

Grape Britain

Anglophilen Schaumweinliebhabern sind Sparklings aus dem Süden Englands schon länger ein Begriff. Dass aber in den Grafschaften Cornwall und Devon mittlerweile auch beachtenswerte Stillweine gekeltert werden, zeigt diese Reportage über eigenwillige Winzer und begabte Köche an Britanniens Riviera.

Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Martin Kuschel

Aus dieser Bilderbuchgegend im Süden der Grafschaft Devon stammen charaktervolle Käse, aber auch beachtliche Weine in Weiss, Rosé und Rot.



Ein wild bellender Rottweiler-Mischling schiesst auf mich zu, kurzbeinig genug, um seine Reisszähne mühelos in meinen Unterschenkel zu bohren. «Welcome to Devon», denke ich, «so also sieht die Begrüssung beim ersten Stopp der Weinreise durch den Südwesten Englands aus.» Zwei Ellenbogenlängen vor mir brems das Tier ab, rutscht wie ein Schlittschuhfahrer über den Kies und spitzt die Ohren: «Timothy, kommst du her!», hallt es durch die kristallklare Luft. Kurz darauf hält mir Weingutsbesitzer Roger White seine Hand entgegen. Dann tätschelt er den klobigen Kopf von Wachhund Timothy und entschuldigt auf dem Weg zur weinberankten Terrasse den Zwischenfall damit, dass man selbst hier im entlegenen Bickleigh nicht immer gegen ungebetene Gäste gefeiert sei.

«Erstens können wir Engländer «Reichensteiner» und «Siegerrebe» schlecht aussprechen, und zweitens könnten diese Namen unangenehme Assoziationen hervorrufen.»

Roger White Besitzer, Yearlstone Vineyard, UK-Bickleigh

Es ist Erntezeit auf Yearlstone, dem ältesten Weingut der Grafschaft Devon. Die seit Jahren guten Benotungen beim «English & Welsh Wine of the Year Competition» schöpfe Yearlstone laut dem englischen Weinexperten David Harvey nicht zuletzt aus dem mineralienreichen Sandsteinboden mit guter Drainage und dem professionellen Händchen der Önologin. «Die weissen Trauben Bacchus, Pinot Blanc und Seyval Blanc sowie die rote Rondo-Traube sind schon gepflückt», zählt Roger auf, während er Espressotassen über den Terrassentisch verteilt, «im Moment holen meine Frau und ich Pinot Noir und Dornfelder rein.»

Juliet, Önologieabsolventin des Plumpton College in Sussex, ist die eigentliche Weinmácherin. Roger, der Exmoderator von BBC Radio 4, der noch gelegentlich Beiträge an den UK-Sender liefert, ist kraft seiner medialen Erfahrung zum Sprachrohr des Weinguts prädestiniert. Drei Hektar bewirtschaftet das Londoner Paar oberhalb des Exe-Tales, dessen Fluss nur 20 Kilometer weiter südlich in den Ärmelkanal mündet. «Wir befinden uns fast auf demselben Breitengrad wie das Moseltal, nur machen wir keinen Riesling, sondern Reichensteiner», grinst der 52-Jährige.

