

Vinlandet Storbritannien



Karin Larsson

3-betygsuppsats Munkänkarna 2017

Innehållsförteckning

| | |
|--|----|
| Vinlandet Storbritannien | 1 |
| Inledning | 3 |
| Kort historia | 4 |
| Vinodling i modern tid | 5 |
| Storbritannien eller England? | 6 |
| Statistik 2016 | 8 |
| Klimat | 9 |
| Klassifikationer | 12 |
| Druvsorter | 14 |
| Storbritanniens vinindustri | 21 |
| Vingårdsbesök | 23 |
| Några andra producenter | 28 |
| Viner | 30 |
| Sammanfattning och egna slutsatser | 38 |
| Källförteckning | 39 |

Inledning

Historiskt sett så har Storbritannien varit ett betydande land när det gäller vin. Inte som producent av vin, utan snarare som konsument av vin. När Henrik II av England år 1152 gifte sig med Eleonora av Akvitanien (de som blev föräldrar till Rikard I Lejonhjärta och prins John) fick England kontroll över stora delar av Loiredalen, Bordeaux och Gascogne, som redan då hade betydande vinproduktion. Dessa områden blev sedan under engelsk besittning i närmre 300 år och stora mängder av vinet, främst från Bordeaux, skeppades över till de brittiska öarna. Under den senare delen av 1600-talet hade England uppfört en handelsblockad mot Frankrike. Då ökade istället importen av vin, främst portvin, från Portugal istället. Vindrickandet, som förr givetvis bara var överklassen förunnat, har därför lång tradition i Storbritannien.

Några av världens mest kända vinskribenter är briter. Jag tänker t ex på Jancis Robinson, Hugh Johnson och Oz Clarke. De är författare till flera av de böcker/ uppslagsverk som vi brukar använda inom Munsänkarna och som jag även använt som källor till denna uppsats.

När det gäller Storbritanniens vinproduktion så är det möjligtvis engelskt mousserande vin som vi på Munsänkarna hört talas om, särskilt om vi gått kursen om mousserande viner. Där får vi lära oss att engelska mousserande viner några gånger har vunnit över äkta Champagne i blindprovningar. Engelska mousserande viner och Champagne görs av samma druvsorter och enligt samma tillverkningsmetod (den traditionella metoden med flaskjäsning). Det är dock främst likheterna i klimatet mellan Champagne och sydöstra England och att platserna har samma typ av jordmån i form av den så kallade Parisbassängen som är gammal havsbotten med högt kalkinnehåll som gör att man kan dra många paralleller i jämförelserna.

Att den brittiska vinproduktionen domineras av mousserande viner går absolut inte att förbise, men med denna uppsats vill jag berätta om Storbritannien som vinland i helhet. Det görs ju även stilla viner i Storbritannien. Både vinodlingen och vinproduktionen ökar i snabb takt på de brittiska öarna. Så snabbt att kvantiteterna har fördubblats från år 2000 fram till idag (2017).

Men för de allra flesta människor i Sverige (och i Storbritannien!) så är det faktiskt helt okänt att det odlas och produceras vin i Storbritannien. När jag berättat för vänner och bekanta att jag ska åka på en vinresa till Storbritannien så har de sett ut som fågelholkar och utropat:

– Va! Ska du prova vin i Storbritannien? Där gör de väl inget vin? De gör väl bara whisky?

Kort historia

Romarna spred vinodlingen i Europa i de länder som de invaderade. Stora delar av de brittiska öarna var invaderade av romarna under drygt trehundra år från 44 e Kr till 410 e Kr så förmodligen odlade romarna vin även där, men det finns inga fysiska bevis kvar för att det verkligen odlades vin på de brittiska öarna under den tiden. På guidade turer i brittiska vingårdar är de dock snabba att berätta om sina långa traditioner som ett vinodlande land sedan romarnas tid.

På 700-talet e Kr skrev munken Saint Bede om vinodling på olika platser i England. Den anglosaxiske kungen Alfred den store skrev på 850-talet e Kr lagar mot intrång i vingårdar. På 950- och 960-talet gav både kung Edwy av England och kung Edgar av England vingårdar till Dunstan, abboten på St Mary's kloster i Glastonbury. Dessa vingårdar låg i grevskapet Somerset i sydvästra England. På denna tid tillhörde de flesta vingårdarna kloster som gjorde vin både för religiösa och icke kyrkliga syften.

Vid slaget vid Hastings 1066 besegrade normanderna under Vilhelm Erövraren de anglosaxiska trupperna och gjorde sig till herrar över England. Normanderna var törstiga och intresserade av vinodling. Vinodlingen ökade markant med normanderna. Då var endast ett fåtal av vingårdarna kopplade till kloster. De flesta tillhörde adeln som odlade och framställde vin för egen konsumtion.

Från normandernas invasion 1066 och fram till 1950-talet finns det bevis på att vinodling och vinframställning förekommit på många platser i England, men dess exakta omfattning är svår att bedöma. Från slutet av 1500-talet blev det en nedgång när klimatet växlade och somrarna blev svalare och vintrarna blötare. De följande århundradena fram till 1900-talets början minskade vinodlingen och de få vingårdar som fanns beskrevs oftast som något ytterst sällsynt och annorlunda.

Något som briter, när man pratar om vin idag, dock aldrig glömmer att berätta är att den traditionella metoden med flaskjäsning för att få mousserande vin finns dokumenterad i England innan Dom Perignon beskrev den. Det var Christopher Merret, läkare och forskare från Gloucestershire, som 1662 presenterade ett åtta sidor långt dokument med beskrivningar av glastillverkningsprocessen och hur man gjorde tåliga flaskor. I detta dokument beskriver doktor Merret hur vinodlare lägger mängder av socker och melass i vinet och att detta får igång en andra jäsning på flaska. De tåliga glasflaskorna kunde stå emot det stora tryck som uppstod i flaskorna. Det var först 30 år senare som munken Dom Perignon beskrev den traditionella metoden.

Författaren Daniel Defoe (som skrev Robinson Crusoe) besökte 1724 en vingård nära Dorking i grevskapet Surrey i sydöstra England. Han skrev att vingården producerade en stor kvantitet av det mest utmärkta vin. Fyrtio år senare var den vingården övergiven. En av de mest berömda vingårdarna på 1700-talet var Painshill Place i Cobham, nära Epsom i grevskapet Surrey. Vingården var två hektar stor och planterad med pinot noir och pinot meunier. Painshill Park vineyard återplanterades på 1990-talet och är aktiv idag, dock något mindre än på 1700-talet då den idag är ca 0,73 hektar.

Det sista stora vinodlingsexperimentet i Storbritannien före första världskriget gjordes av markisen av Bute, John Patrick Crichton-Stuart, och hans trädgårdsmästare Andrew Pettigrew. Från 1875 och fram till första världskrigets utbrott anlade de vinodlingar på drygt fem hektar på Castle Coch i södra Wales. Brist på både personal och socker när första världskriget bröt ut gjorde det omöjligt att driva en vingård och tillverka vin så de sista vinrankorna där revs upp 1920.

Handelsavtalen med Frankrike och Portugal, som försåg engelsmännen med mycket stora kvantiteter vin, har historiskt också missgynnat inhemsk vinproduktion. England var under flera århundraden dessa två vinproducerande länders viktigaste exportmarknad.

Vinodling i modern tid

Vinodlingens återkomst på de brittiska öarna som började i mitten av 1900-talet hade fram till 2013 vuxit i omfattning till 1884 hektar, varav 1571 hektar som redan då hade vinstockar som bar frukt för vinproduktion. Den genomsnittliga årsproduktionen var 2013 omkring tre miljoner flaskor. Från början var brittiska viner mest tunna och syrarika, men klimatförändringen med den globala uppvärmningen har medfört revolutionerande förändringar angående vilka druvsorter man kan odla och vilken kvalitet man kan få på det brittiska vinet. Tidigare hade man mest odlat müller-thurgau, reicheinsteiner, madeleine angevinge, huxelrebe, schönburger, bacchus och den fransk-amerikanska hybriden seyval blanc. Dessa druvor stod för 74% av de planterade vingårdarna 1980. År 2014 hade mycket av dessa druvsorter ersatts med chardonnay och pinot noir. Dessa två druvsorter står numera för ca 50% av odlingsarealen i Storbritannien.

Det största problemet när man odlar vin norr om 50:e breddgraden är att få tillräckligt stor avkastning och tillräckligt bra kvalitet för att kunna sälja sitt vin med så goda inkomster som behövs för att kunna finansiera de betydande investeringar som måste göras för att köpa mark, plantera vingårdar och bygga vinerier.

Södra och delvis västra Storbritannien har fördel av den varma golfströmmen, men det maritima klimatet med stormar och kraftiga regnskurar kan störa blomningen så att avkastningen hastigt försämras. År 2012, till exempel, orsakade extremt dåligt väder under blomning och pollinering att skörden minskade med två tredjedelar och några stora producenter inte fick en enda mogen druva.

Avkastningen är i genomsnitt låg, ungefär 20 hl/hk (hektoliter/hektar), men några välskötta vingårdar på riktigt bra lägen kan under bättre år skörda 50 - 60 hl/hk. Skördetiden är mellan slutet av september och början av november, beroende på druvsorter och läge. Den naturliga mustvikten är låg, med internationella mått mätt, och skulle bara kunna ge 7 - 9 % alkohol. Vissa druvsorter har dock under varma år kommit upp till 12-13 % alkohol. Enligt EUs vinlagar är chaptalisering (att tillsätta socker till druvmusten för att kunna höja alkoholhalten) alltid tillåten för att höja alkoholhalten med upp till 3 %, upp till 3,5 % under dåliga år. Det är inte tillåtet att tillsätta syra till druvmusten, men det är inte heller nödvändigt i Storbritannien där vinerna oftast får en naturligt hög syrahalt mellan 8 - 15 g/l.

Storbritannien eller England?

Ett val som jag gjorde var om denna uppsats skulle handla om England eller om Storbritannien. Dagens vinodling på de brittiska öarna är främst koncentrerad till sydöstra England, men det finns blygsamma vinodlingar på de flesta håll i Storbritannien. Jag valde därför Storbritannien, eller UK, som britterna själva säger.

