternas sidor att producenterna gärna talar om vilka priser och utmärkelser som de erhållit genom åren medan det är mer knapphändigt, för att inte säga obefintligt, med information på Champagneproducenters sidor. Är varumärket Champagne ännu så starkt att det inte behöver tävlas/utmärkas? I nuläget troligen, men hur ser det ut om ytterligare 10-20 år?

Ytterligare läsning på egen hand?

Jodå, förslagsvis någon av dessa länkar ger en ganska bra start:

Generell info om mousserande vin från England: <http://www.englishsparklingwine.co.uk/>

Engelska vinproducenters branschförening: <http://www.englishwineproducers.co.uk/>

Artikel (visserligen ganska intetsägande) om engelskt mousserande vin: <http://www.dn.se/ekonomi/brittiska-bubblor-erovrar-vinvarlden/>

Resultat i IWSC: <http://www.iwsc.net/>

Resultat i UKVA: <http://www.ukva.org.uk/competition/>

Varningsflagga!

Observera att det är skillnad på "British wine" och officiellt klassat engelskt och walesiskt kvalitetsvin. Det förra är jäst, utspäat druvkoncentrat som importerats, vanligtvis någonstans ifrån där det fås till lägsta pris medan det senare faktiskt håller viss kvalitetsnivå.