

Ruhig bleiben und Schaumwein trinken

Von Susanne Kippenberger

08.10.2024

Zum Schluss der Artikel kommt die Empfehlung:

Wer zu Hause englischen Schaumwein kosten will, geht vorher in den Onlineshop von „Only Sparkling“.



Thank God, it's Friday! Da heißt es: Trinken.

Kein Volk läutet das Wochenende so gern im Kollektiv ein wie die Briten. Auch an diesem Freitagabend drängen sich die Gäste vor dem Pub an [Londons](#) Great Portland Street. Von der Baustelle, die sie auf dem Bürgersteig einpfertcht, lassen sie sich die Laune nicht verderben, quetschen sich einfach ein bisschen dichter aneinander und reden und lachen noch lauter, um sich Gehör zu verschaffen. Cheers!

Was vermutlich kaum einer hier draußen weiß: dass der neue Besitzer des historischen Gasthauses im Restaurantbereich noch ganz was anderes ausschenken lässt als das Guinness und den [Pinot Grigio](#) in ihrem Glas. Wahrscheinlich gibt es in London keinen zweiten Pub mit einer so langen Karte englischer (Schaum-)Weine wie im The George.

Der am stärksten wachsende Landwirtschaftssektor

[Wein](#)? Aus England? Auf dem Kontinent halten das viele noch immer für einen Witz. Kenner dagegen sprechen von einer Revolution. Der Klimawandel macht's möglich, aber auch die Lage, das fruchtbare Land, der milde Golfstrom – und mittlerweile jahrzehntelange Erfahrung und Expertise. Vor allem *sparkling wines*, hergestellt nach der sogenannten traditionellen Methode mit Flaschengärung, räumen bei internationalen Wettbewerben Preise ab, stechen bei Blindverkostungen Champagner aus. Zu Recht, findet Englands gestrenger Weinpapst Hugh Johnson. Die trockenen Schaumweine, darunter überraschend viele Rosés, machen gut zwei Drittel der britischen Produktion aus.

Frankfurter Allgemeine



Politik, nicht Wein gärt hier: Dieses Anwesen gehört auch zu Wiston Estates, es wird aber seit 100 Jahren dem britischen Außenministerium vermietet. *Matthew J. Thomas*

Die Branche boomt, 1000 Güter gibt es inzwischen auf der Insel, vom Nebenerwerbsbetrieb bis zum börsennotierten Riesen Chapel Down, ein paar sogar in Schottland und Wales. Der Weinbau gilt als der am stärksten wachsende Sektor der britischen Landwirtschaft. Dort, wo früher Schafe und Kühe auf der Weide grasten und Apfelbäume blühten, gedeihen nun Trauben, vor allem Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, die Lieblingssorten britischer Winzer.

Im Londoner George kann man die Tropfen fast ausschließlich flaschenweise bestellen. Das erfordert Mut zum Experiment und ein gut gefülltes Portemonnaie. Für einen *sparkling* legt man hier schon mal 100 Pfund auf den Tisch. Es können auch 150 sein. Was, wenn er dann nicht schmeckt?

Sonne, Dreck und Hefe

Zum Durchprobieren begibt man sich besser direkt zu den Quellen, die von London und Brighton aus leicht zu erreichen sind. Vor allem in Sussex und Kent ballen sich die Winzer, darunter zahlreiche Quereinsteiger. Adrian Pike zum Beispiel, der das Weingut Westwell managt, hat als Musikproduzent das Plattenlabel Moshi Moshi mitbegründet. Seine Frau Galia, in ihrem früheren Leben Komponistin, gestaltet heute die Etiketten, hilft aber auch mit bei der Ernte, die in diesen Tagen beginnt. Die Winery liegt auf dem Land, nicht weit von Canterbury entfernt, wirkt aber ziemlich urban. *Sun – dirt – yeast* (Sonne – Dreck – Hefe) lautet das rotzige Motto von Westwell, das als besonders experimentierlustig gilt. Das Publikum ist so jung wie die Mitarbeiter, draußen sitzen Pärchen an Picknicktischen, drinnen lässt sich eine Junggesellinnenabschiedstruppe nach der Führung an einer langen Tafel nieder.