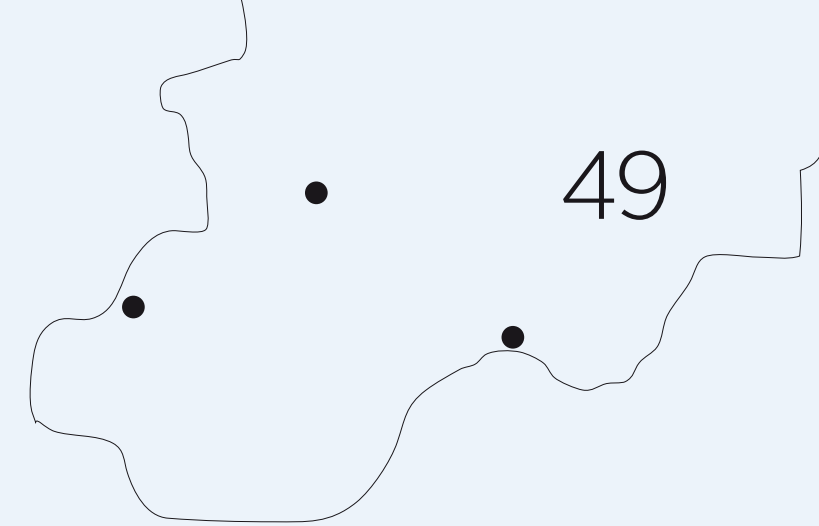
Inzwischen hat Roger ein halbes Dutzend Gläser gefüllt und die Flaschen dahinter drapiert. Auf den Etiketten sucht man vergebens nach Rebsortenangaben. Stattdessen stösst man auf «Number 1» bis «Number 6», ein kleines Verwirrspiel. Für den lokalen Weinkäufer die bessere Strategie, denn «erstens», so Roger, «können wir Engländer «Reichensteiner» und «Siegerrebe» schlecht aussprechen, und zweitens», fügt er lachend hinzu, «könnten diese Namen unangenehme Assoziationen hervorrufen». Also versuche ich mit Blick auf die Fischerboote - der River Exe ist berühmt

Englische Riviera wird der vom Golfstrom erwärmte Küstenstreifen Süd-Devons genannt, wo sich Siesta-Stimmung mit angelsächsischer Betriebsamkeit mischt.

für Lachse und Forellen - erst den politisch unbedenklichen Bacchus. «The old red», so das Kürzel für die hier typische, meist rötliche Gesteinsformation mit Eisenoxid und Magnesiumanteil, sorgt für mineralische Noten in Rogers Weinen. Manchmal, erzählt der Teilzeitjournalist beim Rosé-Schaumwein, träume er schon davon, Rotweine im Bordeaux-Stil zu machen. Aber die Charakteristik seiner Weinberglage sei am besten für Bacchus und Seyval Blanc geeignet und weniger für Merlot und Cabernet Sauvignon. «Mein Vater hat mir übrigens zur Hochzeit vor 20 Jahren eine Kiste



Yearlstone Vineyard: Roger White mit Frau Juliet und Rottweiler-Mischling Timothy.



Weinempfehlung...

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur



BLINDTEXTLiversedge
BLINDTEXT Liversedge
BLINDTEXT

Sharpham Wines & Cheeses:
Managing Director Mark Sharman
hat den Überblick über seine
14 Hektar Reben, Jersey-Rinder
und Suffolk-Schafe.

«Biodiversität ist bei uns Programm, angefangen mit Käferstrassen zwischen den Rebzeilen bis zum Pflanzen von Erlen um die Parzellen.»

Geoff Bowen Besitzer, Pebblebed Vineyards, UK-Topsham

Château Belgrave geschenkt. «Trink sie nicht vor 2000», hat er mich ermahnt – die Flaschen waren leer, bevor ich sie überhaupt in den Keller legen konnte...» In diesem Tempo sollte Roger seine eigenen Weine nicht trinken. Das wäre bei einer jährlichen Produktion von lediglich 55000 Flaschen dem Betriebsergebnis nicht zuträglich.

Britanniens Riviera

Auf der Fahrt über haarnadelkurvige Schotterpfade nach Topsham kreuzen aufgeschreckte Rebhühner die Wege. Immer wieder tauchen reetgedeckte Steinhäuser auf und Burgruinen, vor denen das milde Klima zur Küste hin Zypressen und Palmen wachsen lässt.

Englische Riviera wird dieser vom Golfstrom erwärmte Küstenstreifen Süd-Devons genannt. Die Bucht vor dem Hafentädtchen Topsham gibt einen Eindruck davon: Pubs, vor denen Leute unter Sonnenschirmen sitzen. Im Hintergrund schaukeln Jachten: Siesta-Stimmung mischt sich mit angelsächsischer Betriebsamkeit.