Storbritannien idag, formellt Förenade kungariket Storbritannien och Nordirland (på engelska: United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland, allmänt känt som United Kingdom, UK) omfattar ön Storbritannien, den nordöstra delen av ön Irland och många mindre öar.

Storbritannien bildades 1707 när England, Skottland och Wales gick samman i en union. Förenade kungariket Storbritannien och Irland var det formella namnet på Storbritannien från 1 januari 1801 till den 12 april 1927 då även Kungariket Irland införlivats i unionen. Ett frihetskrig utkämpades 1919 - 1921 mellan Irland och Storbritannien då irländarna ville ha tillbaka sin självständighet. Den 3 maj 1921 delades Irland upp i två provinser, Nordirland och Sydirland. Den 6 december 1922 kunde Sydirland bilda den autonoma Irländska fristaten inom brittiska imperiet. Nordirland blev kvar i det Förenade kungariket, som 12 april 1927 officiellt bytte namn till det Förenade kungariket Storbritannien och Nordirland

Storbritannien är en enhetsstat som styrs under en konstitutionell monarki och ett parlamentariskt system med dess regeringssäte i huvudstaden London. Det är ett land som består av fyra riksdelar (constituent countries): England, Nordirland, Skottland och Wales.

Dessa riksdelar består i sin tur av olika grevskap. Storbritanniens grevskap (counties) är administrativa, ceremoniella och geografiska enheter, ungefär motsvarande län i Sverige. Skottland och Wales är sedan 1996 indelade i kommuner som kan vara större, mindre eller lika stora som de historiska grevskapen. Endast i England är grevskapen ännu den huvudsakliga indelningsformen i större delen av landet, även om storstadsområden sedan 1974 har ersatt grevskapen runt de största städerna. Historiskt sett så har grevskapen stor betydelse och är ofta den geografiska lokalisering som används långt innan Storbritannien fanns som begrepp.

Englands grevskap:

Bedfordshire · Berkshire · Bristol · Buckinghamshire · Cambridgeshire · Cheshire · Cornwall · Cumbria · Derbyshire · Devon · Dorset · Durham · East Riding of Yorkshire ·



East Sussex · Essex · Gloucestershire · Greater London · Greater Manchester · Hampshire · Herefordshire · Hertfordshire · Isle of Wight · Kent · Lancashire · Leicestershire · Lincolnshire · City of London · Merseyside · Norfolk · Northamptonshire · Northumberland · North Yorkshire · Nottinghamshire · Oxfordshire · Rutland · Shropshire · Somerset · South Yorkshire · Staffordshire · Suffolk · Surrey · Tyne and Wear · Warwickshire · West Midlands · West Sussex · West Yorkshire · Wiltshire · Worcestershire

*Ovanstående karta är klippt från sv.wikipedia.org/wiki/Englands_ceremoniella_grevskap

Grevskapen Greater London, Surrey, West Sussex, East Sussex och Kent står idag för hälften av Storbritanniens vinodling. Om man lägger till grevskapen Hampshire, Dorset, Wiltshire, Isle of Wight, Gloucestershire, Herefordshire och Worcestershire (mer känt för Worcestershiresås än för vinodling) så hittar man 87 % av Storbritanniens vinodlingar.

Ett annat geografiskt begrepp som ofta förekommer när man pratar om vinodling i Storbritannien eller England är **South Downs** och **North Downs**.

South Downs och North Downs som är två band av kalkstenskullar i södra England. De löper i väst-östlig riktning och har bildats genom erodering av sluttande kalkstenslager som ger skarpa sluttningar mot norr på South Downs och skarpa sluttningar mot söder på North Downs. Högsta punkten är 271 meter över havet. Tillsammans brukar de kallas för Downs. Båda höjdryggarna utgår från kritplatån Salisbury Plain.

Vindruvor står för cirka 45 procent av all frukt som odlas runt om i världen. Av druvorna används cirka 85 procent till vinproduktion.

Areal

Storleken på världens vinodlingar var 7500000 ha (7,5 mha) och av dessa ligger 3 000 000 ha (3 mha) inom EU.

Spanien står för den största vinodlingsarealen med 1021 000 ha (1021 kha)

Frankrike är näst störst i Europa med 803 000 ha (803 kha) och Italien trea med 610 000 ha (610 kha).

Kina är tvåa i världen avseende vinodlingsarealen med 847000 ha (847 kha). Kinas vinodlingsareal ökade med 17000 ha (17 kha) från 2015 till 2016.

Storbritannien har blygsamt stora vinodlingsarealer i jämförelse med 2000 ha (2 kha).

Sverige har ungefär 500 ha (0,5 kha)

Produktion

År 2016 var världens vinproduktionen 267 000 000 hl (267 mhl).

Av dessa 267 mhl producerades 48 800 000 hl (48,8 mhl) i Italien och 41 900 000 hl (41,9 mhl) i Frankrike. Dessa två länder brukar turas om att ha störst produktion.

I Storbritannien producerades ca 38 000 hl eller ca 5 060 000 flaskor vin.

Konsumtion

Vinkonsumtionen i världen var 242 000 000 hl (242 mhl) 2016. Vinkonsumtionen i Storbritannien var ca 20 liter per person/år, medan vi i Sverige drack ca 27 liter vin per person/år.

Vinkonsumtion per person och år (2016):

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Vatikanstaten: 54,26 liter | 9. Moldavien: 34,18 liter |
| 2. Andorra: 46,26 liter | 10. Italien: 33,30 liter |
| 3. Kroatien: 44,20 liter | 11. Österrike: 30,66 liter |
| 4. Slovenien: 44,07 liter | 12. Uruguay: 29,19 liter |
| 5. Frankrike: 42,51 liter | 13. Grekland: 27,86 liter |
| 6. Portugal: 41,74 liter | 14. Sverige: 27,51 liter |
| 7. Schweiz: 40,49 liter | 15. Tyskland: 24,84 liter |
| 8. Makedonien: 40,41 liter | |

Enhetsmått

1 ha = 1 hektar = 10 000 kvadratmeter (en allsvensk fotbollsplan är 105 x 70 meter = 7350 kvadratmeter dvs ca 0,7 ha)

1 acre (ytområdet som används i Storbritannien) = 0,4 ha

1 hl = 1 hektoliter = 100 liter

Klimat

Vin odlas i allmänhet mellan 30:e och 50:e breddgraden på norra halvklotet (och mellan breddgrad 30 och 40 på södra halvklotet). Samtidigt finns det exempel på områden norr om 50:e breddgraden som med gynnsamma lokala förutsättningar kan framställa vin av hög kvalitet. Den globala uppvärmningen gör kanske dessutom att den nordliga gränsen flyttats eller håller på att flytta lite längre norrut.

Alla vinodlare står för ständiga utmaningar i form av väderleken. Vinodlare i Storbritannien (och i Sverige för den delen) har det dock lite tuffare än de flesta. Först och främst är det givetvis det kalla klimatet som är utmaningen. På grund av det kalla klimatet så är många druvsorter uteslutna. Detta har en del brittiska odlare konstaterat av egna erfarenheter, t ex Bolney. De försökte odla merlot i början för att göra "riktigt" rödvin, men det slog inte så väl ut. De har blivit tvungna att dra upp merlot-stockarna och satsa på andra röda druvsorter som t ex pinot noir, rondo och dornfelder.

Knoppningen, som i Storbritannien inträffar från början av april till mitten av maj beroende på druvsort och läge, är mycket frostkänslig. Vinproducenterna får varningar via SMS när temperaturen går under två grader under denna period. Då måste de vidta åtgärder mot frosten. Detta kan vara att köra ut med traktorer i vingården, som man t ex gör på Bolney, eller att tända speciella "stearinljus", som man t ex gör på Ridgeview. Ljusen får luften att cirkulera och höjer temperaturen någon grad. Under två frostnätter i april 2017 satte Ridgeview ut 500 sådana ljus i en vingård som är fyra hektar. Varje sådant ljus (som köps in från Frankrike) kostar en euro och brinner i 8 timmar. Det kostade alltså närmre 10 000 svenska kronor och två natters arbete att tända ljusen, men det räddade knopparna som ska bli till druvor 2017.



StopGEL ljus på Ridgeview

Nästa känsliga period är blomningen. Lätt vind är bra eftersom vindruvorna är självpollinerande (de behöver inga insekter), men för mycket bläst kan skada. Värst är det om det störtregnar för då regnar pollen bort och det blir inga druvor. De brittiska vinodlarna brukar säga att blomningen sker under Wimbledon (tennisturneringen) som är under första halvan av juli och under Wimbledon blir tennismatcherna ofta uppskjutna eller avbrutna på grund av för mycket regn.

Verasion (när druvorna får färg och sockerhalten stiger) brukar ske i september-oktober.

När det slutligen är dags att skörda druvorna i oktober eller någon vecka in i november så är risken att vintern börjar med kyla och regn som förstör skörden.

Under hela växtperioden är det risk för mögel och svampangrepp på grund av det fuktiga klimatet. Därför låter man stammen på vinrankorna vara ganska hög så att bladverket kommer upp en bra bit från marken för god luftcirkulation. Sedan ser man till att bladverket blir ganska glest för mycket ventilation och så att druvorna får så mycket solexponering som möjligt.



Höga stammar på vinrankorna på Chapel Down

Det har varit något år under 2000-talet när de brittiska vinodlarna i princip inte skördat något alls. De flesta år lyckas de skörda och vissa år blir bättre andra sämre, precis som i övriga vinvärlden. Mindre skörd behöver inte betyda sämre vin utan kan faktiskt ge de bästa årgångarna.

Några jämförelser av meteorologiska förhållanden:

RAF (Royal Air Force) Odiham, meteorologisk station som ligger i södra England där de flesta brittiska vingårdar också ligger.

Breddgrad 51° N

Höjd över havet 120 m

Årsmedeltemperaturen 9 °C. Den varmaste månaden är juli, då medeltemperaturen är 18 °C, och den kallaste är december, med -1 °C.

