AUSZEICHNUNG

VINUM

WEINGUIDE
DEUTSCHLAND
2019

Roman Niewodniczanski

Weingut van Volxem, Saar

wird von der Redaktion des VINUM Weinguide Deutschland als

Winzer des Jahres

ausgezeichnet.

www.weinguide-deutschland.de

Joel B. Payne
Chefredakteur VINUM Weinguide Deutschland

Carsten S. Henn
Chefredakteur VINUM Weinguide Deutschland

Mit freundlicher Unterstützung von

LBBW
Rheinland-Pfalz Bank

Feinheit, Länge, Vibration und enormes Potenzial

★★★★½

WINZER DES JAHRES
ROMAN NIEWODNICZANSKI

Weingut van Volxem (Saar) | Seite 499

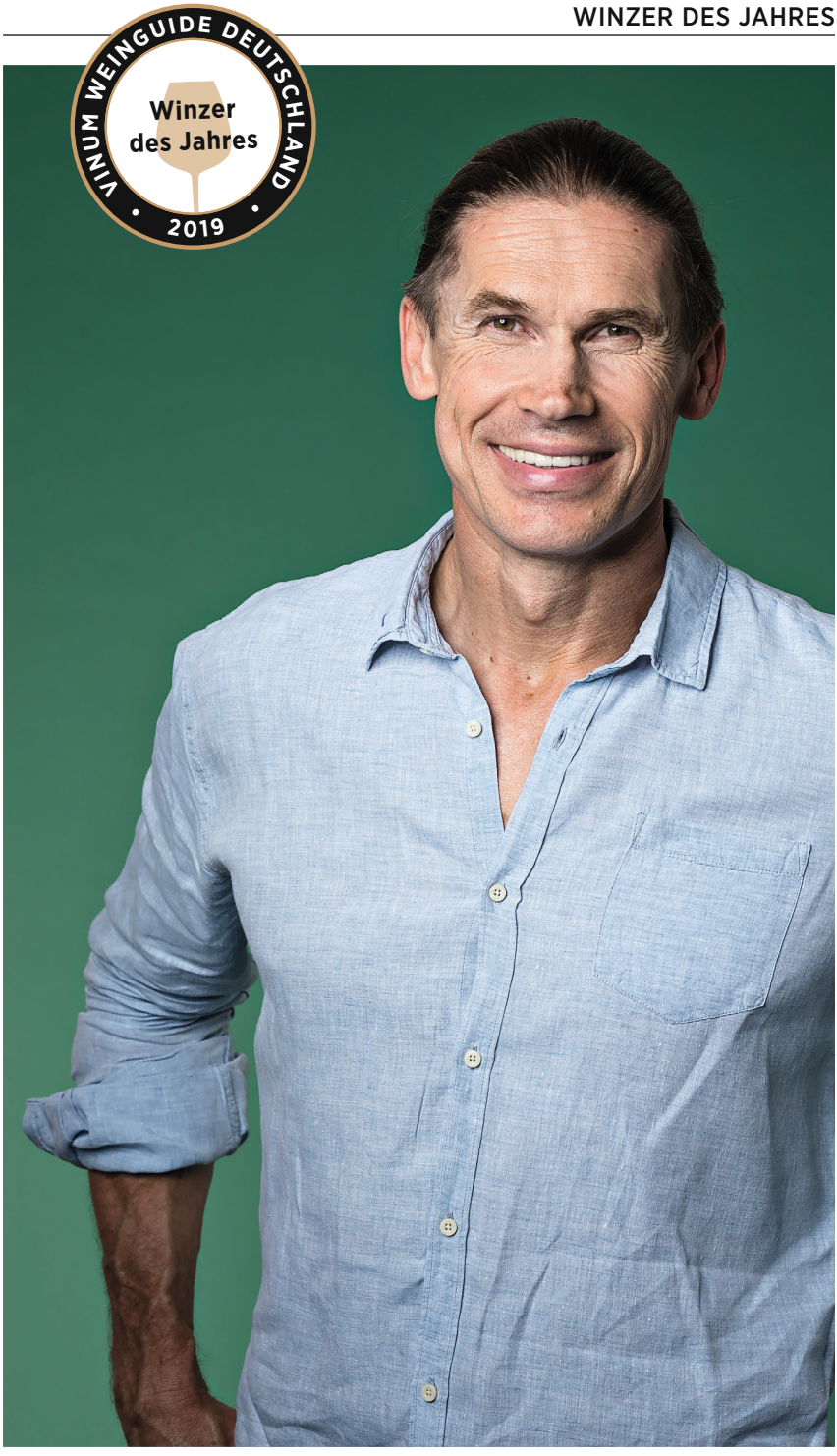

Foto: VINUM

2015, 2016 – aus dem Jahr 2017 präsentiert Roman Niewodniczanski aus Wiltingen an der Saar erneut eine Kollektion aus einem Guss. Vom trockenen Basisriesling bis zur restsüßen Auslese glänzen die Weine von van Volxem mit Präzision, Kraft und Finesse. Zukunftsprojekt: Weine aus dem Ockfener Geisberg, den er gemeinsam mit Markus Molitor neu bepflanzt hat.

Herr Niewodniczanski, wie managt man ein hochklassiges Weingut mit über 80 Hektar?
Indem man zum richtigen Zeitpunkt richtig gute Mitarbeiter am richtigen Ort einsetzt, sämtliche Prozesse im Auge behält und an der Spitze über einen überaus engagierten und höchst talentierten Betriebsleiter verfügt. Auf van Volxem haben wir dafür unseren Tausendsassa Dominik Völk.

Welche Schlüsselfaktoren führten im Jahrgang 2017 zu dieser hohen Präzision in Ihren Weinen?
Grundlage der Qualität sind, natürlich in jedem Jahr, unsere herausragenden Weinberge. Wir haben hier einzigartige klimatische Bedingungen und fantastische Bodenverhältnisse in Schiefersteillagen der Saar. Im klimatisch anspruchsvollen Herbst 2017 hat sich neben der selektiven Handlese auch unsere aufwendige Sortierung jeder einzelnen Traube bewährt. So konnten wir wieder die angestrebte Präzision, die Klarheit und perfekte Lagentypizität unserer Weine erreichen.

