

# DER WEISSE RITTER VON DER SAAR

Der »Winzer des Jahres 2012« Roman Niewodniczanski hat wie der Ritter auf weißem Ross das Weingut Van Volxem aus seinem langen Dornröschenschlaf wachgeküsst. Irgendwo zwischen Ägypten und der Saar liegt das ehemalige Klosterweingut auf den Fundamenten einer römischen Hofanlage. In Ägypten? So heißt eine Straße im Städtchen Wiltingen, in deren Nähe sich Van Volxem befindet.

TEXT NIKOLAS RECHENBERG

**V**an Volxem umgibt immer etwas Exotisches, der stilisierte Kompass auf dem Etikett weist die Richtung. Für die Übernahme bedurfte es Mut und Leidenschaft – und den Fleiß der Vorfahren. Um 1900 war Van Volxem ein Top-Weingut mit Spitzenpreisen, wie sie damals nur für Bordeaux und Champagner bezahlt wurden. Nach Kriegs- und Weingesetzwirren spielte das Gut, das einst dem flämischen Bierbrauer Gustav van Volxem gehörte, keine Rolle mehr.

Roman Niewodniczanski erwarb das Weingut im Jahr 2000 und restaurierte es denkmalgerecht – der herrschaftliche Verkostungsraum erinnert ein wenig an das Bordelais, hat etwas vom Charme der Räumlichkeiten auf

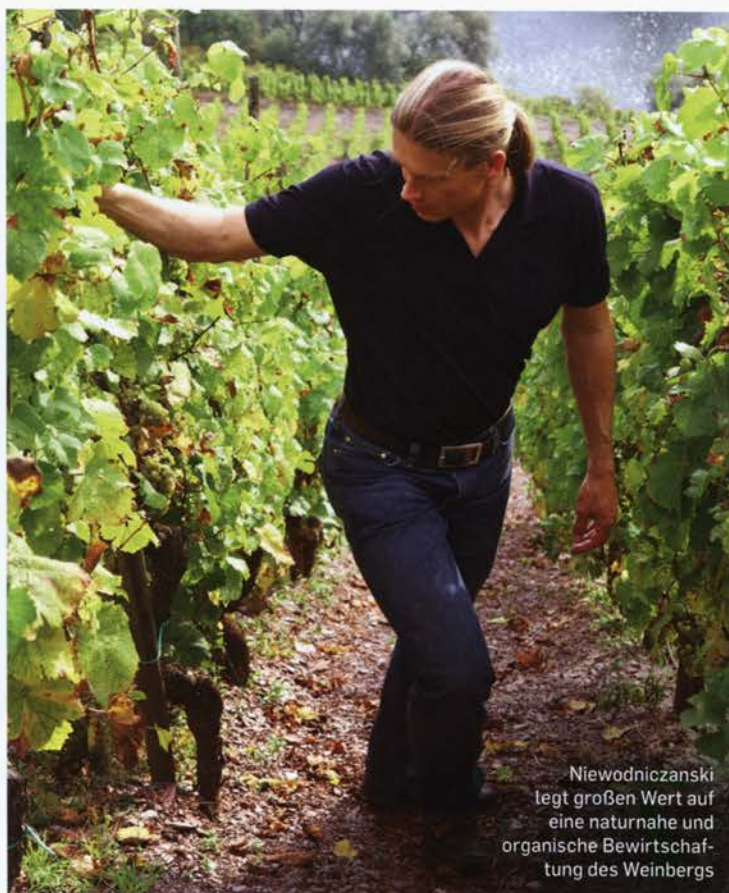
Château La Mission Haut-Brion. Niewodniczanski hat Van Volxem in den vergangenen Jahren um zahlreiche Spitzenlagen erweitert. Als ehemaliges Klosterweingut der Luxemburger Jesuiten verfügt es bereits seit dem frühen 18. Jahrhundert über große Parzellen in besten Schiefersteillagen wie Scharzhofberg, Gottesfuß, Volz, Altenberg und Goldberg.

»Ohne den Fleiß meiner brauenden Vorfahren hätte ich es nicht aufbauen können, das habe ich meiner Familie zu verdanken«, sagt Niewodniczanski. Ein Kreis schließt sich: Seine Familie, das waren und sind wie der alte van Volxem Bierbrauer, die als geschäftsführende Gesellschafter die Geschicke der Bitburger Brauerei maßgeblich noch heute bestimmen. >



Falstaff-»Winzer des Jahres  
2012« Roman Niewodniczanski,  
Weingut Van Volxem

Altenberg und Gottesfuß zählen zu den besten Lagen des Weinguts



Niewodniczanski legt großen Wert auf eine naturnahe und organische Bewirtschaftung des Weinbergs

**E**r selbst hat all seine Visionen, seinen Ehrgeiz und seine Unbeirrbarkeit in die Waagschale geworfen. Und es geschafft, die Tradition wieder aufleben zu lassen. Inzwischen nennt er 45 Hektar sein Eigen. »Heute könnte ich mir Van Volxem gar nicht mehr leisten«, sagt er.