Årlig nederbörd ca 700 mm.

Reims, Champagne, Frankrike

Breddgrad 51° N.

Höjd över havet 90 m

Årsmedeltemperaturen 10 °C. Den varmaste månaden är juli, då medeltemperaturen är 18 °C, och den kallaste är december, med 2 °C.

Årlig nederbörd ca 700 mm.

Sturup (Malmö airport) ligger i Skåne, Sverige (liksom merparten av vingårdarna i Sverige)

Breddgrad 55° N

Höjd över havet 72 m

Årsmedeltemperaturen 8 °C. Den varmaste månaden är juli, då medeltemperaturen är 17 °C, och den kallaste är februari med 0,5 °C.

Årlig nederbörd ca 560 mm.

Klassifikationer

Det som man först måste uppmärksamma är skillnaden mellan **English wine/Welsh wine** och **British wine**.

English wine/Welsh wine är gjort av färska druvor från engelska/walesiska vingårdar och vinifierat i Storbritannien. De får ha "Wine of England" eller "Wine of Wales" eller liknande längst ner på etiketten.

British wine har producerats i Storbritannien men är gjort av importerade druvor/druvkoncentrat och uppfyller inte EUs regler för vad som får kallas vin med ursprungsmärkning.

Storbritannien har sitt eget appellationsystem, uppsatt enligt EUs regler, med fyra kategorier.

PDO - Protected Designation of Origin

Kvalitetsvin av klasserna:

English Quality Wine

Welsh Quality Wine

English Quality Sparkling Wine

Welsh Quality Sparkling Wine

English Quality Wine och Welsh Quality Wine får inte göras av icke vinifera druvsorter. Dock får de göras av nyare hybrider som enligt lag klassats som vinifera-druvsorter. De druvsorter som detta gäller och som odlas i Storbritannien är orion, phoenix, regent och rondo.

English Quality Sparkling Wine och Welsh Quality Sparkling Wine får göras av druvsorterna chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris och pinot noir précoce. Druvblandningar av pinot noir, pinot meunier, pinot blanc och pinot gris - men inte pinot noir précoce - behöver bara "pinot" som beskrivning av druvblandningen.

Alla PDO-viner testas och provsmakas innan de klassificeras.



PGI - Protected Geographical Indication

Kvalitetsvin av klasserna:

English Regional Wine

Welsh Regional Wine

English Regional Quality Sparkling Wine

Welsh Regional Quality Sparkling Wine

För PGI-viner är alla druvsorter tillåtna. Alla PGI-viner testas och provsmakas innan de klassificeras.

Non-PDO/PGI Still Wines

Varietal Wine - får ange ursprung t ex Kent, men inte English eller Welsh. Får ange årgång och druvsorter.

UK Wine - får ange ursprung t ex Kent, men inte English eller Welsh. Årgång och/eller druvsorter får inte anges.

För Non-PDO/PGI Still Wines är alla druvsorter tillåtna. Varietal Wine måste certifieras för att hamna i denna klass där årgång och druvsort får anges.

Non-PDO/PDI Sparkling Wines

Quality sparkling wine - UK Wine - får ange ursprung t ex Kent, men inte English eller Welsh. Årgång och/eller druvsorter får inte anges.

För Non-PDO/PGI Sparkling Wines är alla druvsorter tillåtna.

Druvsorter

Här följer korta beskrivningar av druvsorterna som odlas i Storbritannien. Många av de druvsorter som odlas i Storbritannien är inte de druvsorter som vi är mest bekanta med eftersom dessa inte lämpar sig för Storbritanniens relativt svala klimat. I det svala klimatet odlas en del hybrider mellan *vitis vinifera* och andra arter som t ex *vitis labrusca*, *vitis riparia* eller *vitis rupestris*. Man vill ha smak från *vitis vinifera* och tålighet mot köld och sjukdomar från den andra arten.

De svala och fuktiga odlingsförhållandena i Storbritannien gör att de vanliga druvsorterna kan få lite andra egenskaper i Storbritannien än i t ex i Frankrike, Italien och Spanien. Dock finns, och kan aldrig utelämnas när man talar om viner från Storbritannien, de stora likheterna avseende jordmån och numera även klimat mellan sydöstra England och Champagne. Dessa likheter gör att chardonnay, pinot noir och även i viss mån pinot meunier kan få enastående egenskaper när de odlas i sydöstra England, särskilt för framställning av mousserande viner. Dessa tre druvsorter står tillsammans för över 50% av odlingarna. Britterna har även under senare år lyckats göra riktigt bra stilla viner av dessa och andra druvsorter, men detta har ännu inte rönt lika stor internationell uppmärksamhet.

Druvsorter i kommersiell produktion i Storbritannien 2015

| Druvsort | Hektar | Procent |
|------------------------------------|--------|---|
| Chardonnay | 353,4 | 23% |
| Pinot noir | 337,2 | 22% |
| Bacchus | 128,5 | 8% |
| Seyval blanc | 88,3 | 6% |
| Pinot meunier | 76,7 | 5% |
| Reichensteiner | 72,4 | 5% |
| Rondo | 48,2 | 3% |
| Müller-Thurgau | 45,9 | 3% |
| Madeleine x Angevine 7672 | 39,3 | 3% |
| Ortega | 35,5 | 2% |
| Schönburger | 27,8 | 2% |
| Pinot noir Précoce (Frühburgunder) | 26,9 | 2% |
| Regent | 26,8 | 2% |
| Phoenix | 24,8 | 2% |
| Solaris | 24,2 | 2% |
| Pinot blanc | 20,9 | 1% |
| Dornfelder | 20,0 | 1% |
| Siegerrebe | 19,6 | 1% |
| Huxelrebe | 17,3 | 1% |
| Pinot gris (Ruländer) | 13,7 | 1% |
| Triomphe | 10,2 | 1% |
| Orion | 9,3 | 1% |
| 39 andra sorter | 65,3 | 4% |
| Totalt | 1532,3 | OBS! Avrundade % vilket ger totalt 101 % |

Chardonnay Grön druva

Chardonnay kan ha svårt att mogna och syran kan bli alldeles för hög i Storbritanniens svala klimat. Storbritannien är det svalaste området i världen där chardonnay odlas (med framgång). Det krävs att man väljer de varmaste lägena, rätt uppbindning, rätt beskärning och rätt kloner av druvan. På 1980-talet började några odlare (New Hall, Surrenden och Nyetimber) odla chardonnay för att göra mousserande viner. De valde kloner som var mest lämpade för det svala klimatet. Syrahalten vid skörden låg runt 15 g/l. De använde malolaktisk jäsning av basvinet och traditionell andra jäsning på flaska. Dessa "experiment" slog mycket väl ut och brittiska mousserande blanc de blancs av chardonnay har vunnit priser i tävlingar till och med jämfört med äkta Champagne. Chardonnay är en outhärlig druvsort till de mousserande vinerna som produceras i Storbritannien, men det görs även stilla viner av chardonnay med goda resultat.

Chardonnay mognar sent och skördas vanligen inte förrän tredje eller fjärde veckan i oktober i Storbritannien, men extra svala år som t ex 2013 skördade man chardonnay så sent som i mitten av november. Klonerna 75,76, 95, 121, 131 och 548 anses vara särskilt lämpliga för Storbritannien.

Pinot noir Röd druva

Pinot kan ha svårt att mogna och syran kan bli för hög i Storbritanniens svala klimat, men eftersom namnet "Pinot noir" är så eftertraktat av konsumenter så kämpar många vinodlare med denna druva. Det gäller att hitta varma lägen och att hitta kloner som inte lätt angrips av botrytis eftersom det är en fara i Storbritanniens fuktiga klimat. Pinot noir används både till mousserande vita viner och till stilla röda viner. Varma år kan pinot noir ge riktigt bra, men fortfarande inte fantastiska, röda viner. För mousserande viner är klonerna inte så viktiga eftersom så mycket händer med vinet efter att druvorna lämnat vinstocken. Det är viktigare att välja rätt klon till stilla röda viner. Pinot noir kloner kan förenklat delas in i fyra typer.

- Kloner med kompakta klasar och små druvor. Dessa kloner tenderar till att ha lägre avkastning än övriga typer av kloner. Dessa kloner föredras av rödvinsproducenter i Storbritannien. De franska klonerna 113, 114, 115, 667 och 777 är särskilt lämpliga för stilla rött vin i Storbritannien.
- Kloner med lösare klasar, större druvor och högre avkastning. Dessa kloner är inte så mottagliga för botrytis. Dessa kloner är inte de bästa för mousserande viner.
- Upprättväxande kloner (pinot droit) med mer uppåtväxande lövverk och täta klasar, mindre benägna för botrytis-angrepp. Mognar senare än andra kloner. Bra till mousserande viner.
- Kloner med stora klasar med små druvor och hög avkastning. Framtagna av tyska forskningsstationer och lämpade för stilla röda viner i tysk stil.

Det finns även en teinturier klon av pinot noir som kallas pinot teinturier. Teinturier betyder att druvan har rött fruktkött. Den kan ge bra vin med mer färg.

Bacchus Grön druva, korsning (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau

Bacchus är den bästa vita druvsorten som odlas i Storbritannien idag för framställning av stilla viner. Stilla vita viner av bacchus vinner regelbundet många av de större priserna vid vintävlingar. Den är aromatisk, har medel syrahalt och har förhållandevis höga sockerhalter som helt naturligt kan ge 10% alkohol. Den påminner om müller-thurgau men är inte lika kraftfull. Dock lika motståndskraftig mot botrytis som müller-thurgau. Smakmässigt kan bacchusviner få en Sauvignon blanc-liknande gräsighet som då antingen kan vara fruktig och med en modest kryddighet som en Sancerre eller svulstig som en Marlborough sauvignon blanc.

Ett antagande angående bacchus popularitet är också att dess namn. Bacchus, som vinguden i den romerska mytologin, är lätt att komma ihåg och briterna föredrar namn som inte låter så tyska som de som slutar på *burger* eller *rebe*.

