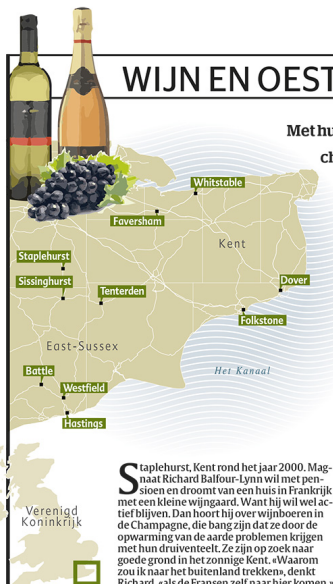


WIJN EN OESTERS PROEVEN



Staplehurst, Kent rond het jaar 2000. Magnaat Richard Balfour-Lynn wil met pensioen en droomt van een huis in Frankrijk met een kleine wijngaard. Want hij wil wel actief blijven. Dan hoort hij over wijnboeren in de Champagne, die bang zijn dat ze door de opwarming van de aarde problemen krijgen met hun druiventelst. Ze zijn op zoek naar goede grond in het zonnige Kent. «Waarom zou ik naar het buitenland trekken», denkt Richard, «als de Fransen zelf naar hier komen.» Hij koopt een landgoed in Staplehurst en de rest is, zoals je noemt, geschiedenis. Zo'n vijftien jaar nadien bezoeken wij Richards wijn-goed Hush Heath Estate en maken er een wandeling met gids Caynor Hill, stevig Engels gekleed in waxcoat en rubberlaarzen. In de verte zien we een typisch Kentse hopschuur, maar al snel verdwijnt het gevoel dat we in Engeland zijn. Het glooiende landschap is bezaaid met wijnstokken, keurig in een

Met hun schuimwijn steken ze de champagne naar de kroon, maar Engelse wijnboeren hebben nog meer goed begrepen: toeristen trekken. In Kent en East-Sussex floreert het wijntoerisme en ook fans van vis en zeevruchten worden er verrast. Van oesters en visrokerijen tot hippe sterrenrestaurants.

TINEKE ZWIGERS

rechte rij. Van de druiven die er groeien wordt vooral mousserende wijn gemaakt. «Toen Richard in 2004 zijn eerste Balfour Brut Rosé instuurde naar de International Wine Challenge, won hij een gouden medaille, vertelt Gaynor trots. «Daarmee zetten we onszelf en de Engelse wijn mooi op de kaart.» Behalve met wijn maken houdt Hush Heath zich bezig met duurzaamheid en natuurbescherming. In het elkenbos leven vossen en herten, er zijn uilenesten en langs de bosrand staan bijenkasten.

Koninklijk getest

Wat opvalt langs de South East Wine Route is de gastvrijheid waarmee de wijnboeren bezoekers ontvangen. In Hush Heath Estate kun je een bewegwijzerde wandelroute van ruim een uur volgen en na afloop wijn proeven in de winkel. Op onze volgende stop, Biddenden Vineyards nabij de beroemde tuinen van Sissinghurst, kun je op woensdag (juni-sep-

IN ZUIDOOST-ENGLAND

Toost, slurp & geniet



WHITSTABLE



De 'oystergirls' van Whitstable zijn een nationaal begrip. Met vaardige vingers wrikken ze de subliem smakende oesters open



tember) en zaterdag mee met een gratis rondleiding en proeverij. Op andere dagen mag je zelf op pad. Wijnboer Julian Barnes nam het bedrijf over van zijn ouders, die hier sinds 1969 cider en wijn maakten. Nu ligt de nadruk op wijn, vooral van Duitse druivensorten als Bacchus, Ortega en Reichensteiner, maar er is ook een aardig perceel Pinot Noir. «We kunnen in Noordwest-Europa met steeds meer soorten uit de voeten en dat levert goede wijnen op», vertelt Julian. «Vooral wit, rosé en schuimwijn zijn in Engeland gewild, maar wij maken ook een bekroonde rode wijn van Dornfelder. Licht van smaak, zowel gekeeld als op kamertemperatuur heel lekker.»