Frankfurter Allgemeine

Wein ist auch in England Handarbeit: Simpsons' Wine Estate. *Thomas Alexander*

Nicht nur der Anbau, auch der Weintourismus boomt, mit Touren, Proben in edlem Ambiente, immer häufiger sogar mit eigenem anspruchsvollen Restaurant, wie das „Chalk“ der altehrwürdigen Wiston Estates, das großen Wert auf Zutaten aus eigenem Anbau und ihrer Farmnachbarn legt. Praktizierte Nachhaltigkeit spielt nicht nur auf diesem Gut eine wichtige Rolle. Auch wenn die Branche vom Klimawandel profitiert, möchte niemand als Profiteur der Umweltkatastrophe dastehen, viele sehen sich erst recht in der Verantwortung.

Sussex und Kent haben ohnehin vieles zu bieten, was Urlauber sich wünschen: Sonne und Meer, sattes Grün und ausgedehnte Wanderwege, mehr Sehenswürdigkeiten pro Quadratmeter, als andere Gegenden Einwohner haben. Darunter jede Menge Gärten und Schlösser des National Trust, Häuser von Schriftstellern wie [Virginia Woolf](#) und ihrer Künstlerschwester Vanessa Bell, Tea Rooms, die sich Church Mouse nennen und selbst gebackene Scones in kirchenmauswürdigem Ambiente servieren. Oder altmodisch anmutende Städtchen wie Arundel, das nicht nur für seine Burg, sondern auch seine Trödel- und Antikshops bekannt ist, wo man Bonbons noch lose aus großen Apothekengläsern kaufen kann. Mittendrin betreibt das Weingut Digby eine Probiertube, die eher wie ein Salon aussieht.



Auf dem Wiston Wine Estate *Jo Hunt*

25.000 Besucher hat allein Ridgeview Wine Estate im letzten Jahr gezählt. Die Nähe zum Flughafen Gatwick spielt dabei ebenso eine große Rolle wie das Restaurant, das vor zwei Jahren eröffnet wurde. Auch an diesem Sonntagmittag sitzen die Gäste auf der überdachten Terrasse, zwischen einem flachen Weinberg und Wäldchen, und stärken sich am traditionellen Sunday Roast, samt Yorkshire Pudding und so vielen Beilagen, dass der Gast den Überblick verliert. Eine ordentliche Grundlage, um sich durch die preisgekrönten Sparklings zu probieren, Gläschen für Gläschen. An diesem Tag finden auf Ridgeview zudem drei öffentliche und sechs private Führungen statt, neben individuellen Probierrunden, mit Käseplatte und ohne.

Derselbe Boden wie auf der anderen Seite des Ärmelkanals

Frankfurter Allgemeine

Beim Spaziergang durch das gepflegte Gut in East Sussex steht der Besucher plötzlich vor einem Wegweiser. „Champagne region“ steht darauf – „214 Meilen“. Der Kalkboden diesseits des Ärmelkanals ist der gleiche wie der auf der anderen Seite, Champagner ist bei den britischen Winzern der Maßstab. English Sparkling wird nach der gleichen traditionellen Methode, mit Flaschengärung, produziert. Die Besten, zu denen Ridgeview, Simpsons oder Wiston Estate gehören, spielen (auch preislich) in der Oberliga.

English Sparkling auszuschenken ist eine Sache des Prestiges, ob in einem Pub wie dem George, einem der vielen angesagten Restaurants in Brighton, in der britischen Botschaft in Berlin, im Buckingham Palace oder in der Business Class von British Airways. Auf der Insel sprechen auch die kurzen Transportwege für den einheimischen Fizz.

Es kostet ein Vermögen!

Die britischen Winzer haben viel von den Franzosen gelernt. „Jetzt“, sagt Mardi Roberts und lacht, „sind wir Konkurrenten.“ Familie Roberts gehört zu den Pionieren, nächstes Jahr können sie Ridgeviews' 30. Geburtstag feiern. Gründervater Michael hatte eine große Computerfirma mit 400 Angestellten, als er seine Liebe zu Champagner und Wein entdeckte, die auf der Insel nicht ungewöhnlich ist: Laut „Börsenzeitung“ ist Großbritannien die zweitgrößte Weinimport-Nation der Welt, und das, obwohl Alkohol allein wegen der happigen Steuer sowieso teurer ist als auf dem Kontinent. Was wiederum den Export der eigenen Ernte erschwert. Kein Wunder, dass gerade das finanzkräftige Norwegen der wichtigste Abnehmer im Ausland ist.



Das Rows and Vine Restaurant Adam Firman

How to make a big fortune into a small fortune: Buy a vineyard, hat Michael Roberts einst kokettiert. Mittlerweile ist der Ertrag von 20.000 Flaschen im Jahr auf eine halbe Million gestiegen. Dabei ist das Gut ein Familienbetrieb geblieben, alle sind involviert, auch Schwiegertochter Mardi Roberts, die an diesem Sonntag herumführt.