Seyval blanc Grön druva, hybrid

Seyval blanc (eller Seyve-Villard hybridnummer 5276) är en fransk hybrid druvsort som används för att göra vita viner. Den mognar tidigt, är produktiv och är lämpad för relativt svala klimat. Seyval blanc odlas främst i Storbritannien. Eftersom den innehåller en del icke vinifera gener är den enligt EUs lagar förbjuden att användas i kvalitetsviner. Detta är en konflikt för den brittiska vinindustrin eftersom seyval blanc, med låg avkastning, kan ge riktigt bra viner i det svala brittiska klimatet. Vid lagring på flaska kan den få en komplex fyllig honungston.

Pinot meunier Röd druva

Den kallas oftast bara Meunier i Storbritannien, kan även ha det lokala namnet Wrotham pinot i Storbritannien. Pinot meunier är inte lämplig för stilla röda viner i Storbritannien utan används i princip bara till mousserande viner. I mousserande cuvéeer används den ofta till 15-20%.

Reichensteiner Grön druva, korsning Müller-Thurgau x (Madeleine Angevine x Calabreser-Froelish)

Odlas i stort sett bara på Nya Zeeland och i Storbritannien. Som endruevin har reichensteiner inte så mycket karaktär som fruktigare druvsorter, men lägre syra, mer kropp och högre naturlig sockerhalt. Detta ger dock inget intressant vin utan reichensteiner används bäst i blandningar med andra druvsorter, både till mousserande och stilla viner.

Rondo Röd druva, korsning Zarya Severa x St Laurent

Rondo är en druva för svala klimat. Det är den mest odlade röda druvan i Sverige. Rondo är inte en renrasig vitis vinifera eftersom den har flera hybriddruvor långt bak i sitt stamträd. Rondo är en druvsort som mognar mycket tidigt och har en mycket god härdighet mot vinterfrost och falsk mjöldagg. Det är en kraftfull druvsort med stora blad och skott som kan bli flera meter långa om man tillåter dem växa. Rondo ger vinet en djup färg, mörkare än dornfelder och regent. Kvalitén är skaplig, men inte förstklassig och oftast inte vad konsumenten förväntar sig av ett vin som ser så fylligt ut.

Müller-Thurgau Grön druva, korsning Riesling x Madeleine Royale

Korsningen müller-thurgau togs fram i Tyskland i slutet av 1800-talet. De första müller-thurgau druvorna skördades 1950 i Storbritannien. År 1984 var det den vanligaste druvsorten i Storbritannien, men sedan dess har dess popularitet gått tillbaka. Den kan mogna i relativt svalt klimat. Müller-Thurgau kan ge fruktiga viner med muscat-toner när den är som bäst. Om den skördas utan att vara fullt mogen kan den istället ha otrevliga grästoner. Viner av müller-thurgau lämpar sig inte för lagring utan bör drickas inom 2-3 år efter buteljering.

Madeleine x Angevine 7672 Grön druva

Lättodlad, mognar tidigt, ger kraftiga skott. Vin av madeleine x angevine 7672 har muscat-toner och låg syra. Madeleine Angevine har varit Storbritanniens tredje mest odlade druvsort, men är på tillbakagång för de mer, hos konsumenterna, gångbara druvsorterna pinot noir och chardonnay.

Ortega Grön druva, korsning Müller-Thurgau x Siegerrebe

Ortega planterades första gången i Storbritannien 1971 och har därefter sakta ökat i popularitet. Ortega mognar tidigt, har låg syra, mycket socker och kan ha mycket smak. Den kräver hård beskärning eftersom den har stor växtkraft. Dess klasar trasslar ofta in sig i varandra, i grenar och linor så skörden av ortega kan därför ta dubbelt så lång tid som att skörda andra druvsorter. Det gäller att skörda ortega i rätt tid för varma år kan syrahalten annars bli alltför låg t o m i Storbritannien. När ortega är perfekt mogen kan den ge rika och balanserade viner med citrustoner. Ortega är en druva som sannolikt kommer att planteras när vinodling breder ut sig norrut i Storbritannien.

Schönburger Grön druva, korsning Pinot noir x IP1 (som är en italiensk korsning av Chasselas rosa x Muscat Hamburg)

Schönburger har odlats i Storbritannien sedan slutet av 1970-talet. 1990 var det den femte mest odlade druvsorten i Storbritannien, men sedan dess har arealerna minskat med mer än 50%. Den är lättodlad och ganska resistent mot sjukdomar. Avkastningen är låg, men druvorna som skördas är nästan alltid av god kvalitet med hög sockerhalt och låg syrahalt. När schönburger morgnar ändrar druvorna färg från limegröna till lätt rosa och slutligen när den är fullmogen till en brungul färg. Det är därför lätt att avgöra vilka klasar som är mogna och skörden kan göras i omgångar.

Pinot noir Précoce (Blauer Frühburgunder) Röd druva

Denna druvsort började man plantera i Storbritannien i tron att det var en tidigt mognande klon av pinot noir. Det visade sig senare vid inspektioner av WSB (Wine Standards Branch) att det inte var pinot noir utan blauer frühburgunder, en tysk druvsort. Denna druvsort mognar ungefär två veckor före pinot noir och har lite mer socker och färg än pinot noir, men är lika känslig för sjukdomar. Den används ibland upp till 15% i pinot noir-viner. Eftersom den mognar tidigare kan det vara en druva för vinodling längre norrut i Storbritannien.

Regent Röd druva, korsning Diana x Chambourcin

Regent är inte en renrasig vitis vinifera eftersom den har hybriddruvor långt bak i sitt stamträd. Den är godkänd för kvalitetsvin i Tyskland och var den första druva som inte är 100% vitis vinifera att bli så. Regent kom till Storbritannien på 1990-talet. Den kräver bra läge, god skötsel då man bl a tar bort mycket av bladverket, men den är inte mer krävande än andra röda druvor. Den har bättre motståndskraft mot sjukdomar än rena vinifera-sorter. Den har mycket färg och kan ge viner med djupröd färg och mjuka tanniner som gör sig bra med ek.

Phoenix Grön druva, korsning Bacchus x Seyve Villard 12-375

Phoenix är inte en renrasig vitis vinifera utan har hybriddruvor långt bak i sitt stamträd, men den är godkänd för kvalitetsvin i Storbritannien. Phoenix har mer socker och mindre syra än t ex müller-thurgau. Den påminner om bacchus, men är inte lika kraftfull.

Solaris Grön druva, korsning Merzling x Gm6493 (en korsning Seyval blanc x (Riesling x Pinot gris))

Solaris är den mest odlade druvan för vinframställning i Sverige. Solaris mognar tidigt med mycket hög sockerhalt (för att vara en druva för kalla klimat) och mycket låg syrahalt. Eftersom den har hybriddruvor i sin stamtavla så har den god motståndskraft mot sjukdomar, särskilt mot botrytris eftersom klasarna inte är kompakta.

Pinot blanc Grön druva

Pinot blanc planterade första gången i Storbritannien 1990 och ökade från 6 ha 2006 till drygt 20 ha 2013. I Storbritannien används den oftast till mousserande viner och då som ett alternativ till chardonnay. Den är mindre krävande än chardonnay och mognar bra i Storbritannien de flesta år. Det görs även stilla viner av den och t ex Chapel Down gör bra endruvevin av pinot blanc. Pinot blanc ger viner med fruktighet och hög syra som lämpar sig för lagring.

Dornfelder Röd druva, korsning Helfensteiner x Heroldrebe

Dornfelder har odlats i Storbritannien sedan 1980-talet, men inga nyplanteringar av dornfelder har gjorts sedan 2009. Det är en traditionell tysk druva som ofta trivs bra i Storbritannien. Den ger mycket färg, hög syra och en fruktighet som påminner mer om gamay än om cabernet sauvignon.

Siegerrebe Grön druva, korsning Madeleine Angevine x Savagnin Rose

Siegerrebe har odlats i Storbritannien sedan 1957. Druvan har hög sockerhalt med muscat-toner och är nästan överdrivet aromatisk. Den används därför oftast till halvtorra viner eller dessertviner. Den mognar långt före alla andra druvor i Storbritannien.

Huxelrebe Grön druva, korsning Chasselas x Courtillier Musqué

Huxelrebe kallas oftast bara Huxel i Storbritannien. Den introducerades i Storbritannien 1972 och blev snabbt populär. 1990 fanns det 44 hektar planterad med huxel, men sedan dess har arealen minskat till knappt 18 hektar. Anledningen till detta är förmodligen att det är en mycket nyckfull druvsort som inte låter sig tämjäs riktigt. När den är fullt mogen kan den ge bra viner med Sauvignon blanc-toner, men om några druvor inte är fullt mogna kan de ge bittra toner som t o m kan smaka igenom och avslöjas i en blandning där huxel bara ingår med en mindre andel.

Pinot gris (Ruländer) Grön druva

Pinot gris har odlats i Storbritannien sedan slutet av 1970-talet och dess odlingsareal ökar långsamt. Den är förhållandevis svårödlad och kräver bra lägen och stor omsorg för att kunna göra något bra utav. Den ger låg avkastning och eftersom den blommar längre än andra druvsorter måste den oftast plockas i två eller flera omgångar. Några få producenter, t ex Stopham har lyckats göra bra endruveviner i Alsacéstil av pinot gris. Dess låga syrahalt gör den inte lämplig för mousserande viner utom möjligen i en blandning. Om klimatet fortsätter att förbättras för vinodling i Storbritannien kommer pinot gris förmodligen att odlas mer och få större framgångar.

Triomphe Röd druva, hybrid

Triomphe är motståndskraftig mot sjukdomar, har små druvor med rött skal och rött fruktkött. Vin av triomphe når aldrig någon bra kvalitet utan måste blandas med andra druvsorter. Trots detta så fortsätter vinodlare, främst i norra Storbritannien, att odla den.

Orion Grön druva, korsning Optima ((Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau) x Villard blanc

Orion har tagits fram för god vinkvalitet och sjukdomsresistens. Den får sällan frostsador och togs därför till Storbritannien i slutet av 1990-talet. Det görs sällan några viner av 100% orion så det är svårt att avgöra dess sanna egenskaper, men den sägs vara fruktig och aromatisk. Främst de nordligare vingårdarna i Storbritannien odlar denna druvsort.