Chapel Down in het toeristische dorp Tenterden is qua volume de grootste wijngaard van Engeland, met een jaarlijkse productie van maar liefst 650.000 flessen. Plus de grootste eer die een wijnmaker kan toevallen: de Rosé Brut werd in 2011 geschonken op de bruiloft van kroonprins William en Kate Middleton. Ook ons, burgers, bevalt Chapel Down al jaren goed. Wij varen zelden terug naar het Europees vasteland zonder een paar flessen Flint Dry (wit) en English Rose (rosé). De wijngaard beschikt over een stijlvol proeflokaal annex winkel, waar elke bezoeker zonder verplichting wijn mag proeven. We voelen ons echt welkom, een medewerker gaat er voor zitten, geeft uitleg over de wijnen en vraagt ons om onze smaakervaring onder woorden te brengen.

Chapel Down heeft nog een andere troef: restaurant The Swan, waar je met uitzicht op de wijngaard in alle rust kunt testen of de wijnen overleefd blijven bij een explosie aan hartige en zoete smaken.

Fish & chips

Ter afwisseling dalen we van de wijnheuvels af naar het zeeniveau van Hastings. Die stad, vooral bekend om de Slag bij Hastings in 1066 (dit jaar 950 jaar geleden en uitgebreid gevierd), bezit een van de oudste vissersvloeden van Groot-Brittannië. Nog altijd worden vroege in de ochtend de vissersboten het kiezelstrand opgetrokken en de bakken met vis direct naar de markt vervoerd. Het historische visserskwartier vinden we aan de voet van East Hill Cliff, waar we, soms diep wegzakend in de kiezels, een kijkje nemen bij de boten, visnetten en krabbenmanden. Het is er rommelig, hier en daar wat roestige en er wordt hard gewerkt. Achter het strand vinden we de net shops, hoge teerhutten waar de vissers vroeger hun netten te drogen hingen. Nu kun je er twee musea over de visserij bezoeken, maritiem winkelen en bekroonde fish & chips eten bij Maggie's. Wij zijn vooral te spreken over de vis van rokerij Rock-A-Nore Fisheries. Eigenaar Sonny staat zelf achter de toonbank en adviseert ons met klem om flink te proeven van de gerookte zalm met chilipeper. Boterzacht en met een hete zweepschep op het eind. Ter afsluiting stappen we in de lift naar East Hill Cliff. Hastings is een mooie stad om van bovenaf te bekijken, zoals ze zich vanaf een uitzicht trek tussen twee hoge kliffen. Omhoog met de lift en per trap naar beneden, zo vertelt je de hapjes gerookte vis melk genoeg. Bij Carr Taylor Vineyards in Westfield worden we opgewacht door David News, 'the Hat' zo-

als hij zich voorstelt met een vingertje aan de rand van zijn joyeuse hoed. Het is zonnig, David heeft alle tijd en we gaan voor een flinke wandeling over het wijngoed. Lang staan we stil bij de percelen met de drie 'heilige' druivensorten voor de champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay. Net als onze collega's maken wij hier veel bruiswijn, de Engelsen zijn er dol op. Maar we mogen het geen champagne noemen, dat recht is voorbehouden aan de wijnboeren in de Champagne, vertelt David. «Energisch jammer, maar het geeft ons ook meer vrijheid.»

The champagne method

Dan beginnen zijn ogen te glimmen, met deze anekdote maakt hij valke indruk. «Wist je dat een Engelsman de *méthode champenoise* heeft uitgevonden, het proces van de tweede gisting op de fles? Dat was Christopher Merrett in 1664. En een industrieel uit Newcastle maakte voor het eerst flessen van dikker glas, die niet snel ontploften. Dom Pérignon, de Franse

monnik die officieel geldt als de uitvinder van de methode, begon er pas zes jaar later mee.» Toegevoegd besluit David: «Remuag, het gebruik om de flessen schuin omhoog te zetten en geregeld een achttste slag te draaien, zodat de gist naar beneden zak en uit de fles verwijderd kan worden, is in Frankrijk bedacht door de weduwe Clicquot.» Het is tijd voor een glas wijn, nieuwe gasten druppelen binnen en met een galante handkus neemt David afscheid. In de laatste wijngaard van onze wijnreis mogen we zelfstandig aan de wandel. De biodynamische wijngaard Sedlescombe is gevestigd in het High Weald, een Area of Outstanding Natural Beauty. De route voert ons langs glooiende wijnvelden en door een donker bos met bruggetjes over snelstromende beekjes. Geregeld staan we stil om te genieten van het uitzicht. Na afloop proeven we de wijnen op een barkruk aan een oud wijnavat. Naast ons dekt de eigenares de tafel voor een lunch met wijngoederij. Het wijntoerisme is in Engeland uitgegroeid



