

HEM TILL GÅRDEN



Ligger framtidens Champagne i England? Vi besöker en riktig bubblare i East Sussex – det äkta paret bakom den svensk-italiensk-engelska framgångssagan Busi Jacobsohn.

TEXT | CHARLOTTE MEYNERT FOTO | PETER CEDERLING

Här odlas klassiska champagnedruvor.



”Vi läste på och förstod att engelsk sparkling var på väg mot en boom.”

Byarna är som tagna ur ett avsnitt av *Morden i Midsomer*. Landskapet är bedårande vackert med böljande kullar täckta av åkrar, skogsdungar och betande kor. Här finns gemytliga pubar, små kyrkor i gotisk stil och cricketsåsongen är i full sving i den närliggande spaorten Tunbridge Wells. Och det är här som det äkta paret Busi Jacobsohn, Susanna och Douglas, satte ned bopälarna år 2015. På kort tid har de lyckats skapa ett framgångsrikt varumärke samt ett medaljvinnande mousserande vin. I dag har deras bubbel vunnit åtskilliga priser och finns på vinlistorna på flera av Londons finaste hotell och restauranger.

Jag kör till vingården Busi Jacobsohn i East Sussex, drygt sju mil sydöst om London, en molnig augustidag för

att fråga om just detta. Hur vägen hit varit, hur det kommer sig att de gav sig in i vinbranschen och hur de blev så framgångsrika på så kort tid.

Väl framme tittar solen äntligen fram efter en sommar som varit minst lika blöt som i Sverige. Douglas ser märkbart lättad ut.

– Det har varit en så regnig sommar och då är det lätt att en del av skörden blir förstörd av olika sjukdomar. Snart kommer vi att behöva ta ett beslut om vi ska klippa bort en del av druvorna redan nu så att de som blir kvar klarar sig bättre till skörden, säger han och berättar att skörden är planerad till i början på oktober. Till dess hoppas de på mycket sol så att druvorna kan nå full mognad.

SUSANNA OCH DOUGLAS lämnade Sverige för Storbritannien 2011 och efter några år i Richmond utanför London

ville de ut på landet och började gå på lite husvisningar. Det tredje huset de tittade på var Blackdon Farm i den lilla byn Eridge Green.

– Vi föll direkt för det här stället. Vi gillade energin här, utsikten, men vi visste egentligen inte alls vad vi skulle göra, säger Susanna och skrattar.

Det fanns planer på att odla vit sparris men så var det en bekant som föreslog vin. Med Susannas rötter i italienska vindistriktet Piemonte kändes vinodling inte helt otänkbart och visst hade de närt en dröm om att någon gång odla vin i Italien. Så varför inte?

– Vi läste på och förstod att engelsk sparkling var på väg mot en boom. Vi testade och mycket smakade gott, vi var förvånade. Sydöstra England har ju också samma klimat nu som Champagne hade för 20–30 år sedan. Så vi kontaktade en konsult som hjälpte oss och snart därefter hade vi

”Vi föll direkt för det här stället. Vi gillade energin här, utsikten, men vi visste egentligen inte alls vad vi skulle göra.”

FAKTA |

BUSI JACOBSONN

ÄGARE | Äkta paret Susanna Busi Jacobsohn och Douglas Jacobsohn.

PLATS | Eridge Green, East Sussex, Storbritannien.

ODLAD MARK | 5 hektar.

PRODUKTION | Cirka 25 000 flaskor per år.

BESÖK | Öppet hus två gånger per år, kan bokas via Eventbrite. Det går också bra att boka tid för ett privat besök om man är fler än sex personer.

planterat fem hektar med de klassiska champagnedruvorna pinot noir, chardonnay och pinot meunier, säger hon.

De hade helt rätt. Den brittiska vinindustrin med bas i sydöstra Englands landskap Kent, Sussex, Hampshire och Surrey har gått från klarhet till klarhet med rekordartad tillväxt och internationellt erkännande. Antalet vingårdar har fördubblats på tio år och till skillnad från Champagne där i princip all mark som kan odlas är uppodlad finns det gott om mark och den kalkhaltiga jordmånen är densamma. Klimatförändringarna med stigande temperaturer är en fördel för brittiska producenter men sätter käppar i hjulen i Champagne där det vissa år har varit för varmt och svårt att få tillräckligt med syra i druvorna.