Um die Qualität konstant zu halten, hilft nur knallhartes Zeitmanagement: »Bei mir brennt jeden Tag richtig die Bude.« Im Mittelpunkt der Qualitätsphilosophie von Van Volxem stehen aufwendige weinbauliche Maßnahmen der naturnahen und organischen Bodenbewirtschaftung.

Nach sorgfältiger Entrappung, Mazeration und Pressung der Beeren in Korbkeltern werden die Moste im traditionellen Moselfuderfass mit weinbergseigenen Hefen sehr langsam vergoren. Um die individuelle Stilistik der verschiedenen Terroirs zu bewahren und die seidige Textur der Weine nicht zu zerstören, werden dabei grundsätzlich keine industriellen Reinzuchthefen verwendet.

Seinem Betriebsleiter Dominik Völk ist er »unendlich dankbar, das habe ich alles ihm und dem Team zu verdanken, alles andere ist Schall und Rauch.« Mit dem konsequenten

**N**ach sorgfältiger Entrappung, Mazeration und Pressung der Beeren in Korbkeltern werden die Moste im traditionellen Moselfuderfass mit weinbergseigenen Hefen sehr langsam vergoren. Industrielle Reinzuchthefen werden nicht verwendet.

Qualitätsstreben will Niewodniczanski an das frühere Renommee des Wiltinger Traditionsguts anknüpfen.

Dazu gehört auch sein neuestes Projekt, das er gelassen angeht. Eichen aus der Eifel, ausreichend für 80 bis 100 Holzfässer, sind nach Österreich verschickt, »an den besten Küfer, den ich kenne«. Franz Stockinger heißt er und macht auch Fässer für Angelo Gaja, für Molitor und Weil.

Da ist er wieder, der extrem hohe Qualitätsanspruch von Roman Niewodniczanski. Volle vier Jahre soll das Holz zum Trocknen lagern, zur Ruhe kommen. Dann wird es zu Fuder- und Doppelfuderfässern verarbeitet und soll um 2016 die dann neu erstellte Kellerei füllen.

Nachhaltigkeit nimmt der 43-Jährige sehr ernst. Die Weinbergsanierung ist abgeschlos-

sen, insgesamt hat er in den vergangenen sechs Jahren 150.000 neue Rebstöcke gepflanzt. Zusätzlich zu den eigenen 45 Hektar kommen 15 Hektar aus Vertragsanbau. Daraus werden nicht ganz 300.000 Flaschen abgefüllt. Andere würden den doppelten Ertrag aus solch einer Fläche herausholen. Nicht aber Roman Niewodniczanski. So bleiben die Weine konzentriert und extraktreich, voller Mineralien. Das Ergebnis sind sehr bekömmliche, im Alkoholgehalt moderate, mineralisch finessenreiche Weine mit komplexer Rieslingfrucht – animierende Naturweine mit Lagenprofil und Reifepotenzial im Stil der berühmten Saarweine um 1900.

Hat er den Stil seit seinem ersten 2000er geändert? »Die Weine sind schlanker geworden«, gesteht Niewodniczanski, »meine



Das Weingut wurde mit viel Aufwand und Gefühl für den Denkmalschutz restauriert

ersten Weine wollte ich beeindruckend und voluminös, eben dicke, mundfüllende Granaten.« Jetzt bevorzugt er diese neue Leichtigkeit, »schließlich werde auch ich älter«. Die Weine sollen bekömmlich sein, das sei schon immer die Triebfeder der Weine der Saar gewesen. Er kommt ins Schwärmen: »Eine animierende Trinkbarkeit müssen sie

haben.« Den wenigsten sei bewusst, dass die Saar vor den 1930er-Jahren für Süßweine kaum einen Bekanntheitsgrad hatte. Die meisten Weine waren trocken bis feinerb ausgebaut und wurden primär als Essensbegleiter verwendet. »Weißes Fleisch sowie Krustentiere und Fisch waren die klassischen Partner unserer mineralischen Steillagen-

rieslinge, deren Leichtigkeit und Bekömmlichkeit ein wesentlicher Grund für ihre Beliebtheit darstellten.«

