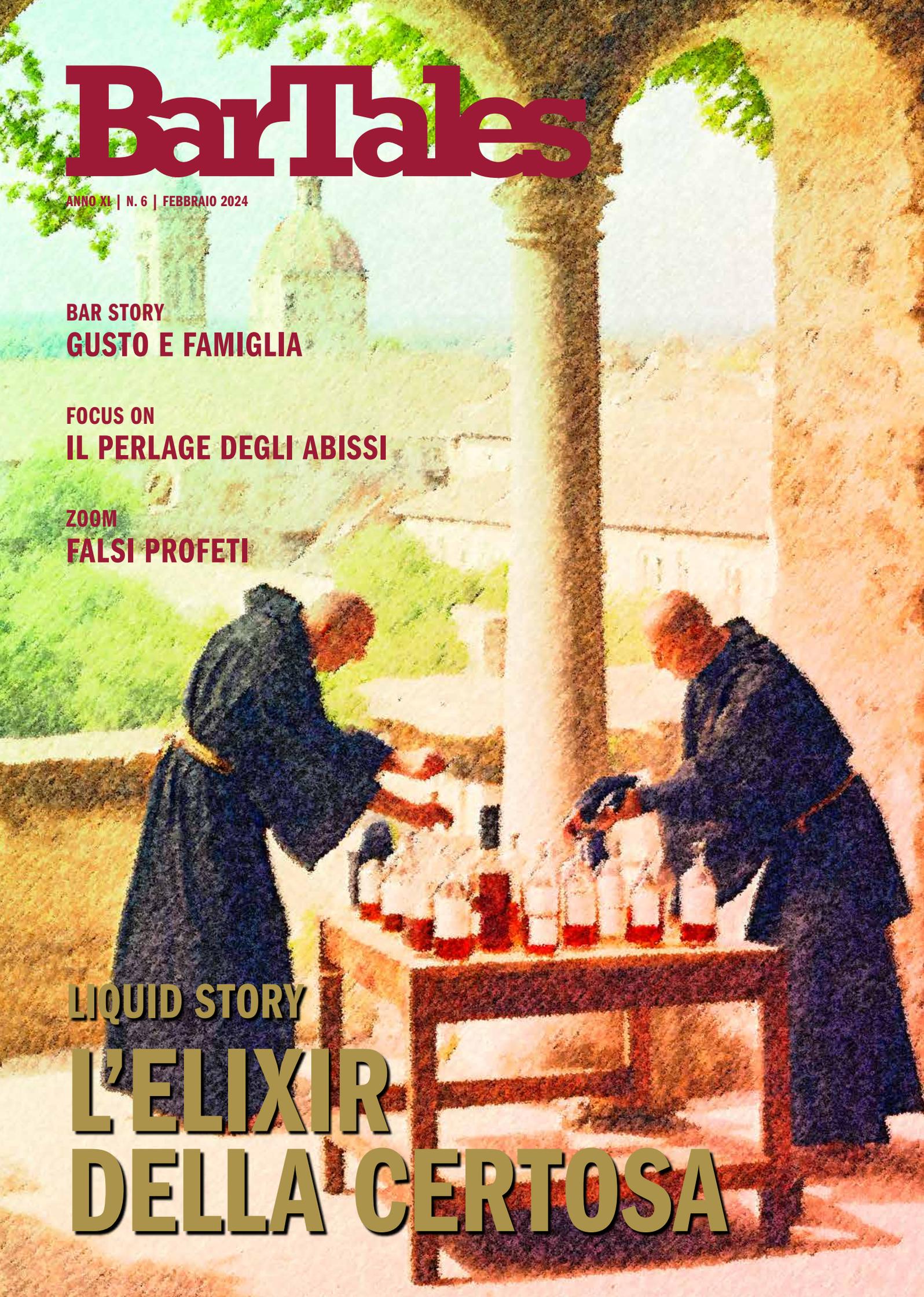


BarTales



ANNO XI | N. 6 | FEBBRAIO 2024

BAR STORY
GUSTO E FAMIGLIA

FOCUS ON
IL PERLAGE DEGLI ABISSI

ZOOM
FALSI PROFETI

LIQUID STORY

L'ELIXIR DELLA CERTOSA

BOLLE DI INGHILTERRA

Migliora la produzione del Regno Unito Grazie al clima e ai grandi investimenti

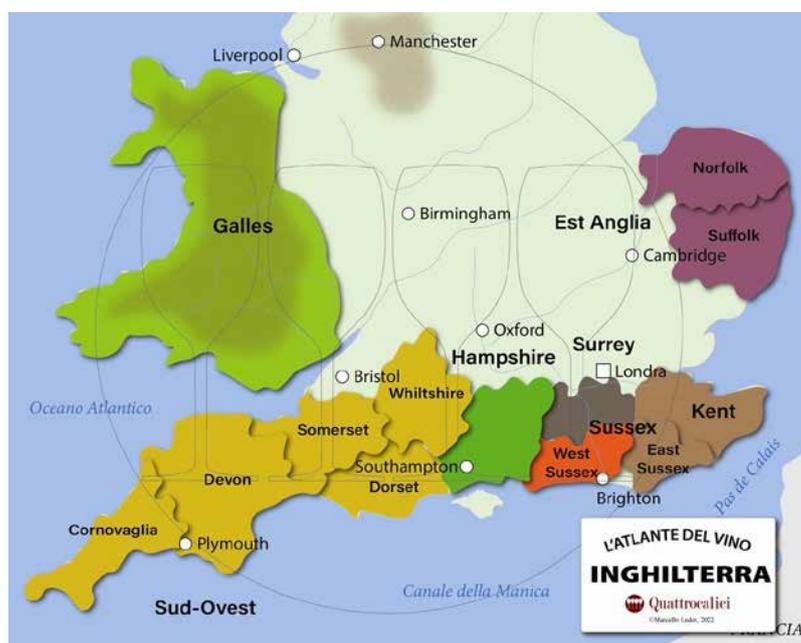
DI ANTONELLA PAOLINO

Negli ultimi anni i produttori inglesi, complice il cambiamento climatico, stanno compiendo passi importanti per migliorare la qualità e il profilo delle loro bollicine. I dati presentano una crescita molto importante. Secondo Wine GB nel 2012, erano state prodotte un milione di bottiglie, divenute 12,2 milioni nel decennio successivo. Ma questi dati raccontano solo una parte della storia. I vini inglesi, e in particolare gli spumanti, oggi si confrontano con i loro omologhi delle più note regioni viticole del mondo nei concorsi enologici interna-

zionali.

«La qualità dei vini inglesi in generale, in particolare di quelli spumati, è migliorata rapidamente negli ultimi 10 anni, ma anche negli ultimi tre o quattro anni», sostiene James Davis MW, direttore generale di Bolney Wine Estate, un'azienda vinicola nel West Sussex, nel sud dell'Inghilterra, di proprietà di Freixenet Copestick dall'inizio del 2022. «Questa è una conseguenza di una serie di fattori. Potrebbe dipendere dalla viticoltura, dal clima o semplicemente dall'esperienza: più a lungo il responsabile del vigneto lavora e lo sperimenta, più capirà come il vigneto risponde ai diversi interventi».