Ein paar Gassen weiter wartet Biowinzer Geoff Bowen. Er wirkt mit seinem dunklen Teint wie ein Südeuropäer. Fast erwarte ich, dass er mich mit italienischem Akzent begrüßt. Stattdessen bittet er in schönstem Oxfordenglisch, Platz zu nehmen. Geoff gehört mit dem 14-Hektar-Weingut Pebblebed zu den Grossgrundbesitzern in der UK-Winnerszene. Von 580 Weingütern, die sich mit 1500 Hektar über das Vereinigte Königreich verstreuen, sind über die Hälfte kleiner als fünf Hektar, und nur 18 Winzer nennen über zehn Hektar ihr Eigen. Die wenigsten leben vom Weinmachen allein. Viele unterhalten zusätzlich ein kleines Restaurant oder bieten Gästezimmer an. Nebengeschäfte, die



Geoff nicht interessieren. Der gelernte Umweltgeologe konzentriert sich auf biologischen Weinbau, ist Mitglied der Naturschutzorganisation «Linking the environment and farming», kurz LEAF. «Biodiversität ist bei uns Programm, angefangen mit Grasstreifen, sogenannten Käferstrassen, zwischen den Rebzeilen bis zum Pflanzen von Erlen um die Par-

zellen», sagt der 42-Jährige. Auch das Setzen von Rosen ans Rebzeilenende als Frühwarnsystem gegen Mehltau gehört zum Pebblebed-Konzept. Mit diesem ausgeprägten Umweltethos weiss sich Geoff in der englischen Weinbranche bis dato ebenso in der Minderheit wie mit seiner Liebe zum Terroir, die er in Form kleiner Parzellen auf seinen Weinbergen und mit unverschnörkelten, extraktreichen Gewächsen umsetzt.

Interessanter roter Blend

Als würde sich die Gelassenheit des Globetrotters und Slow-Food-Mitglieds in den Weinen widerspiegeln, gibt sich der 2008er Sparkling aus Seyval Blanc mit balanciertem Süsse-Säure-Spiel. «Das hier ist kein Barolo», kommentiert Geoff die Flüssigkeit, die er als nächste ins Glas giesst, «aber er ist «molto interessante», wie mein «Freund» Berlusconi sagen würde.» Der britische Humor lässt grinsen... Und so legt er, während ich mir seinen Roten aus Pinot Noir und Rondo über die Zunge rollen lasse, nach: «Ich hab mir schon überlegt, Berlusconi als Slow-Food-Mitglied anzuwerben.»

Die Gelegenheit, den Schaumwein der kornischen Winzerlegende Bob Lindo mit den Meeresfrüchten der kornischen Kochlegende Rick Stein zu



kombinieren, bietet sich im Westen der Grafschaft Cornwall: in Padstow. Ein mit mittelalterlichen Häusern gespicktes Gassenlabyrinth führt vorbei an Pubs und Galerien runter zur Hafenterrasse. Passend zur Aussicht kommen ausgebackene Garnelen im «Seafood Restaurant» auf das Leinentuch. Die limonenakzentuierte Mousse des 2009er Brut Rosé Sparkling von Bob Lindo greift die feine Schärfe der Krustentiere stimmig auf. Auch zum süsslich-nussigen Geschmack des Hummerfleischs mit Fenchel-Risotto macht der perlende Pinot Noir «bella figura».

Am nächsten Morgen lerne ich Bob Lindo kennen. Sein Weingut Camel Valley in Bodmin ist neben Nyetimber im fernen Sussex das zurzeit meistbesprochene in der englischen Presse. Die beiden Branchenführer beliefern den Buckingham-Palast um die Wette. Auf den Eigentümer von Nyetimber angesprochen, lautet Bobs Antwort leicht verschnuft: «He is Dutch.» Mehr Aufmerksamkeit soll dem Niederländer Eric Heerema, der das auf hochwertigen Sekt spezialisierte Gut 2006 übernahm und nun 177 Hektar Weinbergsfläche besitzt – mehr als jeder andere im UK –, nicht zuteilwerden. Stattdessen betrachten wir ein Foto an der Wand, auf

dem Bob und Prinz Charles sich die Hände schütteln. «Was hat er zu Ihnen gesagt?», frage ich. «Ich habe ihn gebeten, Camilla zu fragen, ob sie Präsidentin des englischen Weinbauverbandes werden möchte.» Und das mit durchschlagendem Erfolg: Denn seit Ende Juli ist Her Royal Highness The Duchess of Cornwall, wie die Prinzgemahlin korrekt heisst, Präsidentin der United Kingdom Vineyards Association und hat in dieser Eigenschaft auch schon Camel Valley mit ihrem Besuch beehrt, wo sie «impressed by the quality of wines» war.