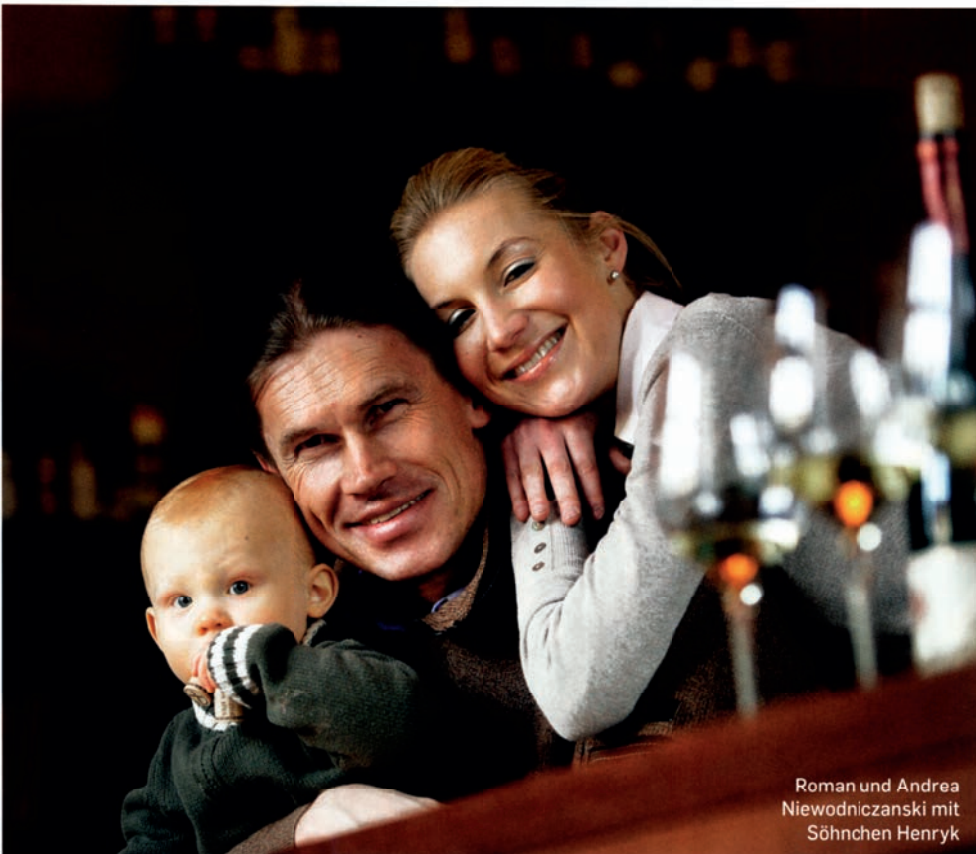
2011 war wieder so ein Saarjahr. Ein sagenhafter Jahrgang. »Aufgrund der grandiosen Qualitäten stufen wir den Jahrgang 2011 auf Van Volxem auf einem Niveau mit den inzwischen legendären Saarjahrgängen 1911, 1921, 1945, 1959 und 1971 ein.« Die Schiefersteillagen brachten mit kühlen Nächten und einem regenreichen Sommer, gefolgt von einem nicht enden wollenden goldenen Herbst mit sonnenreichen Tagen und kühlen Nächten »einen exzellenten Jahrgang hervor, extrem verführerisch und wie in einem Märchen duftend.«

**U**nd wieder schließt sich ein Kreis: »Genau an diese Zukunft aromatischer, bekömmlicher Essensbegleiter glaube ich, weswegen ich für Van Volxem ebenso optimistisch bin wie für die Zukunft des Saarweinbaus insgesamt.«

An der Saar ist im Allgemeinen das Renommee der Weingüter gestiegen. Van Volxem ist zu den Klassikern wie Reichsgraf von Kesselstatt und Egon Müller aufgestiegen. Mit Günther Jauch ist ein weiterer Ritter hinzugestoßen, der nun das Weingut von Othegraven vorantreibt. »Es ist erstaunlich, wie häufig er da ist, es hat ihn der Ehrgeiz gepackt«, sagt Niewodniczanski über den Moderator. Oft verkosten Egon Müller und er zusammen mit Günther Jauch ihre Rieslinge, speisen im Wechsel auf den Gütern zu Abend. »Ein toller und respektvoller Austausch an Ideen ist daraus geworden.« So machen das die Saarbarone.

Der Keller von Roman Niewodniczanski ist zwar voller Parkerpunkte. Aber am liebsten sind ihm inzwischen gereifte Kabinette von Mosel und Saar – Weine von Zartheit, Fröhlichkeit und Weisheit: »Ich hoffe, ich werde den besten Wein meines Lebens nie finden.«

Das Märchen an der Saar ist noch lange nicht zu Ende. <



Roman und Andrea Niewodniczanski mit Söhnchen Henryk

## INFO

WEINGUT VAN VOLXEM  
Dehenstraße 2  
54459 Wiltlingen/Saar  
T: +49/(0)6501/165 10  
F: +49/(0)6501/131 06  
office@vanvolxem.com  
www.vanvolxem.com