Hambledon, la cantina che ha inventato il vino inglese

scritto da Lavinia Furlani | 6 Luglio 2026



Il Wine Summer Tour, il viaggio che da Francia, Borgogna e Champagne raggiunge ora il Regno Unito prima di chiudersi in Scozia, fa tappa a Hambledon. L'articolo racconta come nel 1952 nacque qui il vino inglese moderno, tra vigneti di gesso, medaglie internazionali e un enoturismo che oggi vale oltre un miliardo di sterline.

A Hambledon, in un angolo dell'Hampshire, nel 1952 il generale in pensione Sir Guy Salisbury-Jones fece qualcosa che tutti consideravano una follia: **piantò un vigneto in Inghilterra**. Tornato dopo anni di servizio in Francia, dove si era innamorato del vino francese, aveva deciso di provare l'impossibile, fare vino serio in un paese dove tutti dicevano che era troppo freddo.

Fu il primo vigneto commerciale d’Inghilterra dell’era moderna. Il punto zero di un’industria che oggi conta oltre mille cantine, quattromila ettari di vigneti sul territorio britannico, e un valore stimato in oltre un miliardo di sterline.

Settant’anni dopo quella follia, sotto lo stesso strato di gesso che nutre i vigneti di Champagne, e che passa proprio sotto la Manica, **Hambledon produce spumanti metodo classico che vincono in degustazioni cieche contro le grandi maison francesi**. I loro vini hanno conquistato medaglie d’oro ai Decanter World Wine Awards, alle International Wine & Spirit Competition, e battuto Champagne blasonati in confronti diretti organizzati da riviste come Decanter e Financial Times.

Il generale, il gesso e la scommessa

La storia di Hambledon comincia con un uomo che aveva visto il mondo. Sir Guy Salisbury-Jones aveva combattuto nella Prima Guerra Mondiale, aveva servito come diplomatico in Francia, ed era rientrato nella campagna inglese portando con sé una convinzione che allora suonava ridicola: se i francesi potevano fare grandi vini a poche centinaia di chilometri più a sud, forse anche gli inglesi potevano provarci.

C’era un elemento che il generale aveva visto e che gli altri no: il gesso. **Sotto la superficie ondulata dell’Hampshire scorre lo stesso strato geologico di Kimmeridgian chalk che sostiene i grandi vigneti della Champagne**, appena al di là della Manica. È un dettaglio geologico, ma **è la chiave di tutta la storia dell’English sparkling wine moderno**.

Da esperimento a industria da un miliardo di sterline

Per decenni Hambledon rimase un caso isolato. Poi, lentamente, altri produttori seguirono. Negli anni Settanta e Ottanta la

sperimentazione si allargò. Ma è dagli anni Duemila che è successo qualcosa di davvero significativo: **il cambiamento climatico ha reso l'Inghilterra meridionale una regione vitivinicola comparabile, per temperatura media, alla Champagne di cinquant'anni fa**.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti. **Oggi l'industria English wine conta oltre mille cantine attive, quattromila ettari di vigneti in produzione, e un valore che supera il miliardo di sterline**.

L'enoturismo che non ti aspetti

Ma la storia più interessante di Hambledon oggi, forse, non è più solo enologica, **è turistica**. Migliaia di visitatori all'anno arrivano tra le colline dell'Hampshire per scoprire come si fa il metodo classico inglese. Un flusso che dieci anni fa era inimmaginabile e che oggi rappresenta una parte importante del modello di business della cantina.

La visita è strutturata come un percorso completo. Non solo vigneto e cantina: c'è il ristorante interno con cucina d'autore, c'è il Courtyard più informale per bere un bicchiere sotto il portico, ci sono le sale per eventi privati e matrimoni, ci sono i corsi WSET certificati per chi vuole diventare degustatore, gli eventi corporate e un Wine Club con appuntamenti dedicati ai soci..

Il Cellar Door Shop merita un capitolo a parte. È letteralmente la porta della cantina, ma funziona come una boutique. Oltre alle bottiglie, c'è una gamma di merchandise notevole: dai gift set personalizzati, ai Discovery Packs pensati per far conoscere lo stile aziendale, agli accessori per il vino, ai corporate gifts. **Tutto declinato con l'identità grafica pulita del brand, bianco, oro, nero, che segnala esplicitamente il posizionamento premium**. Le vendite di merchandising sono cresciute anno su anno, segno che il visitatore non arriva più solo per assaggiare un bicchiere ma

per portarsi a casa un pezzo di esperienza.

Il tasting flight da quattro vini a scelta

Il cuore dell'esperienza per chi arriva senza prenotare un tour completo è il **Tasting Flight da quattro vini.** Al costo di £22.50 si può accedere alla sala degustazione della cantina e scegliere quattro spumanti dalla produzione Hambledon. Il visitatore può accomodarsi con calma nella sala interna o nel Courtyard esterno e dedicare tutto il tempo che vuole all'assaggio, senza fretta, senza guide, senza pressione commerciale.

È una formula intelligente perché intercetta il visitatore che non vuole impegnarsi in un tour strutturato di due ore ma vuole comunque un'esperienza degna del luogo. Un'ora seduti a degustare quattro vini metodo classico, guardando i vigneti di gesso attraverso i vetri della cantina, con la possibilità di comprare le bottiglie che si preferiscono direttamente nel Cellar Door Shop accanto: è esattamente il tipo di formula che le cantine italiane potrebbero copiare, e che spesso invece rifiutano, credendo che il vino di qualità richieda per forza una guida che parla.

Punti chiave

1. **Sir Guy Salisbury-Jones piantò nel 1952 il primo vigneto commerciale inglese**, dando vita a Hambledon.
2. **Il gesso di Hambledon condivide la stessa geologia della Champagne**, base del successo degli spumanti inglesi.
3. **L'industria English wine conta oggi mille cantine**, quattromila ettari e un valore oltre un miliardo di sterline.

4. **L’enoturismo a Hambledon include ristorante, shop, corsi WSET e un Tasting Flight da £22.50**.
5. **I vini di Hambledon hanno battuto Champagne blasonati in degustazioni cieche** e ottenuto riconoscimenti internazionali.