«Es gibt zwei Macharten von Schaumwein in England, den Champagner-Stil aus Chardonnay und Pinot Noir sowie den englischen Stil aus Seyval Blanc. Wir machen beide.»

Bob Lindo Besitzer, Weingut Camel Valley, UK-Bodmin

«Es gibt zwei Macharten von Schaumwein in England: den Champagner-Stil aus Chardonnay und Pinot Noir sowie den englischen Stil aus Seyval Blanc. Wir machen beide.» Damit bedient Bob einerseits die auf trockene Brioche- und



Es grünt so grün:
mustergültige Rebzeilen
von Camel Valley Vineyard
in Cornwall.



Informieren und Probieren

Yearlstone Vineyard
www.yearlstone.co.uk

Yearlstone «Number 2» 2009

Reinsortiger Bacchus. Strohgelbe Farbe; Duft von weissfleischigem Kernobst. Am Gaumen Pfirsichakzente sowie Rauchnuancen vom Ausbau in Limousin-Fässern, knackige Säurestruktur.

Pebblebed Vineyard
www.pebblebed.co.uk

Pebblebed Red 2008

In der Nase dunkle Beerenaromen. Wie ein samtiger Brombeersaft benetzt die Cuvée aus Pinot Noir und Rondo die Zunge und hinterlässt Spuren von Heu und Akazienblüte. Eleganter, nachhaltiger Abgang.

Camel Valley Vineyard
www.camelvalley.com

Camel Valley Cornwall

Pinot Noir Rosé Brut

Das Bouquet dieses lachsfarbenen Schaumweins wird von Walderdbeeren und Limone dominiert. Am Gaumen harmonisieren die fruchtigen, erfrischenden Aromen mit der kompakten Säurestruktur. Angenehmes Perlen und ebenso angenehme Hefenoten.

Sharpham Vineyard
www.sharpham.com

Sharpham Red 2009

Dunkles Granatrot; lebhaftes Waldbeer- und Kirscharomen. Frucht und präsen- tative Tannine von neuem Holz formen im Mund ein gelungenes Gleichgewicht. Ein eleganter reinsortiger Rondo mit Reifepotenzial.

ONLINE-BESTELLUNGEN MÖGLICH

Für Insel-Winzer liegt Kontinentaleuropa bekanntlich «overseas». Auf Anfrage gaben sich obige Güter ganz europäisch: Gerne würden Online-Bestellungen aus der Schweiz und aus Deutschland entgegen- genommen und prompt ausgeführt.

«Hier liegt mein Vorgänger Mr Ash begraben, beziehungsweise seine Asche, sozusagen «Mr Ash's ashes.»

Mark Sharman Managing Director, Sharpham Wines & Cheeses, UK-Totnes

Hefearomen fixierte Klientel und andererseits die Liebhaber süsslicher Prickler. Den grössten Unterschied zwischen den französischen Originalen und seinen Sparklings sieht der Winzer in der fruchtdominierten Stilistik. Dafür fermentiert Bob reduktiv und erreicht so, dass seine Schäumer primär von Frucht und lediglich von subtilen Hefenoten geprägt sind. Trotz zweiter Flaschengärung und Hefen aus der Champagne sind die Blasen nicht ganz so filigran wie bei Champagnern. Wenn sie noch feiner wären, würden sie die Aspekte von Feuerstein und weisser Johannisbeere in seinem 2008er Blanc de Noirs allerdings noch konzentrierter an die Glasoberfläche befördern. Die Gerüch- teküche indes prickelt umso tüchtiger: Taittinger und Veuve Clicquot sollen ihre Fühler längst Richtung Südengland ausstrecken, denn die in der Champagne typische Kreide zieht sich von dort als feinkörniges Kalkgestein durch den Ärmelkanal bis zur südenglischen Küstenregion. Abgesehen von der Bodenähnlichkeit sorgt der Klimawandel für heissere Tage in der Champagne – ungünstig für die gewünschte Säure in den Chardonnay-Trauben. Und so kokettiert man damit, in Sussex oder Dorset Anbauflächen zu ergattern.