Die gebürtige Australierin, zuständig fürs Marketing, freut sich über den wachsenden Tourismus, in ihrer alten Heimat hat sie erlebt, wie wichtig der ist. „Da verstehen die Leute auch, warum der Wein so teuer ist. Wir machen ein Premiumprodukt, keinen Prosecco.“ Das lässt sich im Gespräch besser vermitteln als im Supermarktregal. Wobei

Frankfurter Allgemeine

die großen Güter auch dort vertreten sind, beim feinen Waitrose beispielsweise, ja, selbst beim britischen Lidl und Aldi kann man fündig werden.

Wie fast überall auf der Welt liegen die Weingüter in besonders schönen Landschaften. Im warmen Licht der Abendsonne schlängelt sich die Straße durch die sanften Hügel, führt durch grüne Hohlwege und Bilderbuchdörfer, an deren Backsteinmauern Rosen ranken, überall blickdichte hohe Hecken, die keinen Blick hinter die nächste Kurve erlauben. Für die Beifahrer sind die Strecken ein Hochgenuss. Wer am Steuer sitzt, braucht gute Nerven. Da heißt es stocknüchtern bleiben – und die passenden Hotels für den Abend suchen.

Wie zu Shakespeares Zeiten, aber mit fließendem Wasser

Das Bailiffscourt in West Sussex beispielsweise. Die Anlage liegt in Grün gebettet, ist dabei nur ein paar Schritte vom Meer entfernt. Warmduscher gehen im Außenpool schwimmen. Auf dem Parkplatz begrüßt der hauseigene Pfau mit Namen Archie die Gäste.

Es ist, als wäre man in einem Country House geladener Gast. Lord und Lady Moyne haben den luxuriösen Spielplatz für sich und ihre Jetsetfreunde in den 1920er-, 30er-Jahren neu errichtet – aus historischen Bauteilen. Fenster, Balken, Ziegel, ganze Häuser haben sie hierher umgesetzt. In manchen Zimmern fühlt man sich in Shakespeares Zeiten versetzt, allerdings mit Zentralheizung, fließendem Wasser und freistehender Badewanne. Die kommen bei den Londoner Wochenendgästen offenbar besonders gut an. In ihren winzigen Großstadtwohnungen haben sie für derart ausladenden Luxus keinen Platz.

Lord und Lady Moyne, mit bürgerlichem Namen Guinness, verdankten ihr Vermögen dem Bier. Heute ist das Hotel stolz auf seine üppige englische Weinkarte, auf der vor allem Winzer aus Sussex stehen. Nur die besten. Zum ersten Mal können die stillen Weine, wie sie hier genannt werden, überzeugen. Im Unterschied zu den edlen schäumenden wirkten sie bisher meist eher flach. Am fein gedeckten Tisch kann es der Stopham Pinot Gris mit der Komposition aus roter Beete aufnehmen, so wie der Artelium Pinot Noir mit der zarten Ente in Pflaumensauce. Nach dem Erdbeersoufflé lässt man sich in eins der Sofas plumpsen, die die diversen Wohnzimmer des Hotels möblieren. Jetzt aber zur Abwechslung ein Portwein. Den haben die Briten zwar nicht erfunden, aber, genau wie den Sherry, großgemacht.



Erntezeit im Wiston Wine Estate. Jo Hunt

Frankfurter Allgemeine

Im Trinken haben sie nämlich jahrhundertelange Erfahrungen. „London gilt als die weinbetonteste (most winecentric) Stadt der Welt“, sagt Sergio Virillo, dort wurden schon in den 60er-, 70er-Jahren Weinbars eröffnet. Der amerikanische Sohn eines italienisch-ungarischen Paares gehört zu den neuen Pionieren: In den – wohltemperierten – Bahnbögen von Battersea hat er eine Urban Winery eröffnet. Sein Motto: „Warum nicht die englische Countryside in die Stadt bringen?“ Seinen Pinot Blanc kann man auch im The George bestellen.

Mal kein kompletter Neueinsteiger – eine alteingesessene Familie beackert seit Jahrhunderten die ausgedehnten Wiston Estates. Ihr Herrenhaus haben sie dem Außenministerium vermietet, das dort internationale Gesprächsrunden in besonders friedlicher Atmosphäre veranstaltet. Kirsty Goring, groß, schlank und bildschön, scheint mit ihren hochgekremelten Designerjeans und Stiefeletten geradewegs aus dem „Weekender“ oder einem anderen Zeitgeist-Magazin getreten zu sein. Aber dafür ist die 44-Jährige vielleicht doch zu lebendig und gut gelaunt.