Il miglioramento del livello della vinificazione è stato accolto con un'impennata della domanda, spingendo i produttori di vino di Inghilterra e Galles ad aumentare la superficie vitata del 74% negli ultimi cinque anni. «I vini inglesi sono passati dall'essere visti come qualcosa di seconda scelta – soprattutto se paragonati ai loro omologhi francesi – a qualcosa di riconosciuto e celebrato», afferma Chris Unger, direttore vendite e marketing di Hattingley Valley Wines nell'Hampshire. «Negli ultimi cinque anni, abbiamo assistito ad un aumento di due volte e mez-





zo nella produzione di vino inglese, con più di 3.480 ettari di uva coltivati, con una produzione che probabilmente raggiungerà i 40 milioni di bottiglie entro il 2040. Anche se ciò non è paragonabile alla Francia, è chiaro che la crescita è fenomenale».

Questa visione attuale del vino inglese come una categoria seria e degna del plauso che sta ricevendo è un fenomeno relativamente nuovo. «All'inizio, 30 anni fa, nel Regno Unito era un'industria prevalentemente artigianale», afferma Chris White, amministratore delegato di Denbies Wine Estate nel Surrey, una delle aziende vinicole più antiche del Regno Unito, fondata nel 1986. Oggi ha 107 ettari vitati, il che la rende anche una delle più grandi proprietà private in Inghilterra. «Non avevamo i necessari investimenti,



quindi la qualità veniva compromessa su base annuale dalla mancanza di accesso al know how dei produttori di vino di livello mondiale, di attrezzature di livello ed economie di scala. Nella maggior parte dei casi si trattava in gran parte di un'at-



tività artigianale venduta nel mercato locale e non esisteva altra via reale oltre a quella. Lo spumante inglese non era rappresentato nei ristoranti o sugli scaffali dei supermercati. E di certo non stavamo vincendo premi internazionali».