Det säger en del om läget att två av Champagnes största hus har investerat i mark och börjat odla vin här. Taittinger har etablerat sig i Kent under namnet Domaine Evremond och Vranken-Pommery har köpt mark i Hampshire.

Och i den senaste versionen av en av världens mest respekterade vintävlingar, Decanter World Wine Awards, fanns flera engelska producenter med bland medaljörerna.

SAMTIDIGT MED UPPSTARTEN av Busi Jacobsohn gick Susanna och Douglas en utbildning i vitikultur på ansedda Plumpton College. Det är uppenbart att de är ett starkt team och att de kompletterar varandra väl. Douglas tar det mesta ansvaret för skötsel av vinrankorna på fältet medan Susanna sköter varumärkesarbetet, administrationen och är den som är mest engagerad när vinet ska blandas och få sin slutliga sammansättning.



Susanna Busi har rötter i Piemonte.





”Inget har odlats här tidigare och jorden var inte utarmad.”



Schnauzern Smilla ingår i teamet.

Första årgången var 2017. Det blev bara några tusen flaskor eftersom frosten förstörde en stor del av skörden. Men det hindrade inte dem från att delta på en vinprovning för branschfolk arrangerad av Wine GB, den brittiska föreningen för vinproducenter, som dessutom precis innan gett deras första vin Busi Jacobsohn Brut 2017 en bronsmedalj. Och tur var väl det, för redan då fick de sitt genombrott och en order som kom att öppna fler dörrar.

– Jag stod där vid vårt bord och en massa branschfolk cirkulerade runt och provade alla olika utställares viner. När stället höll på att stänga kom två killar tillbaka och sa att de verkligen gillade vårt vin, att det hade varit höjdpunkten på deras dag att smaka vårt vin, minns Douglas.

– De visade sig vara inköpare för

varuhuset Harvey Nichols. De gillade vår design och smaken, att det inte var för hög syra samt välbalanserat.

Sedan dess har det rullat på. Harvey Nichols har fortfarande vinet på sina hyllor och de snålar inte med superlativen i sin beskrivning av vingården och dess viner på webbplatsen: ”Busi Jacobsohn är en av de mest intressanta talangerna som dykt upp på den engelska vinscenen de senaste åren.” Rosévinet kallar de för ”en framtida klassiker”.

TOPPHOTELLET THE BERKELEY serverar mousserande från endast tre producenter på sin nya lyxiga takterrass med pool och bar – Laurent-Perrier, Dom Pérignon och Busi Jacobsohn. Och på exklusiva Michelikrogen Frog i Covent Garden finns Susannas och Douglas Blanc de Noirs på vinlistan.

Vinet går även på export till bland annat Norge, Finland och Israel.

Och de är glada för att vinerna säljs via Systembolaget sedan ett par månader.

– Äntligen finns vi också i Sverige, säger Susanna.

Men varför har deras vin blivit så populärt? Kanske kan det vara på grund av att deras jord skiljer sig från de flesta andra engelska vinmakares. Och att de därför valt kloner från Bourgogne och inte från Champagne. Här råder en mix av lera och sandsten, alltså inte den klassiska kalkhaltiga jorden som finns i Champagne och även i stora delar av det vinproducerande England.

– Dessutom hade det varit betesmark här innan, inget har odlats här tidigare och jorden var inte utarmad, säger Susanna.

En annan orsak till framgången

FAKTA |

BRITTISK VININDUSTRI

MARK MED VINODLINGAR | 3928 hektar, en ökning på 74 procent på fem år. Totalt 943 vingårdar.

ÅRSPRODUKTION | 12,2 miljoner flaskor, en ökning på 130 procent på fem år. 68 procent mousserande vin, 32 procent stilla vin. Mest odlas Chardonnay med pinot noir och pinot meunier på andra och tredje plats. Endast 7 procent av all produktion exporteras. De främsta exportmarknaderna är Skandinavien, USA och Japan.