Storbritanniens vinindustri

Den brittiska vinproduktionen får successivt högre anseende i takt med positiva omdömen av kritiker och att brittiska viner får priser vid både inhemska och stora internationella vintävlingar. På 1970-talet drevs de flesta brittiska vingårdarna av amatörer och entusiastiska pensionärer. Idag har vingårdarna och vinerierna toppmodern utrustning, men all skörd i Storbritannien sker för hand. Vingårdar och vinerier drivs av välutbildade och erfarna vinodlare och vinmakare, många av dem är utbildade utomlands eller på Plumpton Collage. Plumpton Collage, som är kopplat till University of Brighton, är Storbritanniens centrum för spetskompetens inom vin och den enda läroanstalt i Europa som erbjuder vinkurser på universitetsnivå på engelska. Där ges kurser i bl a vinbranchen, vinodling och vinproduktion. Eleverna kommer från hela världen.

Många av de mindre vingårdarna är beroende av turism och lokal försäljning, men fler och fler av de brittiska vinerna kan man hitta hos större inhemska återförsäljare och på bättre brittiska restaurangers vinlistor. Några av de största vinproducenterna har t o m börjat exportera viner, men inte i någon större omfattning eftersom den inhemska efterfrågan oftast är större än tillgången.

De kommersiella vingårdarnas planterade areal är ungefär 2000 hektar.

Den finns 135 vinerier och 470 kommersiella vingårdar varav,

- 35 vingårdar 10 hektar eller större
- 45 vingårdar 5 - 10 hektar
- 390 vingårdar mindre än 5 hektar.

I följande fem grevskap finns cirka 62 % av vingårdsarealen.

- Kent 327 hektar
- West Sussex 297 hektar
- East Sussex 234 hektar
- Hampshire 229 hektar
- Surrey 129 hektar

De största producenterna är

- Chapel Down - 300 hektar i en kombination av egenägda, arrenderade och vingårdar med kontrakt i Kent, East Sussex, West Sussex och Essex. Ca 118 hektar i produktion. Mycket nyplanterat eller som ska planteras 2016-2017.
- Nyetimber - 171 hektar. Allt egenägt, köper inte in några druvor. Odling i West Sussex och Hampshire. Ungefär 25 hektar nyplanterat och ska plantera mer 2016-2107.
- Gusbourne - 93 hektar. Allt egenägt. Ca 50 % i produktion. I Kent och West Sussex

- Ridgeview - 90 hektar. Vingårdar som är både familjeägda och ägda av partners i East Sussex och West Sussex. Vinifierar både eget vin och åt andra, t ex under namnet "South Ridge" för Laithwaite's (Storbritanniens största internet vinhandel) och under namnet "Marksman" för Marks&Spencer (brittisk varuhuskedja).
- Denbies - 90 hektar. Storbritanniens största enskilda vingård i Surrey. Allt egenägt.

Under åren 2013-2015 var den årliga vinproduktionen i Storbritannien i genomsnitt 5 090 000 flaskor (75 cl), varav 2/3 mousserande viner och 1/3 var stilla viner. Den årliga försäljningen av viner som producerats i Storbritannien ligger för närvarande på ca 2 250 000 flaskor. Den stora differensen mellan produktion och försäljning beror bl a på att vinindustrin är under uppbyggnad och mycket av det som produceras nu måste lagras några år innan det kan säljas.

Vingårdsbesök

Som tidigare nämnts så är många av de mindre vingårdarna beroende av turism och lokal försäljning. Jag gjorde en "studieresa" till Storbritannien under juni 2017 för att besöka några vingårdar och prova deras viner. Detta visade sig vara väldigt trevligt och enkelt. För de flesta av oss svenskar så blir det ju mycket enklare när alla pratar engelska jämfört med t ex franska, spanska eller italienska. För att hitta producenter att besöka kan man använda sig av hemsidan www.englishwineproducers.co.uk. Där finns massor av information och länkar till producenter och organiserade turer.

Ridgeview

På min "studieresa" ville jag först och främst besöka Ridgeview eftersom det förmodligen är den mest kända producenten för oss svenskar då deras viner finns i Systembolagets beställningssortiment. För att komma till Ridgeview Wine Estate tog jag tåget från London Victoria till Burgess Hill, vilket tar ungefär en timme. Burgess Hill är ett litet samhälle och det är bara tre km från stationen till Ridgeview Wine Estate, så den sträckan promenerade jag. Det visade sig dock inte vara helt enkelt att hitta dit och när jag frågade människor i byn om vägen så hade de aldrig hört talas om Ridgeview! Karttjänsten i mobiltelefonen fick hjälpa mig istället.

På Ridgeview var jag med på en guidad tur med vinprovning (kostade 15 GBP). Denna tur var mycket proffsig och intressant. Vinerna som vi fick prova var de viner som finns i Systembolagets beställningssortiment, med tillägg av två mousserande roséer. För att markera att det är engelska viner har Bloomsbury, Fitzrovia och Cavendish fått namn från stadsdelar i London. Det högklassiga segmentet med Blanc de Blancs, Blanc de Noirs och Rosé de Noirs hade också namn från Londons stadsdelar från början. Blanc de Blancs hade namnet Ridgeview Grosvenor Blanc de Blancs, Blanc de Noirs hette Ridgeview Knightsbridge Blanc de Noirs och Rosé de Noirs hette Ridgeview Victoria Rosé. Dessa namn ändrade man för att det tydligare skulle framgå vad det var för typ av vin, främst med tanke på exportmarknaden.

Ridgeview grundades 1995 av Mike Roberts (1943 - 2014), en kapitalstark man då hans företag varit mycket framgångsrika IBM återförsäljare, med ett brinnande intresse för mousserande viner. Med rådgivare från Champagne hittade de mark med ett mikroklimat som var lämpat för odling av chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Deras vingårdar är specialiserade på dessa klassiska druvsorterna för att göra mousserande viner enligt den traditionella metoden av högsta kvalitet. År 1994 planterades de första vinstockarna vid foten av South Downs i Sussex och redan vid lanseringen av sin första årgång 1997 fick de fina utmärkelser. Nu är det andra generationen av familjen som har etablerat sig i nyckelroller inom Ridgeview, sonen Simon är vinmakare och dottern Tamara är VD.

Gården är specialbyggd med en underjordisk källare där vinet kan lagras i perfekta förhållanden för den sekundära jäsningen, mognad och utveckling. Källaren rymmer idag 250 000 flaskor, men ska byggas ut att rymma en miljon flaskor. Ridgeview gör ca 300 000 flaskor/år och endast mousserande viner.

De utför alla delar av produktionen från att pressa och sortera druvor till remuage, degorgering, buteljering och etikettering av vinflaskorna på sina helautomatiska produktionslinjer. Ridgeview har utökat sin produktion genom att utveckla partnerskap med ett antal odlare som till övervägande del är belägna i eller i anslutning till South Downs nationalpark. 25 % av vinet exporteras till bl a USA, Japan, Norge och Sverige.

Ridgeview vinifierar även för andra som t ex Marks & Spencer, Selfridges och drottningens vingård Windsor.



Gyropaletter på Ridgeview som gör remuage dvs får jästfällningen att hamna i flaskans hals efter andra jäsningen på flaska inför degorgeringen (avlägsnande av jästfällningen).

Bolney

Bolney Wine Estate ligger i utkanten av South Downs, cirka 22 km från Storbritanniens sydkust. För att komma till Bolney tog jag tåget från London Victoria till Haywards Heath. Haywards Heath är en mindre stad och där står taxibilarna på rad utanför stationen. Det är ungefär en mil till Bolney Wine Estate från Haywards Heath (taxiresorna kostade 15-20 GBP enkel resa) och taxichauffören berättade att han ofta körde besökare till Bolney. På Bolney var jag med på en guidad tur med en provning som inkluderade matchande smårätter. De kallade detta koncept Sparkling Afternoon Tea Tour och den kostade 34,50 GBP.

Bolney är en av de äldsta engelska vingårdarna och har gjort prisbelönta viner i över 35 år. De började med vita viner, men fortsatte sedan att även göra röda viner och mousserande viner. Vinstockarna importeras som plantor från Europa, främst från Frankrike och Tyskland. I Storbritannien finns inte möjligheter att driva fram plantorna (ännu). Som överallt annars i Europa så är vitis viniferan ympad på en amerikansk rotstock. Vinrankorna på Bolney är mellan två och tolv år gamla och planteras med en täthet av 2470 vinstockar / ha.

Vinrankorna binds upp med användning av både Vertical Shoot Positioning och Sylvoz uppbindningssystem, vilka båda bidrar till att maximera luftflödet och solljusets på vinstockarna.

Jordtypen finns på Bolney Wine Estate innefattar övervägande Upper Tunbridge Wells Sand, bestående av sandig lerjord över berggrund av sandsten. Denna jordart ger bra värmeisolering och utmärkt dränering. Medeltemperaturen under hela växtsäsongen (april till september) i området är 12 ° C - 15 ° C, även om det dagtid under sommaren ofta är runt 25° C. Närheten till South Downs, i kombination med låg höjd och omgivande skog bidrar till att skydda vingårdarna från hårda sydvästvindar.

Bolney Wine Estates historia började 1972, när ägarna Janet och Rodney Pratt planterade tre hektar vinstockar och skapade den sjätte kommersiella vingården i England. Sam Linter, Rodney och Janets dotter tog över rodret i mitten av 1990-talet och det är hennes namn som står på etiketterna idag. Idag har Bolney Wine Estate vuxit till 16 hektar. År 2012 vann Bolney Wine Estate brittiska Wine Producer of the Year i International Wine and Spirit Competition. Bolney producerar ca 120 000 flaskor/år.