Ihre gute Basis verdanke sie ihrem Professor in Oxford, der Hüter des kostbaren Weinkellers ihres Colleges war, wo die Seminare dann stattfanden. Sie lacht, erzählt weiter von ihrer südafrikanischen Schwiegermutter, die das Heimweh von Weinanbau in Südengland träumen ließ, den Anfängen 2006 auf der einstigen Truthahnfarm, dem Gap Year, das die Historikerin nach der Hochzeit mit ihrem Mann Richard auf Biohöfen verbrachte. Seit 2011 leitet das Paar Wiston Estate, den Überflieger unter den Gütern, schon dreimal zur „Winery of the year“ gekürt.

„Wir versuchen nicht, den Champagner zu imitieren“

Die Gorings arbeiten mit der University of Sussex zusammen, auch mit dem riesigen Rewilding-Projekt Knepp nebenan. Die Reise des englischen Weinbaus geht ständig weiter. Letzte Woche erst, am 26. September, hat Her Royal Highness The Duchess of Edinburgh persönlich, Schwägerin von King Charles, die Domaine Evremond in Kent offiziell eröffnet. Die Domaine ist eine Sensation, hat sich hier doch das traditionsreiche Champagner-Haus Taittinger mit einem britischen Winzer zusammengetan. In Frankreich könnte es bald zu heiß für die Trauben werden.

Wobei: „Wir versuchen nicht, den Champagner zu imitieren“, betont Silvia Cackova, die schwungvoll-elegante Botschafterin von Simpsons, dessen gleichnamige Besitzer, ein schottisch-irisches Paar, schon zwei Jahrzehnte Erfahrungen als Winzer in Südfrankreich mitbringen. „Unser Sparkling steht für sich, ist frischer – der nächste Schaumwein.“ Nicht zufällig lassen die Simpsons die regionale Landschaft auch in den Namen aufscheinen: Chalklands Cuvee, White Cliffs Blanc de Blancs, Flint Fields Blanc de Noir.

Nach Angaben des „Daily Telegraph“ sank der Umsatz von Champagner auf der Insel im vergangenen Jahr um neun Prozent, während der des English Sparkling um 16 Prozent stieg. Zum vollkommenen Glück fehlt den Winzern jetzt nur noch eins: ein knackiger Name für ihren Fizz.

Franfurter Allgemeine



Sparkling: Der Weg zum englischen Wein

Einzelne Weingüter kann man meist mit Bahn, Bus oder Taxis gut erreichen. Um die Gegend in Ruhe zu erkunden, ist allerdings ein Auto nötig. Wer London nicht verlassen mag, findet dort Urban Wineries, wie z. B. [Blackbook](#).

Die Londoner Winzer stehen auch auf der empfehlenswerten Landkarte „[Wine Visitors Map South East](#)“:

Weintouren [Great British Wine Tours](#) unternimmt von Brighton aus Tagesausflüge im klassischen roten Doppeldecker zu verschiedenen Winzern.

Hotels [Bailiffscourt Hotel & Spa](#), Doppelzimmer ab 350 Pfund.

Die [Pig Hotels](#) haben eine besonders große Auswahl an britischen (Schaum-)Weinen, zum Beispiel das Hotel der Gruppe in den South Downs in West Sussex.

FAZ nhe

Auch in den 5-Sterne-Herbergen an der Küste, The [Grand Brighton](#) und [The Grand Hotel in Eastbourne](#) wird reichlich English Sparkling eingeschonkt.

Weingüter [Wiston Estate](#) und Chalk Restaurant. Zum Anwesen gehört auch ein Cottage für Feriengäste. [Ridgeview](#) mit Vineyard Restaurant, oder Simpsons ([simpsonswine.com](#)), oder Westwell ([westwellwines.com](#)); die Website des „[Wine Garden of England](#)“ hält Tipps für Weinreisen und -ausflüge bereit:

Wer zu Hause englischen Schaumwein kosten will, geht vorher in den Onlineshop von „[Only Sparkling](#)“. Die Inhaber bieten gelegentlich Weinreisen nach Südengland an.

Weitere Informationen unter [visitsoutheastengland.com](#) oder [nationaltrust.org.uk](#)