HUSH HEATH ESTATE

PRAKTIJSCH

ERHEEN: P&O Ferries (www.poferry.com) vaart 23 keer per dag tussen Calais en Dover (90 minuten), vanaf € 81 retour 2 personen met wagen. Vanuit Dover bereik je alle plaatsen in maximaal 1,5 uur.

LOGEREN: **Marine Hotel:** maritieme kamers, deels met uitzicht in 'oesterhoofdstad' Whitstable. Goed restaurant en heerlijk ontbijt. Vanaf € 125 B&B voor 2 personen, www.marinewhitstable.co.uk

Goudhurst Inn: gezellig pub-hotel van de eigenaren van Hush Heath Estate. Stijlvolle kamers en in de pub pizza's en wijn van eigen veld. Vanaf € 103 B&B voor 2 personen, www.thegoudhurstinn.com

Abbey Hotel: pub met kamers in Battle tegenover de ingang van de abdij en het slagveld van '1066', www.abbeyhotelbattle.co.uk

BEESTELIJ: tussen mei en oktober kleuren de wijnen groen en heb je de beste kans op zon. Wij proeven en kopen kan het jaar rond.

REISGIDS: Trotter Zuid-Engeland (Lannoo, 2015, € 19,99). Praktisch,

tot een serieuze branche. Met zo'n veertig wijngaarden in Kent, Surrey en Sussex valt hier nog veel te ontdekken. De weg naar de haven van Dover voert ons via een kleine omweg langs de vissershaven Whitstable. Hier eet je, zo zegt men, de beste oesters van Engeland. Ze staan op het menu van Londense sterrenrestaurants en de oystergirls van Whitstable zijn, met hun vaardige vingers, een nationaal begrip. We parkeren de wagen in de haven en wandelen over het pad tussen strand en zeevering naar The Forge, een houten keet met buitenbar en simpel terras. Je bestelt er de oesters per stuk. Gefascineerd kijken we hoe het meisje de exemplaren open wrik en met een schijfje citroen op een plastic bordje legt. Aan decorum wordt geen geld verspild, maar de oesters smaken subliem. Nog iets om voor terug te komen.

Sterren van de hemel



THE CURLEW

• In Folkestone eet je met een hippe twist in restaurant **Rocksalt**. Het zeezicht krijg je er gratis bij. www.rocksaltfolkestone.co.uk

• In **The Curlew** toert de hippe chef Michael Mealey met ingrediënten uit de streek. Lekker met wijn van Sedlescombe. www.thecurlew-restaurant.co.uk

• Exquise gerechten van chef **Paul Noble** eet je in een informele setting hartje Battle. www.noble-restaurant.co.uk

• Op 17 en 18 september geniet je op het **Seafood & Wine Festival** in Hastings van verse vis, Engelse wijn en muziek. www.hastingsfestival.co.uk/seafood

• Zin in een biertje na de wijn? Bij Englands oudste brouwerij **Shepherd Neame** in Faversham kun je mee met een toer en proef bij **Whitstable Bay Blend**. Spitfire Gold en het lichte, bittere **Master Brew**. www.shepherdneame.co.uk

veel kaarten, weinig foto's.

MEER INFO: www.visitkent.co.uk en www.visit1066country.co.uk (toeristische info); www.sev.co.uk (wijnroute); www.rocknore.co.uk (visrokerij); www.hushheath.com; www.biddendenvineyards.co.uk; www.chapel-down.com; www.carr-taylor.co.uk en www.englishoceanwinery.co.uk (wijngaarden).