Chapel Down

Jag åkte med på en heldagsutflykt med English Wine Tasting Tours till Kent. Denna utflykt till Kent inkluderade besök på Chapel Down och Hush Heath, samt en god lunch på en gourmetpub. Utflykten utgick från London Bridge och det var en mindre buss med plats för knappt 20 personer. Det var lagom många deltagare för att alla skulle ha möjlighet att ställa frågor under vingårdsbesöken. Utflykten kostade 97 GBP. Det var ett bekvämt sätt att komma ut i Kent och studiebesöken på vingårdarna hölls av duktiga lokala guider.

Chapel Downs vingårdar i Tenterden byggdes upp av Stephen Skelton under tiden 1977 - 1999. Chapel Down är idag Storbritanniens största vinproducent. De producerar mellan 600 000 - 800 000 flaskor/år. De har ett stort utbud av mousserande och stilla viner, men de gör även öl och cider. Chapel Down äger vingårdar i Kent, men anskaffar också druvor från ett större geografiskt område - från Essex till Hampshire - för att säkerställa att de kan upprätthålla produktionen och att minska riskerna för missväxt genom frost. De har 15 andra odlare med långa kontrakt som förser dem med frukt.

Chapel Downs odlar främst chardonnay för mousserande viner och planteringen ökar. Deras bästa vingård för chardonnay är Kit's Coty på Kents North Downs sluttningar som producerar frukt med utmärkt syra och mineralitet och generös struktur. Chapel Down odlar även pinot noir och bacchus. All beskärning och uppbindning görs som Dubbel Guyot då man lämnar två av den gångna säsongens årsskott närmast stammen. Skotten böjs ner och binds åt varsitt håll horisontellt längs den nedersta tråden i spaljén. Dessa skott blir nästa säsong huvudgrenar från vilka åtta nya årsskott på varje gren skjuter upp och binds mot spaljétrådarna.

Chapel Down gör både rött och vitt stilla vin som ekfatlagras. De köper in franska ekfat som använts en eller två gånger för ca 600 GBP och använder dem fyra gånger, sedan säljs de till whisky-lagring för 100 - 200 GBP.



På Chapel Down hade de lite åsikter om brittiska vinskatter.
Hush Heath

Till Hush Heath kom jag också med English Wine Tasting Tours. Hush Heath ägs av Richard Balfour-Lynn, fastighetsmogul, företagsledare och ägare till en hotellkedja. Alltså ännu en kapitalstark investerare med stort intresse av mousserande viner.

Hush Heaths främsta strävan är att skapa mousserande rosévin av världsklass. De har en state-of-the-art vingård i Kent på Hush Heath Estate som byggdes 2010 och de har köpt specialgjord utrustning för vinframställning inklusive handgjorda, rostfria ståltankar från Champagne och en buteljeringslinje från Italien. Viktigast av allt, de har två engagerade och mästerliga proffs med många års erfarenhet av produktionsprocessen som heter Owen Elias och Victoria Ash.

Hush Heath odlar även äpplen som de gör cider och äpplemust av. De använder bara druvor och äpplen till vin och cider som odlats inom Hush Heath Estate.

De anser att de bästa smakerna och karaktärerna för att göra mousserande vin kommer från de tre klassiska Champagne druvsorterna - chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Hush Heath har 15 hektar mark planterade med denna klassiska trio. Vingårdarna är utformade och planterade under noggrann översyn av Stephen Skelton, en av Englands ledande konsulter och Master of Wine. Deras vinstockar och viner drar nytta av jord med djup Wealden-lera, vilket ger tät struktur och syra i vinerna. Under 2017/18 kommer de att plantera tre nya vingårdar på Hush Heath Estate som utökar den totala arealen till 20 hektar.

Hush Heath gör 140 000 flaskor/år av sitt "flaggskeppsvin" Balfour Brut Rosé. Detta vin exporteras bl a till Sverige och det serveras på Orientexpressen.



Några andra producenter

Nyetimber

En av de största och första producenterna som gjorde engelska mousserande viner berömda och gjorde att folk fick upp ögonen för att de var Champagne-liknande när deras första årgång 1992 misstogs för att vara från Aube eller Côte de Blancs vid en blindprovning i Champagne. Stephen Skelton MW har t o m myntat uttrycket "the Nyetimber-effect". Nyetimber äger hundra procent av sina vingårdar och alla deras viner produceras från de 170 hektar som de har planterat på de bästa platserna i West Sussex och Hampshire. Nyetimbers vingårdar var de första att uteslutande ägna sig åt att göra mousserande vin av chardonnay, pinot meunier och pinot noir. Till skillnad från de flesta andra hus använder Nyetimber bara druvor från egna vingårdar. Nyetimber har inte öppet för allmänheten med turer och vinprovningar som många andra stora producenter. Försäljning av vinet sker till restauranger och hotell och via återförsäljare i Storbritannien och utomlands, både i fysiska butiker och på internet. **Nyetimbers Classic Cuvée** finns i Systembolagets tillfälliga sortiment sommaren 2017, se beskrivning och omdöme under "Viner".

Gusbourne

År 2004 tog Andrew Weeber över Gusbourne Estate med en tydlig vision och ett enda mål: att skapa engelska mousserande viner som skulle stå upp vid sidan av de allra finaste från hela världen. De första vinstockarna planterades det året. Under 2010 släpptes de första årgångarna - Gusbourne Brut Reserve 2006 och Gusbourne Blanc de Blancs 2006. Gusbourne fick snabbt ett rykte som producent av enastående kvalitetsviner, med utmärkelser från några av branschens mest krävande kritiker. Gusbourne har 40,1 hektar på Gusbourne Estate i Kent och 21,9 hektar i West Sussex som planterats med chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Vinmakaren Charlie Holland har finslipat sina färdigheter i Australien, Tyskland, Nya Zeeland och USA innan han tog över rodret på Gusbourne.

Denbies

Denbies Estate ägs och drivs av familjen White sedan 1984. Denbies vingårdar började man plantera 1986 och de har sedan dess blivit en av de största vinproducenterna i Storbritannien. Gården ligger i hjärtat av grevskapet Surrey. Denbies Estate består nu 254 hektar mark, av vilka 81 hektar är skogsmarker och inkluderar 10 husegendomar. Denbies Estates vingårdar ligger på North Downs, nära staden Dorking. Det är lätt att ta sig dit eftersom Denbies ligger på 15 minuters gångavstånd från Dorking tågstation och de har öppet året runt för besökare. De har totalt planterat vinstockar på 107 hektar, vilket är tre gånger så mycket som någon annan enskild vingård i Storbritannien.

Denbies viner produceras från en mängd olika druvor lämpade för kallt klimat som bacchus, Ortega, Reichensteiner och Rondo samt klassiska sorter som pinot noir, chardonnay och sauvignon blanc.

Stopham

Stopham är det enda brittiska, stilla vin som kan köpas via Systembolagets beställningssortiment. De valde platsen för vingården, som de planterade 2007, för sin väl-dränerade sandjord, sydsluttningar på låg höjd och för att det var en vacker plats. Som specialister på stilla viner är det mesta av deras produktion för vita viner baserade på pinot gris, pinot blanc och bacchus druvor. De gör även mousserande vin av chardonnay, pinot noir och Auxerrois och använder Dornfelder för rosévin. Vingården ligger i West Sussex och utgör en del av South Downs nationalpark. Stopham har ett modernt vineri och gör vitt, rosé och mousserande viner med den senaste tekniken för att ta fram det bästa från sina egenodlade druvor. Alla rostfria jäsningsstankar är installerade med temperaturreglering, temperaturgivare och koldioxidsensorer. Jäsningstakten styrs automatiskt så att fermentering är långsam och mild. Detta görs i en sluten slinga av styrsystem som använder koldioxidsensorer som mäter jäsningshastigheten i realtid.

Vin i Systembolagets beställningssortiment:

Stopham Estate Pinot Blanc -100 % pinot blanc

Beskrivning: *Stophams torraste vita vin med doft av päron och blommor. Smaken går åt röd grapefrukt, melon och fänkål med fräsch syra. Alkoholhalt 11 %, syrahalt 7 g/l, sockerhalt 4 g/l*
Pris: *Stopham 13,50 GBP, Systembolagets beställningssortiment 224 kr (2017-07-20)*

Penarth Vineyard

Penarth Vineyard är den största vingården i Wales och ligger på ett unikt läge vid floden i Montgomeryshire-regionen i mitten av Wales. Vingården är fyra hektar. De odlar chardonnay, pinot noir och pinot meunier. De tar gärna emot besök på vingården, men bara enligt överenskommelse. Vinerna görs inte där. Vinifieringen sker på Three Choirs Vineyard av prisbelönta vinmakaren Martin Fawkes.

La Mare Wine Estate

La Mare Wine Estate ligger på ön Jersey. Vingården är fem hektar. La Mare, som grundades 1972, har vuxit från en liten vingård till en turistattraktion. De har ett stort utbud av lokala produkter, inte bara vin.

Viner

Vid vingårdsbesök i Storbritannien och ur Systembolagets sortiment har jag provat några brittiska viner och här följer producenternas beskrivningar och mina omdömen om dessa viner. Värt att notera är att de viner som är tillgängliga via Systembolaget alltid är billigare att köpa via Systembolaget än hos producenten i Storbritannien. Växlingskursen var ungefär 1 brittiskt pund (GBP) = 11,35 svenska kronor (SEK) när jag besökte Storbritannien i juni 2017.

Ridgeview är den producent som är mest förekommande i Systembolagets sortiment (beställningssortimentet).