Schaumwein am zweiten Geburtstag

Den Absturz seiner Maschine, erzählt der Expilot später vom Karriereende bei der Royal Air Force, habe er dank Schleudersitz überlebt. Das war am 6. Juni 1986 um 11.35 Uhr. «An diesem Datum, zu genau dieser Uhrzeit trinke ich mit meiner Frau Anne jedes Jahr eine Flasche Schaumwein.» – «Champagner-Stil oder englischer Stil?», frage ich, und wir verabschieden uns lachend.

Das mit Abstand idyllischste Weingut im englischen Südwesten ist Sharpham. Jersey-Rinder und Suffolk-Schafe grasen auf saftigem Weideland. Über dem an Weinfelder grenzenden River Dart

segeln Silberreihher. «Sharpham ist so berühmt für seine Weine wie für seinen Weichkäse», empfängt mich Mark Sharman und reicht einen 2008er Bacchus. Der Önologe macht auf der Länderei mit 222 Hektar, von denen 14 unter Reben stehen, nicht nur national prämierte Still- und Schaumweine. Er stellt auch begehrte Käse her, verwandelt die extrem fetthaltige Milch der frei gehaltenen Jersey-Kühe in Rohmilchläibe mit geschmeidiger Textur.

Nach dem Aperitif geht es ins Pinot-Noir-Feld. «Vom Sonnenaufgang bis zum Spätnachmittag werden die Reben mit Tageslicht verwöhnt und profitieren vom reflektierten Licht des Flusses», sagt Mark. Cabernet Sauvignon und Merlot reifen phasenweise gar in «polytunnels», durchsichtigen Gewächszelten, die das Reblaub vor heftigen Regenschauern schützen. «Wie authentisch schmeckt der Wein dann noch?», will ich wissen. «Das müssen Sie selbst herausfinden», entgegnet der Mittvierziger und holt Gläser und eine Cuvée der beiden Rebsorten aus einem Picknickkorb. Mystery, so der Name des Blends im Bordeaux-Stil, punktet mit kräftigem Gerbstoffgerüst, das Spuren von schwarzer Johannisbeere ummantelt.

Schon der Sharpham-Vorbesitzer – Maurice Ash – experimentierte hier in den 1970ern mit den französischen roten Sorten, erzählt Mark, jetziger Miteigner des 1000 Jahre alten Anwesens. Dann stehen wir plötzlich vor einer Skulptur unter einem knorrigen Baum. «Hier liegt Mr Ash begraben, beziehungsweise seine Asche», sagt Mark, ««Mr Ash's ashes» sozusagen.» Ein ausgesprochener Gourmet soll er gewesen sein und ein wenig exzentrisch. Eine Art weinmachender Oscar Wilde. Denn nicht nur seine Asche liegt unter dem 200 Jahre alten Baum. Es war Ashs letzter Wille, sich mit einem seiner holzgereiften Blends und einem roten Michelin-Guide begraben zu lassen. I



Sally Searle vom «Old Rectory» mit Vierbeinern, die froh sind, dass Forellen auf der Karte stehen. Top-Bouillabaisse im «Seafood Restaurant» in Padstow.

Unsere Tipps

HINKOMMEN

Aus Deutschland: Lufthansa fliegt vom 12. Mai bis zum 5. August 2012 immer samstags nonstop von Düsseldorf nach Newquay und zurück. Hin- und Rückflug ist ab 99 Euro buchbar. Aus der Schweiz: via Düsseldorf und dann wie oben. Alternativ: via London, von dort mit British Airways täglich mehrmals nach Newquay und zurück.

