

## Il vino inglese



L'introduzione della vite nelle isole britanniche è avvenuta nel 43 d.C., con l'arrivo dei Romani che la impiantarono nei territori più meridionali, facendo assumere alla sua coltivazione una significativa valenza economica, vista l'importanza del vino nel loro regime alimentare. La qualità organolettica dei primi vini britannici non era con probabilità molta eccelsa, tanto che Publio Cornelio Tacito considerava le condizioni climatiche dei territori d'oltre manica decisamente non adatte alla viticoltura. È comunque stato accertato come le popolazioni indigene conoscessero il vino antecedentemente all'arrivo dei Romani, grazie ai Belgi, tribù celtiche e germaniche, che si erano insediate nella porzione sud-orientale dell'isola e che lo facevano giungere dai territori facenti attualmente parte di Francia e Italia. La diffusione del Cristianesimo, avvenuta a partire dal IV secolo d.C., favorì l'espansione della vitivinicoltura, il cui sviluppo si arrestò però bruscamente con la fine del dominio di Roma nel 409 d.C. e il successivo arrivo di Angli, Sassoni e Juti; la viticoltura continuò a stento anche presso i monasteri, dal momento che queste bellicose popolazioni nordeuropee indussero i monaci a ritirarsi negli angoli più sperduti del territorio, in aree proibitive per la coltivazione della vite.



Per assistere alla ripresa della produzione di vino si dovette attendere la conquista da parte dei Normanni nel 1066, il

cui arrivo si ritiene abbia coinciso con l'inizio di un periodo, della durata di circa 300 anni, caratterizzato da condizioni climatiche favorevoli alla viticoltura. I normanni, abituali consumatori di vino, diedero impulso alla coltivazione della vite soprattutto presso i monasteri, favorendo l'arrivo dalla Francia di monaci con profonde conoscenze viticole ed enologiche.

Oltre ai monaci la produzione di vino iniziò ben presto a interessare anche la classe nobiliare, tanto che dei 42 vigneti censiti nel 1087, solo 12 erano annessi a monasteri. Dopo alcuni secoli floridi, la coltivazione della vite andò incontro a una graduale declino, imputabile principalmente al ritorno a condizioni climatiche avverse, alla Black Death, l'epidemia di peste che si diffuse dal 1348 al 1370 ed ebbe ripercussioni anche sul comparto agricolo, e non ultimo la distruzione dei monasteri o la confisca dei loro beni nel 1538, per volere di Enrico VIII. Il consumo di vino però, divenuto piuttosto radicato soprattutto nelle classi sociali più elevate, cominciò e si rafforzarono le importazioni da Francia, Spagna e Italia, divenute piuttosto consistenti già nell'XI secolo.



Nel periodo compreso tra il XVII e il XIX secolo, la viticoltura ebbe perlopiù un carattere sperimentale, in molti casi portata avanti da appassionati e ricercatori, tra i quali spiccano il botanico John Tradescant, giardiniere di Carlo II e autore del trattato di viticoltura. Da ricordare anche Lord Bute, che con l'aiuto del giardiniere Andrew Pettigrew, realizzò un vigneto commerciale nel 1875 presso Castle Coch, nelle vicinanze di Cardiff. Nel periodo compreso tra la prima e la seconda guerra mondiale la messa a dimora dei vigneti si è arrestata completamente, per poi riprendere con un certo rigore a partire dal 1951. I cambiamenti climatici degli ultimi cinquant'anni, caratterizzati da temperature medie più elevate e da una minore piovosità, hanno stimolato un ulteriore ampliamento della superficie vitata.

### Tra i vigneti di Inghilterra e Galles



La superficie vitata presente nel Regno Unito, pur essendo in senso assoluto piuttosto esigua, ha fatto registrare negli ultimi quattro decenni una crescita significativa tanto che, da meno di 200 ha presenti nel 1975, è balzata fino agli oltre 1250 ha attuali. Le aziende vitivinicole della Gran Bretagna, che sorgono esclusivamente sui territori di Inghilterra e Galles, sono situate nella porzione sud-orientale del paese, in una fascia che si estende fino al 54° grado di latitudine nord e che interessa lo Yorkshire e Lancashire. La maggior concentrazione di superficie vitata la si incontra però nelle contee più meridionali, vicino al Canale della Manica, dove le condizioni pedoclimatiche sono tendenzialmente più favorevoli alla coltivazione della vite. Vagando per la stupenda campagna inglese, dall'estrema punta della Cornovaglia fino al Kent, attraversando Devon, Dorset, Hampshire, West Sussex e East Sussex, non è quindi così difficile imbattersi in uno dei curatissimi vigneti inglesi; la viticoltura viene inoltre praticata anche nell'isola di Wight, nelle isole Shilly ad Anglesey e a Jersey. Complessivamente esistono 116 aziende vitivinicole, le più grandi delle quali sono The Chapel Down Winery (Kent) e Nyetimber Vineyard (West Sussex), che possono contare su poco meno di 110 ha di vigneto ciascuna.