Ridgeview Bloomsbury NV - chardonnay 61 %, pinot noir 27 %, pinot meunier 12 %

Beskrivning: *En lätt gyllene färg med en fin, ihållande mousse. Citrusfrukter i doften med inslag av melon och honung. Chardonnaydominans ger finess, tillsammans med skarp fräschör. Pinots djup och karaktär leder till en vackert balanserad finish.*

Pris: *Ridgeview 27 GBP, Systembolagets beställningssortiment 271 kr (2017-07-20)*

Mitt omdöme: *Ljusgul färg, fräscht och krispigt med tydlig citrusdoft utan jästtoner. Massor av härliga, fina, små bubblor.*

Ridgeview Cavendish - pinot noir 41%, pinot meunier 30%, chardonnay 29%

Beskrivning: *Bara druvor från "single estate". Har legat 24 månader på jästen. En rik gyllene färg med exceptionellt fina bubblor. Näsan är uttrycksfull med inslag av röda frukter. Pinot dominans ger djup och komplexitet till gommen med en långvarig finish, medan chardonnay tillför finess och fräschör.*

Pris: *Ridgeview 27 GBP, Systembolagets beställningssortiment 284 kr (2017-07-20)*

Mitt omdöme: *Gul med rödstick. Initialt påtaglig jästdoft, sedan kommer frukterna, främst hallon. Smakrikt och fylligt. Lång eftersmak med svag beska.*

Ridgeview Fitzrovia Rose NV - chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beskrivning: *En delikat laxrosa färg med ett överflöd av fina bubblor. Chardonnay ger friskhet och finess, medan Pinot lägger till röda bär som hallon och röda vinbär. Detta ger ett fräscht och frukt drivet vin.*

Pris: *Ridgeview 30 GBP*

Mitt omdöme: *Laxrosa med ganska mycket färg. Fyllig, fruktig smak med jordgubbar och en svag jästton. En bra rosé!*

Ridgeview Blanc de Blancs 2013 - 100% chardonnay

Beskrivning: *En delikat blek guldfärg med silverglimmer. Ihållande bubblor som ger en exceptionell mousse. En bouquet med subtila toner av honung och brioche som kommer att bli mer märkbara när vinet åldras. En uppfriskande smak med tydlig mineralitet, tillsammans citrus och vita tropiska frukter. En vackert balanserad finish som dröjer sig kvar.*

Pris: Ridgeview 45 GBP, Systembolagets beställningssortiment 381 kr (2017-07-20)

Mitt omdöme: *Ljuskult med svag grön nyans. Citrus och tydliga brödtoner. Gräddig mousse. Lång eftersmak med gräpetoner. Mycket bra!*

Ridgeview Blanc de Noirs 2013 - pinot noir 55%, pinot meunier 45%.

Beskrivning: *Basvinerna har legat 5 månader på ekfat. En djup gyllene färg med en ihållande fin ström av bubblor. Rika, jordnära röda fruktaromer följs av en komplex rostad smak. Finishen är långvarig och vackert balanserad.*

Pris: Ridgeview 40 GBP, Systembolagets beställningssortiment 419 kr (2017-07-20)

Mitt omdöme: *Gult med mycket färg. Fyllig doft av bröd och gula äpplen. Jordigt och runt, något lägre syra. Gräddig mousse. Våldigt gott! Ridgeviews bästa, enligt mig.*

Ridgeview Rosé de Noirs 2013- pinot noir 86%, pinot meunier 14%

Beskrivning: *Basvinet gjort med saignée-metoden (alltså inte en blandning av rött och vitt vin, som ofta i rosé-Champagner och i Ridgeviews Fitzrovia, utan där de röda skalorna får ligga med vid urlakningen efter att man krossat druvorna för att ge färg och smak). Malolaktisk jäsning. Har legat 24 månader på jästen. Som ett rosa rosenblad med ett överflöd av fina bubblor. Komplex doft som domineras av sommarens frukter tillsammans honung och rostad bröd. Pinoterna ger ett överflöd av röda bärsmaker och stor fyllighet och längd.*

Pris: Ridgeview 40 GBP

Mitt omdöme: *Gult laxrosa (inte tydlig roséfärg), jordgubbar och grädde. Trevligt, men inte prisvärt.*

Hush Heath gör viner med namnet **Balfour** efter ägaren Richard Balfour-Lynn. Några viner har fått namn efter familjemedlemmar. Leslie är Richards fru, Skye är hans äldsta dotter och Nannette hans yngsta dotter. Vissa av dessa viner finns i Systembolagets beställningssortiment.

Balfour Brut Rosé 2013 - chardonnay 48%, pinot noir 44%, pinot meunier 8%

Beskrivning: *"Englands mest exklusiva mousserande rosé", framställs av pinot noir, chardonnay och pinot meunier som vuxit utslutande på Hush Heath Estate. En andra jäsning i flaskan på jäst i tre år. Dosage 9 g/l. Fin blek kopparrosa färg. Doft med mycket rena inslag av färska nypon, äpple och ingefära. Smaken är mycket uppfriskande med klassisk engelsk aptitretande syra. Visar toner av vita vinbär, kvitten, lime och en svag örtighet, typiska för Hush Heaths stil. Finishen är lång. 12% alkohol*

Pris: Hush Heath 37 GBP, Systembolagets beställningssortiment 446 kr (2017-07-20)

Mitt omdöme: *Knappt laxrosa, brödig och fylligt med hög syra. Mest syrligt faktiskt! Ganska oförstående till "Englands mest exklusiva..." och prislappen. Tyvärr.*

Balfour Leslie's reserve NV - pinot noir 55%, chardonnay 40%, pinot meunier 5%

Beskrivning: *Vitt mousserande gjort enligt den traditionella metoden av en cuvée från tre olika års skörd. Doft av brioche och röda äpplen och smak av citrus och röda vinbär. Välbalanserat med frisk syra och ett uns sötma i eftersmaken. 11,5% alkohol*

Pris: Hush Heath 28 GBP

Mitt omdöme: *Ljuskult, lätt och fruktigt. Något mindre torr. Lättdruckat som aperitif, utan att ge något större intryck.*

Skye's English White 2016 - chardonnay 75%, pinot noir 25%

Beskrivning: *Stilla vitt vin, oekat och aromatiskt i en frisk stil. Ingen malolaktisk jäsning. Gyllene med rena toner av citrus, timjan och ananas i doften. 11% alkohol*

Pris: Hush Heath 16,50 GBP

Mitt omdöme: *Gult. Ganska fett och fylligt, men ändå platt. Tycker producentens beskrivning som "vårt engelska alternativ till Chablis" är väl pompöst.*

Nannette's English Rose 2016 - pinot noir & pinot meunier 75%, chardonnay 25%

Beskrivning: *Stilla rosévin i Provence-stil med smak av mogen fruktträdgård och jordgubbar. 10,5% alkohol*

Pris: *Hush Heath 15 GBP*

Mitt omdöme: *Ljust laxrosa, doftar jordgubbssaft. Medel syra. Njutbart i trädgården en solig sommarkväll.*

Hush Heath Manor Pinot Noir 2015 / 2016 - pinot noir 100%

Beskrivning: *Klart och ljust körsbärsfärgat och en sagolik doft av röda vinbär och hallon. Lätt och fräscht med vaniljtoner och pepprighet.*

Pris: *Hush Heath 19 GBP*

Mitt omdöme:

Årgång 2015 - *Klarrött. Lätt vaniljton (från fat) och liten kryddighet. Klart blekare i både doft och smak än årgång 2016.*

Årgång 2016 - *Mer färg än andra engelska pinot noir-viner jag sett. Lätt vaniljton (från fat) och trevlig kryddighet. Smakar grönt på samma sätt som pinoter från Nya Zeeland kan göra. Detta gillade jag!*

Nyetimber Classic Cuvée - chardonnay 50-60%, pinot noir 30-40%, pinot meunier 10-20%

Beskrivning: *Härligt blekt guldfärgad med mjuka, fina bubblor. Rostade brödtoner, kryddig och med komplexa aromer som visar fin utveckling efter mer än tre år med jästkontakt i vår källare. Brödig doft med inslag av gula äpplen, fransk nougat, citrus och honung. Alkoholhalt: 12%, sockerhalt: 9,5 g/l*

Pris: Systembolagets tillfälliga sortiment 389 kr (2017-07-20)

Mitt omdöme: *Ljus gulvit. Citrus, gröna äpplen och tydliga brödtoner. Gräddig mousse. Lång eftersmak med grapetoner. Super! (Skulle gärna prova den ihop med Ridgeview Blanc de Blancs och en Champagne som t ex Taittinger Brut Réserve. Tror att Nyetimber Classic Cuvée "vunnit" i min smak. Men framför allt vore det mycket intressant att jämföra.)*




MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT

Nyetimber Nr 96018

Classic Cuvee

389:-

Flaska, 750 ml

 Storbritannien

Brödig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, fransk nougat, apelsin och honung. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÄGEL



FISK



SKALDJUR

Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

*Ovanstående bild är klippt från Systembolagets hemsida
www.systembolaget.se/dryck/mousserande-viner/nyetimber-9601801

Chapel Down´s viner finns inte tillgängliga via Systembolaget.

Chapel Down Bacchus 2015 - bacchus 100%

Beskrivning: *Frukt från två av våra varmaste lägen för att vinet skulle få tropiska aromer som papaya och melon, balanserat med citrus och örtoner. Koncentrerat och fullt av frisk syra. Chapel Down producerar 150 000 - 160 000 flaskor av detta populära vin varje år. 12% alkohol.*

Pris: *Chapel Down 13 GBP*

Mitt omdöme: *Blekt, aprikosfärgat. Doft av krusbär med viss sötma i doften. Hög syra, citrusaromer. Viss sötma i doften och citrusarom gör att jag tänker riesling snarare än sauvignon blanc (som bacchus oftast liknas vid). Uppskattade detta vin.*

Chapel Down chardonnay 2013 - chardonnay 100%

Beskrivning: *Typiska kallklimat-chardonnay aromer av gröna äpplen, nektariner och melon, kombinerat med en sublim hint av marsipan. Oekat, malolaktiskt jäst. 12 % alkohol.*

Pris: *Chapel Down 15 GBP*

Mitt omdöme: *Ljust, mot persika. Tänker konserverade persikor med grädde i den ganska svaga doften. Medelsyra med liten grapebeska i eftersmaken. Gillar detta.*

Chapel Down English Rose 2015 - pinot noir, pinot meunier, rondo, regent

Beskrivning: *Naturligt blek färg. Denna rosé har finstämda aromer av färska jordgubbar och grädde. Röda vinbär, nypon och blommighet som leder till en fräsch torr avslutning. 11,5 % alkohol*