Al di là degli ovvi problemi di investimenti e know-how, parte del problema

per la nascente regione era la sua mancanza di identità. Al tempo gli inglesi producevano di tutto per tutti. Soprattutto vini rossi corposi e vini dolci che erano graditi dal consumatore tipo, ma questi non erano necessariamente ciò che il clima inglese permetteva di coltivare bene nel Regno Unito. Tradotto: nessuno pro-

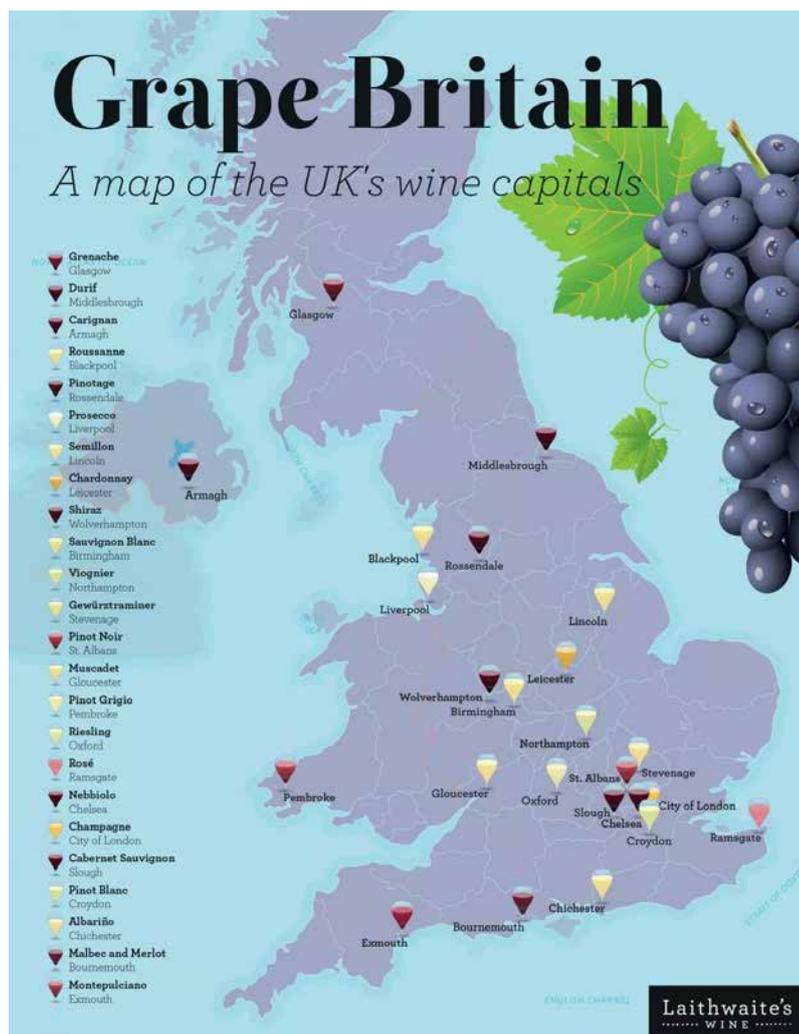
durrebbe vini rossi corposi e vini dolci nella regione francese dello Champagne, infatti, in quella regione producono uve di alta qualità per vino spumante.

I produttori inglesi, avendo capito di potere avere uve di qualità, hanno quindi fatto autocritica e si sono concentrati molto sui vini aromatici e fruttati e sugli spumanti, per produrli su base annuale. Per tutto ciò sono stati fatti grandi investimenti e sono stati coinvolti viticoltori esperti perché potevano esserci vini entusiasmanti su cui lavorare con tecnologie di avanguardia e frutta con cui giocare.