### Vitigni tedeschi e francesi



I vitigni di riferimento sono stati per lungo tempo quelli tedeschi, Müller Thurgau in modo particolare, e la francese Seyval blanc, in quanto in grado di portare a maturazione l'uva anche nelle condizioni climatiche del Regno Unito. L'ampliamento della gamma di vitigni coltivabili dovuta ai cambiamenti climatici e il favore riscosso dai vini provenienti dal Nuovo Mondo, prodotti con vitigni internazionali più nobili, associati al crescente interesse nei confronti della spumantizzazione, hanno decretato un netto cambiamento di rotta verso Pinot nero e Chardonnay, che sono attualmente i vitigni più diffusi; ad essi seguono Bacchus, Reichensteiner, Seyval blanc, Müller Thurgau, Madeleine Angevine 7672, Schönburger, Rondo, Pinot Meunier, Ortega e Huxelrebe. I vitigni a bacca bianca precoci, dato il clima fresco, sono nettamente prevalenti su quelli a bacca nera e interessano approssimativamente i quattro quinti della superficie vitata complessiva.

### Lo stile UK



La produzione enologica della Gran Bretagna ha compiuto notevoli passi in avanti sotto il profilo qualitativo negli ultimi decenni, soprattutto per le migliori caratteristiche dei loro prodotti, riconducibili ai cambiamenti climatici, all'introduzione di nuovi vitigni e ad un approccio scientifico alla viticoltura. Non devono tuttavia essere sottovalutati anche i passi compiuti in cantina dove, a una accresciuta competenza tecnica si è aggiunta la diffusione delle più moderne macchine enologiche, soprattutto nelle realtà di medio- grandi dimensioni. Pur considerando le variabili dovute alle differenti condizioni pedoclimatiche degli ambienti di coltivazione, ai vitigni e alle tecniche enologiche adottate, è possibile delineare i caratteri generali dei vini della Gran Bretagna. I vini bianchi fermi, che riguardano circa il 63% della produzione, si presentano in genere intensamente profumati e caratterizzati da sentori floreali fini, da note fruttate, che richiamano gli agrumi e la mela verde, mentre più difficilmente presentano note di frutti maturi; al palato si dimostrano tendenzialmente leggeri, dotati di buona freschezza e abbastanza persistenti. I vini rossi, che nell'ultimo decennio hanno raggiunto il 12% della produzione vinicola, grazie alla diffusione di Dornfelder e degli ibridi Regent e Rondo, hanno una colorazione nettamente migliore rispetto al passato, sia come intensità che come tonalità, inoltre presentano una struttura che gli consente in molti casi di essere affinati in legno; fini e delicati all'olfatto, al gusto sono freschi, abbastanza persistenti, caratterizzati da note fruttate e speziate e tendenzialmente dotati di buona bevibilità; degni di nota anche i rossi, molto apprezzati dal mercato interno. La categoria di vino in più forte crescita e sulla quale i produttori stanno riponendo molte speranze, è rappresentata dagli spumanti, che interessa il 25% della produzione e le crescite di Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier ne sono la prova tangibile. Abbandonata la gassificazione, molto diffusa in passato, i produttori d'oltre manica hanno puntato con decisione sul metodo classico, ottenendo in diversi casi risultati di elevato livello qualitativo che hanno consentito loro di misurarsi con lo Champagne, modello al quale si ispirano.

### Quality Wine Scheme



Conformemente a quanto stabilito nel Quality Wine Scheme, istituito nel 1992, i vini prodotti nel Regno Unito vengono classificati in Table Wine, Regional Wine e Quality Wine. Il Table Wine viene prodotto con uve che devono presentare un grado alcolico potenziale minimo pari al 5%, senza limiti di resa riferiti all'unità di superficie. Per produrre un Regional Wine si deve invece partire da uve provenienti dalle regioni designate, ottenute per l'85% nella regione dichiarata in etichetta e in vigneti ubicati a meno di 250 m di altitudine; viene contemplata una resa massima di 100 ettoltri/ettaro e un grado alcolico potenziale minimo delle uve pari al 6%. Il Quality Wine, designato in etichetta come England o Wales (Galles) a seconda della provenienza delle uve, viene prodotto con uve ottenute a meno di 220 m di altitudine, considerando una resa massima di 80 hl/ettaro e un grado alcolico potenziale minimo delle uve pari al 6%. In Gran Bretagna, per l'innalzamento del grado alcolico, è consentito l'impiego del saccarosio, così come del resto tradizionalmente anche in diverse regioni della Francia, tra cui Champagne e Alsazia, in Germania, in Austria e in molti altri paesi dell'Europa centro-settentrionale facenti parte della UE.

**Autore:** Tommaso Anibaldi