Pris: *Chapel Down 11,50 GBP*

Mitt omdöme: *Blek laxrosa färg. Doft av tuttifrutti. Medelsyra. Kort smak.*

Chapel Down Classic NV Brut - chardonnay, pinot noir, pinot blanc, pinot meunier

Beskrivning: *Mousserande vin. Välstrukturerat med doft av havtorn, citrus, jäst och svarta vinbärsblad. En cuvée av reservviner från olika årgångar. Har lagrats 24 månader på flaska med jästkontakt. 12 % alkohol*

Pris: *Chapel Down 24 GBP*

Mitt omdöme: *Ljust citrongult. Gräddig mousse och doft av rostat bröd.*

Chapel Down Tree Graces 2011 - chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beskrivning: *Mousserande vin. Första jäsning på ståltankar i sval temperatur, malolaktisk jäsning och sedan minst 48 månaders jäsning och mognad på flaska. Doften domineras av mogna äpplen och röda bär med toner av rostat bröd. Krispigt, friskt och elegant avslut. 12,5 % alkohol. Detta vin är bättre än de flesta Champagner i motsvarande prisklass enligt Decanter.*
Pris: *Chapel Down 30 GBP*

Mitt omdöme: *Klar ljusgul färg. Påtaglig brödighet och fyllighet. Lång eftersmak. Mycket bra!*

Kit's Coty Chardonnay 2014 - chardonnay 100%

Beskrivning: *Handskördat sent i oktober. Hela klasar pressades före jäsningen med naturlig vildjäst för ökad komplexitet och textur. Vinet har jäst nio månader på gamla (tredje användningen) franska ekfat för att öka den finstämda fruktkaraktären. Väl integrerad ek balanserar doften av tropisk frukt. Vinet har en ren, fräsch eftersmak.*
Pris: *Chapel Down 30 GBP*

Mitt omdöme: *Ljusgult. Helt olikt något annat stilla vin jag provat i Storbritannien. Detta vin är fylligt och smörigt med tydliga fattoner och en härlig doft som drar åt ananas. Dock inte överdrivet på något sätt. Hade aldrig kunnat gissa att det odlats i så kallt klimat som i England! Detta vin tycker jag är riktigt bra, snudd på fantastiskt!*

Bolney's viner finns inte tillgängliga via Systembolaget.

Bolney Bacchus 2015 - bacchus 100%

Beskrivning: *Denna druvsort kan väl kallas Sauvignon Blanc of England! Ett doftande vin med arom av krusbär och stor fruktighet med lite krydda i finishen. Ett prisbelönat engelsk vitt vin.*
Pris: *Bolney 18 GBP*

Mitt omdöme: *Klar ljusgul färg. Mycket sauvignon blanc-liknande i doften med citrus och örter. Även en tydlig mineralitet. Stor kropp och frisk, hög syra. Gillar!*

Bolney Rosé 2015 - pinot noir 60%, rondo 35 %, dornfelder 5 %

Beskrivning: *Korallrosa i färg, detta eleganta halvtorra rosévin kan mycket väl vara sommar i en flaska med dofter av gardenia, hallon och lök, men dess rika smak gör det idealiskt att dricka året runt. Vinet har en mjuk finish med en antydning av vaniljfudge.*

Pris: *Bolney 15 GBP*

Mitt omdöme: *Provence-rosa färg, lätt doft av persika och blommor. Låg syra. Mjuk god eftersmak. Härligt bersåvin!*

Bolney Pinot Noir 2016 - pinot noir 100 %

Beskrivning: *Ett fantastiskt exempel på en kallt klimat-pinot. Doftande, välbalanserat, medium body, fullt av röda körsbärs smak och toner av rostad ek som ger en härlig komplexitet i både doft och smak. Fyra månader på ekfat. Bör lagras 2-3 år.*

Pris: *Bolney 19 GBP*

Mitt omdöme: *Tydliga fattoner, men inte så mycket mer. Ett väldigt lätt rödvin.*

Bolney Bubbly NV - chardonnay och müller-thurgau

Beskrivning: *Ett enkelt, lätt och uppfriskande engelskt mousserande vin. Brödiga och blommiga toner av citrusfrukter, kaprifol och fläderblom. En liten sötma i avslutet. Vinet har vilat på jäst i flaskan minst 12 månader. 12,5% alkohol.*

Pris: *Bolney 24 GBP*

Mitt omdöme: *Ljusgult, varken fruktigt eller brödigt, bara tunt och syrligt.*

Bolney Eighteen Acre Rosé 2011 - rondo 100 %

Beskrivning: *Ett djuprosa vin med elegant mousse när det serveras i glaset. I doften uttrycker detta vin aromer av röda frukter, i synnerhet med mogna jordgubbar och röda körsbär. Dessa aromer fortsätter i smaken med komplexitet från flasklagringen på jäst. Vinet har även en söt kryddig karaktär. Denna årgång tilldelades en guldmedalj i Global Rosé Masters 2017.*

Pris: *Bolney 24 GBP*

Mitt omdöme: *Mörkt rosa. Väldigt speciellt. Doftar lagrat (oxiderat?) och har en förhållandevis låg syra.*

Sammanfattning och egna slutsatser

Något som talar emot att Storbritannien ska bli ett stort vinland är, förutom klimatet förstås, att marken som är mest lämpad för vinodling är natursköna jordbruksområden inom två timmars bilväg från London. Detta gör att denna mark är bland Europas dyraste och det krävs mycket stora ekonomiska investeringar för att köpa mark och anlägga vingårdar med vinstockar.

Något som jag däremot tror på och varmt kan rekommendera är Storbritannien för vinturism. Det finns jättemånga trevliga vinproducenter att besöka. Många tar emot besökare med guidade turer, provningar, butiker, serveringar och andra arrangemang. De flesta ligger på ett lämpligt avstånd för en dagsutflykt från London och det engelska språket gör dem ännu mer lättillgängliga för de flesta av oss svenskar. Vinerna är varierande, både vad det gäller färg, kvalitet och stilla/mousserande.

Tyvärr finns det bara ett litet fåtal viner från Storbritannien att få tag på via Systembolaget. Jag har inte heller hittat någon vinhandlare på nätet som tillhandahåller brittiska viner för privatimport. Jag kan därför inte föreslå Munsänkarna någon provning av enbart brittiska viner, men något mousserande vin från Storbritannien måste vi såklart ha med på Munsänkarnas mousserande-kurser.

Det finns inga viner av bacchus-druvan tillgängliga via Systembolaget, varken från Storbritannien eller något annat land. Det tycker jag är synd eftersom jag uppskattade många av de bacchus-viner som jag provade i Storbritannien och tror att det är en druvsort med bra och stora möjligheter.

Av de brittiska stilla röda vinerna av pinot noir som jag provat har jag inte hittat något vin som jag tyckt varit särskilt imponerande. De är alltför tunna, alltför syrliga, utan både frukt och kropp. Tyvärr är nog både producenter och konsumenter för fixerade vid att det ska vara pinot noir. Jag tror att briterna kunde göra bättre röda viner om de använde andra druvor som t ex rondo, men det låter såklart inte lika "fint". De röda druvorna, främst pinot noir, som de odlar i Storbritannien blir bra i roséviner. Rosévinerna har alltid hög syra och påminner - i sina bästa stunder - om Provence-rosé.

De engelska mousserande vinerna skulle jag såklart kunna skriva mycket positivt om, men det utvecklar jag inte närmare eftersom det får anses som vedertaget att de ofta är mycket bra. Det enda negativa som jag kan komma på är att när de smakar lika bra som Champagne, så kostar de som Champagne.

Sammanfattningsvis så finns det brittiska viner som inte smakar bra alls och det finns viner som är helt fantastiska, men alla viner är intressanta när man är på plats och får höra deras historia. Jag uppmanar därför alla vinintresserade att besöka vinlandet Storbritannien och uppleva detta, gärna medan det är förhållandevis nytt och oupptäckt. Då kanske era vänner också höjer på ögonbrynen och frågade säger:

– Va! Ska du prova vin i Storbritannien? Där gör de väl inget vin? De gör väl bara whisky?

Källförteckning

Böcker:

UK Vineyards Guide (edition 001 2016) - Stephen Skelton
Wine Growing in Great Britain (edition CS 01N 214) - Stephen Skelton
GRAPE BRITAIN A Tour of Britain´s Vineyards – David Harvey
Atlas över världens viner (6:e upplagan) - Hugh Johnson och Jancis Robinson
The Oxford companion to wine (fourth edition) - Jancis Robinson and Julia Harding
Vin från hela världen (2:a reviderade utgåvan) - Oz Clarke
Munskänkarnas ettbetygskurs (Första upplagan)

Hemsidor:

www.englishwineproducers.co.uk
sv.wikipedia.org/wiki/Englands_ceremoniella_grevskap
www.bkwine.com
www.plumpton.ac.uk
www.chapeldown.com
www.nyetimber.com
www.ridgeview.co.uk
www.hushheath.co.uk
www.bolneywineestate.com
www.denbies.co.uk
www.stophamvineyard.co.uk
www.penarthvineyard.co.uk
www.lamarewineestate.com

www.spraknamnden.se för språkregeln: Druvnamn skrivs i likhet med andra växtsorter med liten bokstav. Precis som man skriver **blåsippa** och **åkeröpple**, skriver man **chardonnay**, **cabernet sauvignon**, **pinot gris**, **pinot gris-druvan**. Att man så ofta ser druvor skrivna med stora begynnelsebokstäver beror dels på påverkan från andra språk (via etiketterna), dels på att druvbeteckningarna ofta ses som en del av namnet på ett specifikt vin.

Studiebesök på:

Ridgeview Wine Estate, Fragbarrow Lane, Ditchling Common, East Sussex
Bolney Wine Estate, Foxhole Lane, Haywards Heath, West Sussex
Chapel Down Winery, Small Hythe, Tenterden, Kent
Hush Heath Winery, Five Oak Lane, Staplehurst, Kent

Samtliga foton i denna uppsats har jag själv (Karin Larsson) tagit under sommaren 2017, undantag är bilden utav mig vid Ridgeview-skylden på första sidan. Det fotot har Thomas Larsson tagit.