

Stuttgarter Zeitung 1. Oktober 2024

Journalist: Susanne Hamann

Konkurrenz für Champagner:

Warum Sekt aus England die Zukunft gehört

11.10.2024 - 14:00 Uhr



Kirsty Goring ist die Juniorchefin des Weinguts Wiston.



Susanne Hamann

Kein Scherz: Großbritannien mausert sich mehr und mehr zu einem ernst zu nehmenden Weinanbaugebiet. Ein Ortstermin bei den Shootingstars des Britplopps in Kent und Sussex.

„Diesen Wein hier dürfte es gar nicht geben“, sagt Silvia Cackova und schenkt Pinot noir ein. Granatrot, vollmundig, Aromen von Himbeere und Vanille. Die aus der Slowakei stammende 40-Jährige arbeitet für das **Weingut Simpsons** in der Grafschaft Kent. Der Betrieb gehört Charles und Ruth Simpson. 2004 kündigte das nordirisch-schottische Paar seine Jobs in der Pharmaindustrie und kaufte ein Weingut in der französischen Region Languedoc-Roussillon. 2014 kam ein Anwesen in **England** dazu.

Schaumwein braucht weniger Sonne

Eigentlich hatten die Simpsons vor, auf der Insel nur Schaumweine herzustellen. Prickelnde Varianten brauchen keine topgereiften Trauben, prallvoll mit der Süße, die sie von der Sonne geschenkt bekommen haben. Denn alles, was Bläschen enthält, durchläuft eine zweite Flaschengärung und wird zur Not chaptalisiert – mit Zucker versetzt.



Silvia Cackova vom Weingut Simpsons

Foto: Hamann

Während klassische Anbaugelände in Spanien, Italien oder Frankreich mit extremer Hitze zu kämpfen haben und Ernteaufälle beklagen, profitiert Großbritannien von immer angenehmer werdenden Temperaturen. Wein aus UK schießt gerade durch die Decke. Laut dem **Branchenverband Wine GB** hat sich die Produktion im Vereinigten Königreich zwischen 2018 und 2023 von 13,1 Millionen auf 22 Millionen Flaschen im Jahr fast verdoppelt.

500 000 Bouteillen gehen auf das Konto des **Weinguts Ridgeview** im Osten der Grafschaft Sussex. Es gehört der Familie Roberts, die mit Software wohlhabend wurde. „Als meine Schwiegereltern Mike und Christine das Weingut 1995 gründeten, hat man sie für verrückt erklärt“, erzählt Mardi Roberts (49). Die gebürtige Australierin leitet inzwischen den Laden, gemeinsam mit ihrem Mann Simon, der auch als Kellermeister fungiert, ihrem Schwager und dessen Frau.



Mardi Robert zwischen den Chardonnay-Reben

Foto: Hamann

Rund um die Weinberge stehen Wälder, die die Weinstöcke vor zu starkem Wind schützen. An sehr kalten Wintertagen werden als „Heizung“ Kerzen in Metalleimern zwischen den Rebenreihen angezündet. Nichts fürchten sie hier mehr als Frost. Mardi Roberts vom Weingut Ridgeview klopft jedes Mal auf ein Stück Holz – ein Fass, einen Tisch oder den Stamm eines Rebstocks –, wenn sie das Wort auch nur in den Mund nimmt. „Am Anfang war jedes Jahr eine Wette mit dem Wettergott. Doch in den vergangenen Jahren haben wir viel Glück gehabt“, sagt die Australierin.

Sogar in Schottland wächst Wein

„Es gab auf den Britischen Inseln Wein, seit die Römer Reben mitbrachten“, sagt Nicola Bates, die Chefin von Wine GB. Heute gibt es mehr als 700 Betriebe, Tendenz steigend. „Wir haben sogar ein Mitglied in Schottland, in der Nähe von Inverness“, sagt Nicola Bates. Die meisten Weingüter finden sich jedoch im Süden des Königreiches.

Geologisch betrachtet verläuft ein breiter Kalkstreifen in einer Linie aus der Champagne in Nordostfrankreich unter dem Meer hindurch über die Klippen von Dover bis in die Gegend zwischen Canterbury und Brighton. Ideale Böden, die großartige Ergebnisse hervorbringen: Der Blanc de Blanc von Simpsons gefällt mit Biskuitnoten, Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Der Blanc de Blanc von Ridgeview geht mehr in die Richtung von

Liebstöckel und Stachelbeere. Oft schmeckt man einen Hauch Salz im Abgang, wegen der Nähe zum Meer.