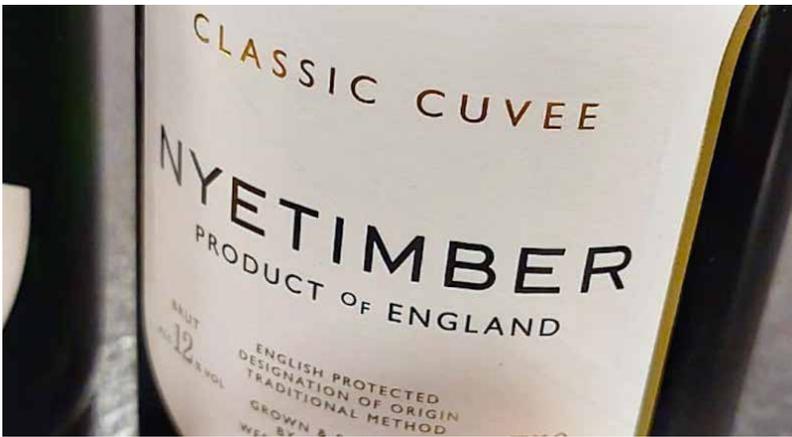
Ci è voluto del tempo, ma oggi le bollicine inglesi partecipano a premi internazionali, competono con gli Champagne vincendo premi. Lo stigma verso i vini inglesi comincia a essere eroso. Che si tratti di Prosecco, Cava o Champagne gli inglesi sono grandi consumatori di vini spumanti. Questo significa che esiste un mercato già pronto e il vino inglese è ormai più di un semplice argomento di conversazione.

Situazione inversa per l'export che non è maturato nella stessa misura. Infatti Wine GB riporta che nel 2022 solo il 7% del vino prodotto nel Regno Unito è arrivato all'estero. Una bottiglia di vino inglese sugli scaffali dei supermercati era qualcosa di inaudito, oggi non c'è supermercato che non li esponga e sono pochissimi i ristoranti del Regno Unito, compresi gli stellati, che non abbiano un vino inglese sulla loro carta dei vini.

Negli ultimi 20 anni, il cambiamento climatico ha contribuito in modo sostanziale alla capacità della regione di coltivare in modo affidabile varietà come il Pinot Nero e lo Chardonnay, poiché molte regioni tradizionali di viticoltura nel sud del continente trovano sempre più diffi-



le farlo. Ma mentre l'aumento delle temperature è stato ampiamente benefico, consentendo una migliore resa dell'uva e la produzione di una maggiore varietà di stili di vino, i produttori di vino guardano preoccupati alla crisi climatica. Infatti, il cambiamento sta facendo aumentare le temperature, ma questo fenomeno non avviene in linea retta. Alcune regioni della Spagna e dell'Italia, e persino la regione dello Champagne, stanno diventando troppo calde per produrre gli stili di vino per cui sono famose. Quindi, mentre alcuni produttori stanno spostando i vigneti verso nord per mantenere le loro particolarità, altri sono costretti a spendere più soldi in altri processi come l'irrigazione o per proteggere i vigneti dal troppo caldo.



Oggi in Inghilterra si coltivano varietà mai coltivate prima, se non in quantità marginali, come il Pinot Nero che è una delle varietà di uva di maggior successo. Negli ultimi anni si sono avvicendati periodi particolarmente piovosi e altri in cui non ha piovuto affatto durante i mesi estivi, ma Nel Regno Unito il vero problema è il gelo. Non ci sono i problemi che sta vivendo l'Europa continentale in questo momento, ma si teme che tra 20 o 30 anni anche l'isola viva le stesse problematiche. Conseguentemente la missione dei produttori inglesi è quella di fare evolvere le proprie varietà di uva, i tempi di raccolta e altri metodi preventivi per assicurarsi di poter garantire la qualità di ciò che stanno producendo.

Certamente, dobbiamo anche dire che come brand lo spumante inglese non ha l'allure dello Champagne, dei grandi spumanti italiani o del Cava, ma si prevede che con il tempo il vino inglese riuscirà a divenire una categoria a sé stante.

Probabilmente bisognerà pensare a un progetto legislativo che preveda una DOP (Denominazione di Origine Protetta), di regionalità, ma questo è più probabile che traspaia dai vini fermi dove il terroir è più facile da identificare rispetto agli spumanti. Questa è la sfida per il vino inglese.

Se l'ultimo decennio è stato definito come il raggiungimento della maggiore età, il prossimo sarà quello in cui potrebbe trovare la sua identità. I produttori di spumanti inglesi hanno fatto enormi progressi in questo senso all'interno del mercato interno, ma poi c'è il mercato dell'esportazione e del vino fermo dove c'è ancora molto da fare. Ma gli investimenti sono arrivati e, con essi, il necessario talento. Man mano che i macrotrend climatici diventeranno sempre più favorevoli, ci saranno meno ostacoli tra l'Inghilterra e il suo status di regione vinicola di livello mondiale.