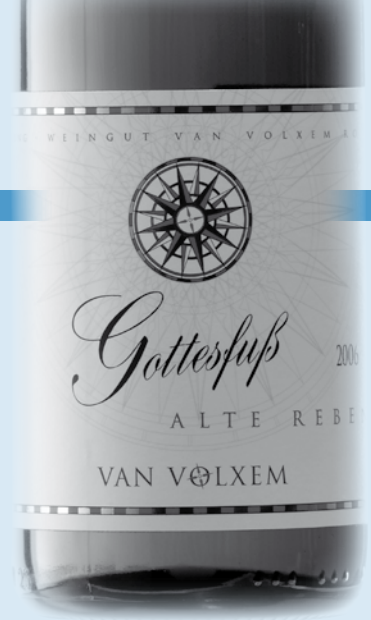


## WEINGUT VAN VOLXEM

**Kaiser-Riesling.** Ende des 19. Jahrhunderts stieg der Riesling von der Saar durch seine Eleganz und Finesse in die absolute Spitzenliga der begehrtesten und damit auch teuersten Weine der Welt auf. Gegenüber diesen noblen Gewächsen wurden selbst die großen Weine aus dem Bordelais günstig gehandelt. Aber spätestens in der Mitte des 20. Jahrhunderts verloren die Saarweine – von einigen bemerkenswerten Ausnahmen abgesehen – an Qualität und auch an Renommee.

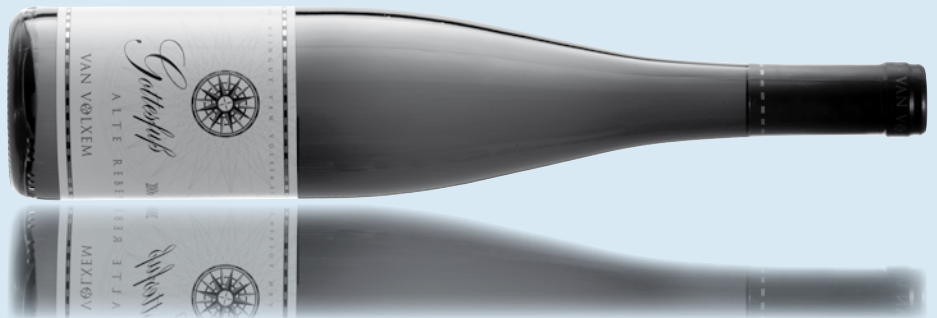


# WILTINGER GOTTESFUSS

Heute gibt es eine ganze Reihe angesehener Winzer, die an alte Qualitäten anknüpfen und durch ihre Arbeit den Spitzenlagen im Saartal mit seinen Seitentälern zu neuem Ansehen verhelfen. Sie führen den Saar-Riesling zu einer strahlenden Renaissance. Zu ihnen zählt das Weingut van Volxem in der Gemeinde Wiltingen. Das einstige Weingut des Luxemburger Jesuitenkollegiums ist eines der ältesten an der Saar. Es wurde im Jahr 1743 gegründet und hat – betroffen von den politischen Wirren der vergangenen Jahrhunderte – eine wechselhafte Entwicklung hinter sich.

Vier Generationen lang war es von der Familie van Volxem betrieben worden, bevor Peter Jordan es unter dem Namen Jordan & Jordan einige Jahre bewirtschaftete. Ende 1999 kaufte Roman Niewodniczanski das Weingut und führt es unter seinem alten Namen weiter. In kurzer Zeit wurden die Rebflächen von 20 auf 30 Hektar ausgeweitet. Unter ihnen befindet sich auch eine 4,5 Hektar große Parzelle auf 160 bis 260 Metern Höhe am Wiltinger Gottesfuß – eine der steilsten und spektakulärsten Hanglagen an der Saar.

Die Spitzenlage ist, einem Amphitheater gleichend, nach Südwesten ausgerichtet. Da die Reben die Reblausepidemie des ausgehenden 19. Jahrhunderts überlebten, ist der Gottesfuß mit 120 Jahre alten, wurzelreichen Rieslingen aus der Kaiserzeit bestockt, eben aus jener Zeit, als die Rieslinge von der Saar die Welt eroberten. Der Wiltinger Gottesfuß wird von der warmen Thermik der Saar verwöhnt. Sein Bodenuntergrund



zeigt einen differenzierten Aufbau, bei dem steiniger Schiefer mit verwitterten Grauwacke- und lehmigen Feinbodenanteilen vorherrscht. Die skelettreichen Rot- und Blauschieferböden verfügen über einen hohen Eisengehalt. Mit mehr als 11 000 Stöcken pro Hektar setzt Niewodniczanski auf eine bemerkenswert hohe Pflanzdichte. Auf diese Weise reduziert er zum einen die Bodenbesonnung, zum anderen setzt er die Reben heftigster Konkurrenz aus. Sie müssen tief wurzeln, um an ausreichend Wasser zu gelangen, mit dem sie wertvolle Nährstoffe in die Trauben transportieren.

Der Winzer legt Wert auf einen umweltschonenden Weinbau und verzichtet auf Insektizide und synthetische Düngung. Er arbeitet mit extrem niedrigen Erträgen von durchschnittlich 34 Hektolitern je Hektar und beginnt frühestens Ende Oktober mit der Lese, die sich bis in den Dezember hineinziehen kann. Im Keller arbeitet Niewodniczanski bei der Vergärung mit weinbergseigenen Hefen und einer langen Hefesatzlagerung, überwiegend in Holzfässern. So entstehen ungewöhnlich körperreiche und zugleich feine und filigrane

Weine wie der Wiltinger Gottesfuß Riesling Alte Reben. Seine Farbe ist goldgelb, der Duft weist eine rauchige Mineralität und die typische Schieferbodennote auf. Dazu gesellen sich Duftkomponenten, die an getrocknete Kräuter, überreife Blüten und Honig erinnern.

Im Mund wird die saartypische, aber sehr reife Säure kunstvoll abgefedert von kaum spürbarem Restzucker. Zitrusfrüchte und Äpfel dominieren den Geschmack. Seine ungewöhnliche Dichte, der hohe Extrakt und die Phenolstärke des Weines sorgen für ein außergewöhnlich üppiges Mundgefühl. Ein Saar-Riesling mit internationaler Qualität, der Weltruhm verdient.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