Einige Ihrer Kollegen nutzen verstärkt wieder das traditionelle Fuderfass. Wie stehen Sie dazu?
Die Wiederentdeckung des Holzfasses als perfektes Gebinde für den Ausbau hochwertiger Weißweine geht bei uns Hand in Hand mit der Naturweinphilosophie. Sie setzt konsequent auf mehr Zeit in der Produktion, auf Spontangärung, aber auch auf den Verzicht von diversen Behandlungsmitteln. Wir verwenden Fässer aus den Eichen familieneigener Wälder, die zwei-, drei- und viertausend Liter fassen. Durch die höhere Daubenstärke und die in der Folge höhere Reduktivität der Fässer erreichen wir bei den Weinen eine größere Präzision und Spannung. In dieser tollen Entwicklung sehe ich eine bewusste Rückbesinnung auf handwerkliche Traditionen.

Worin unterscheidet sich der »P« vom »normalen« Scharzhofberger?
Das »P« steht für unser historische Parzelle Pergentsknopp. Hier stehen unsere ältesten Reben der Weltklasselage Scharzhofberg. Sie geben dem Wein ein Extra an Tiefgründigkeit und Vielschichtigkeit, sind aber auch ursächlich für ihre Feinheit, Länge, Vibration und natürlich das enorme Reifepotential. Wir streben in dieser Ausnahmelage das Höchstmaß an Perfektion eines trockenen Rieslings an, der auch international Maßstäbe setzen soll.

Ein Blick in die Zukunft: Wie weit ist Ihr gemeinsames Projekt mit Markus Molitor im Ockfener Geisberg gediehen?
Wir kommen gut voran. Die ersten 50 000 Reben sind gepflanzt und wir hoffen, hier in einigen Jahren große Weine von einer ganz eigenständigen Aromatik und Frische zu erzeugen. Unsere Erwartungshaltung an diese Lage ist enorm hoch. Ich freue mich riesig, diesen fantastischen Schatz gemeinsam mit meinem Freund und Kollegen Markus Molitor heben zu dürfen.

Interview: Christoph Dirksen

Kontakdaten

Weingut van Volxem
Drehenstraße 2
54459 Wiltingen

Tel (0 65 01) 1 65 10
office@vanvolxem.com
www.vanvolxem.com