Große Champagnerhäuser investieren in England

Die Nachfrage nach geeignetem Land für den Weinanbau ist stark gestiegen. Private Investoren und Konzerne reißen sich um jeden Hektar. Das Champagnerhaus Louis Pommery investiert in Hampshire. In Kent hat sich die Konkurrenz von Taittinger ein großes Stück vom Kuchen gesichert. Leute von Roederer und Duval-Leroy tauchten eines Tages auf der Farm der Gorings in Sussex auf und wollten ein paar Felder kaufen. Das brachte die Familie auf eine alte Idee: „Meine Schwiegermutter Pip, die aus Südafrika stammt, hätte am liebsten schon Wein angebaut, als sie 1972 nach England zog. Damals haben alle gelacht. Doch 2006 haben wir es gemacht“, sagt Juniorchefin Kirsty Goring (44).

Um das Ganze professionell anzugehen, engagierten sie Berater aus der Champagne. Inzwischen verdienen die Gorings auf ihrer Farm **Wiston Estate** 40 Prozent mit Sekt und Wein, der Rest der Einnahmen geht auf das Konto von Getreide, Gemüse und Vieh. Die Weinberge stehen auf einstigen Getreidefeldern. Simpson Estate befindet sich auf dem Grundstück eines ehemaligen Schweinebauern und bei Ridgeview weideten früher Schafe. Alle Betriebe konzentrieren sich auf Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Die klassischen Sorten für den berühmtesten Schaumwein der Welt.

In Blindverkostungen schneiden die Tropfen super ab

Weil Champagner ein geschützter Begriff ist, darf man die englischen Kreationen nicht so nennen. Doch nüchtern betrachtet ähneln sie den französischen Top-Produkten wie ein Ei dem andern. Die gleichen Trauben, der gleiche Prozess. Von Hand geerntet, in der Flasche vergoren, gerüttelt und auf den Kopf gestellt, von der Hefe befreit, mit Kork und Agraffe verschlossen.

2017 gewann Wiston den renommierten „**Decanter Award**“ mit 98 von 100 möglichen Punkten. „Da erhielten wir auf einmal Anrufe aus New York“, sagt Kirsty Goring. Willkommen in der ersten Liga. Heute produziert Wiston Estate 100 000 Flaschen im Jahr. Das meiste wird im Land getrunken, der wichtigste Exportmarkt ist Norwegen. „Sie mögen es auch nicht zu süß, wie wir Briten“, sagt Kirsty Goring. Seit Oktober arbeitet Wiston mit einem Händler in Deutschland zusammen. In letzter Zeit gibt es vermehrt Anfragen von deutschen Gourmettempeln.

Auch **Bärbel Ring, Sommelière im Zwei-Sterne-Restaurant Söl'ring Hof auf Sylt**, ist mit Wiston in Kontakt. „Britischer Sekt ist ein sehr spannendes und hochwertiges Produkt, das sich auf jeden Fall durchsetzen wird“, sagt die Weinexpertin. Wie ernst die Branche die Bemühungen nimmt, erkennt man auch daran, dass die österreichische **Edel-Glashütte Riedel seit 2023 ein spezielles Glas für die Produkte von der Insel anbietet**. „Ich bewundere englische Schaumweine schon lange“, sagt Maximilian Riedel. „Der Wein hat einen hohen Standard erreicht, sodass er zu den allerbesten Schaumweinen der Welt zählt.“

Noch fehlt ein eingängiger Begriff, so wie Prosecco, Crémant, Cava, Franciacorta. Mit „English Sparkling Wine“ können jenseits des Ärmelkanals nur wenige etwas anfangen. Doch auf der Insel sind die Genießer begeistert. Briten trinken traditionell gerne Champagner, sie sind weltweit die wichtigsten Abnehmer und seit dem Brexit an inländischen Alternativen interessiert. Die Preise für **Sekt made in England** starten bei rund 25 Euro die Flasche – günstiger als Schampus.

Alte Welt, neue Welt, nächste Welt

In Blindverkostungen haben die britischen Sekte schon Mitbewerber aus der Champagne überflügelt und viele Preise gewonnen. Die kleine Branche ist gut vernetzt, man unterstützt sich gegenseitig. „Es ist wichtig, dass wir Produzenten alle an einem Strang ziehen. Wenn einer die Konsumenten enttäuscht, fällt das auf uns alle zurück“, sagt Kirsty Goring. „In der Weinbranche gibt es die alte Welt, die neue Welt und wir sind die nächste Welt“, sagt Silvia Cackova. Sie haben sogar einen respektablen Roten.