KÄLLA: WINE GB INDUSTRY REPORT 2022-2023

PRISAT BUBBEL



Busi Jacobsohn Cuvée Brut, 569 kr, nr 90325 på Systembolaget. Guldmedalj i Wine GB Awards 2022.

Busi Jacobsohns prisbelönta bubbel säljs bland annat på den välrenommerade privata vinklubben 67 Pall Mall, exklusiva köttrestaurangen Goodman, Frog i Covent Garden och på varuhuset Harvey Nichols i Knightsbridge. Sedan juni i år finns även Busi Jacobsohn Cuvée Brut att köpa på Systembolaget.





SUGEN PÅ ATT PROVA ENGELSKT BUBBEL?
 Under Sthlm Food & Wine den 10–12 november på Älvsjömässan kommer besökare att hitta en särskild avdelning, ett engelskt vintorg, där det går att testa ett urval av de mousserande, engelska viner som säljs via Systembolaget i Sverige. Håll utkik efter Sparkling England!

tror Douglas har att göra med att de tidigt bestämde sig för att vara i lyxsegmentet. Det har genomsyrat alla beslut sedan dess, som designen, prinsnivån, var de finns att köpa till att flaskorna lagras generöst länge innan degorgering, mellan 24 och 44 månader beroende på vilken sort det är.

Ett medvetet beslut var också att endast göra årgångsviner, inte non-vintage som många av de stora champagnehusen och där syftet är att det ska vara samma smak år efter år.

– Det blir ju tråkigt! Vi vill gärna att året ska sticka ut och kunna kännas och smakas i vinet och att det inte är samma smak år efter år, säger Douglas.

I dag gör de fyra cuvées – Brut, Rosé, Blanc de Noirs samt Blanc

de Blancs. När druvorna skördats transporteras de till ett vineri i Canterbury för pressning och där sker också själva vintillverkningen. De arbetar tätt ihop med vinmakaren och provsmakar och är med och bestämmer den slutgiltiga blandningen. Liksom de flesta andra producenter av mousserande vin i Storbritannien använder man sig av den traditionella metoden för att omvandla det stilla vinet till bubbel, det vill säga att den andra jäsningsen sker i flaskan och bubblorna stannar därmed kvar i den.

Vi pratar om framtidsplaner. Nästa steg blir att ta fram en magnumversion av Cuvée Brut 2020 samt att börja exportera till Japan. De har plats och

möjlighet att utöka planteringarna men det är inte aktuellt i nuläget.

Förutom det brittiska vädret med mycket regn och frost har också brexit gjort det svårare och dyrare att exportera till EU.

Vilka är de främsta utmaningarna framåt?

– Jag tror inte brexit är bra för något företag, inte heller för oss i vinbranschen. Det betyder att vi numera inte kan sälja direkt till privatkunder i andra länder utan vi måste leverera via en agent, säger Susanna.

– Vi hade många privata kunder i Sverige och andra länder tidigare som vi sålde direkt till. Och om vi har turister på plats som är här och provsmakar och vill köpa är det inte bara att ta en order och skicka till dem. Allt har blivit krångligare rent administrativt.

De vill också slå ett slag för att mousserande är ett matvin i sin egen rätt, inte bara något man serverar som en aperitif.

– Absolut, mousserande passar utmärkt till mat, säger Susanna.

– Vi rekommenderar till exempel vår rosé till fågel som anka och kyckling medan vår Blanc de Noirs funkar till kött och Cuvée Brut dricker vi ofta till ost, gärna lokalproducerad och inköpt i traktens ”farm shop” men också såklart till skaldjur och fisk. •



#3
Top 100 Wine Values 2022
 –Wine Spectator, jan 2023

Marchesi
ANTINORI
 26 GENERAZIONI

Villa Antinori. Art. nr: 2300 • 169 kr • 750 ml • 13,5% alc/vol.

WARD WINES Viner med kvalitet, ursprung & personlighet

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.