ESSEN

The Seafood Restaurant
Riverside, Padstow,
Cornwall PL28 8BY, UK
Tel. +44 (0)1841 53 27 00
reservation@rickstein.com
www.rickstein.com

Wer sich mit Leib und Seele dem Meerestgetier verschrieben hat, wird sein kulinarisches Seelenheil in diesem Hafenrestaurant finden. Neben einer Top-Bouillabaisse mit Seeteufel und Kaisergranat bereitet der bretonische Küchenchef Stéphane Delourme die knusprigsten Helford-River-Garnelen aller Zeiten zu. Man isst sogar die hauchdünne Schale mit! Vorbildliche Weinkarte.

Number 6 Restaurant
6 Middlestreet, Padstow,
Cornwall PL28 8AP, UK
Tel. +44 (0)1841 53 20 93
www.number6inpadstow.co.uk
Zauberhaftes Stadthaus im georgianischen Stil. Hier zaubert Chefkoch Paul Ainsworth für nur 22 Gäste moderne kornische Gerichte wie frittierte Porthilly-Austern mit Fenchel oder geräucherten Seehecht mit Blutwurst.

Tresanton

St Mawes, Cornwall TR2 5DR, UK
Tel. +44 (0)1326 27 00 55
info@tresanton.com
www.tresanton.com

Am besten lässt man sich in diesem Hotelrestaurant Hummer samt knackigem Meeresspargel auf der Zunge zergehen, während man das Panorama optisch einsaugt. Mit Blick auf Palmen und Meer können die Gäste in dem ehemaligen Jachtclub auch sterneverdächtige Schmankekerl wie Dover-Seezunge und Jakobsmuscheln mit Spinat und Wachteilei verknuspern. Ausssen wie innen eine der geschmackvollsten Locations von Cornwall.

WOHNEN

Lamb Inn
The Square, Sandford,
Crediton, Devon EX17 4LW, UK
Tel. +44 (0)1363 77 36 76
www.lambinnsandford.co.uk
Hinter der rustikalen Fassade des ehemaligen Pubs vermutet niemand derart grandiose Designlandschaften. Die Gästezimmer verströmen mit formschönem Mobiliar aus edlem Holz und Naturstein eine Art Buddha-Atmosphäre. So kann man energiegeladen im hoteleigenen Pub zapffrisches Guinness zischen.

The Old Rectory
St Juliot, Boscastle,
Cornwall PL35 0BT, UK
Tel. +44 (0)1840 25 02 25
www.stjuliot.com

Extrem romantisch sind die fünf Doppelzimmer eingerichtet. Im Old-English-Country-Style. Und das in einem 1846 erbauten Landhaus. Hier stimmt einfach alles: vom Frühstück mit Eiern von eigenen Hühnern und hausgemachten Marmeladen bis zum Kaminfeuer im urgemütlichen Gemeinschaftssalon.

The Llawnroc Hotel

Chute Lane, Gorran Haven,
St Austell, Cornwall PL26 6NU, UK
Tel. +44 (0)1726 84 34 61
www.thellawnrochotel.co.uk
Verspielt, mit Liebe zum Detail und ohne ins Kitschige abzudriften: Was will man mehr von einem Hotel? Zumal eine verträumte Bucht zum Greifen nahe liegt, man, nachdem man hungrig von dort zurückgekehrt ist, ausgezeichnet speisen kann und die Bar weder optisch noch cocktailmässig irgendwelche Wünsche offenlässt.

EINKAUFEN

The Exmouth Mussel Company
Units 3, 4 & 5 The Pierhead,
Exmouth, Devon EX8 1DU, UK
Tel. +44 (0)1395 27 77 20
www.exmouthmussels.com
Wer mit dem Schotten Paul und Mike aus Wales auf dem Kutter Richtung Ärmelkanal schippert, wird garantiert zum Seebären. Beeindruckend, wie Abertausende von Miesmuscheln ins Netz gehen. An Land gereinigt, werden hier die frischesten Mollusken ever verkauft.

