

2005 Saariesling, Van Volxem

Wijnhuis

In 2000 is het traditionele wijnhuis overgenomen door de jonge Roman Niewodniczanski, telg uit de Bitburger dynastie.



Dit wijnhuis beschikt nu over toplagen aan de Saar: Wiltinger Braunfels, Kanzemer Altenberg, Wiltinger Gottesfuß en Wiltinger Scharzhofberger en is gevestigd in een gerestaureerd voormalig Jesuitenklooster in Wiltingen. Samenvattend lijkt het eigenlijk eenvoudig goede rieslingen te maken. Wat men nodig heeft zijn goede terroirs met oude wijnstokken, lage opbrengsten en eenvoudige kellertechnieken. Helaas zijn weinigen in staat deze visie radicaal te realiseren. Roman is op weg met goede wijnen, overtuigingskracht en passie (*leidenschaft*). In zijn eigen woorden hebben mensen die willen slagen in de wijnwereld vooral *leidenschaft* nodig: *leiden* verwijst naar de bereidheid tot lijden en *schaffen* verwijst naar het harde werken. Iedereen die Roman volgt kan hem herkennen in deze laatste woorden. Kritieken zijn sinds het debuut in 2000 overweldigend. Het is nu zijn opgave dit niveau vast te houden en mogelijk te verbeteren. Hij is één van die jonge Duitse renaissance wijnmakers die aanknopen aan een oudere traditie (19^e eeuw) en deze nieuw leven inblazen.

Wijnbouwgebied

- De Zuid-duits rivier de Saar stroomt vanaf de Vogezen naar Konz over in de Moezel. Behalve dat de druiven zijn aangepland langs de Saar zijn de bekendste gebieden te vinden in de zijdalen waar ze worden beschermd tegen de wind. De structuur van de bodem is leisteen. Van droge Riesling wijnen wordt gezegd dat die van de Saar de andere gebieden overtreffen in hun levendigheid en fijne structuur, in de werkelijk grote jaargangen.
- De Saariesling is een cuvee die tot komt tot stand in samenwerking met een aantal lokale wijnboeren die voor hem werken en gecontroleerd worden op de gestelde hoge eisen.

Vinificatie

- Doel is altijd proberen de kwaliteit van de percelen tot uitdrukking te laten komen.
- Kenmerkend is dat bij de overname door Roman Niewodniczanski dat het investeringsbedrag grotendeels is gebruikt om de wijnbergen te renoveren en percelen bij te komen en dat de prioriteit niet gegeven is aan de keldertechnieken. Kelder blijft zeer traditioneel - het belang van het gecontroleerde nietsdoen - wat in deze (edelmetale) tijd steeds zeldzamer wordt.
- Druiven worden pas zeer laat – in November – in meerdere fasen handmatig geplukt. Na het persen vindt er een spontaanvergistingsproces plaats in moezelvaten. Er wordt volledig afgezien van elk gebruik van chemische behandelingsmethoden.
- Er wordt afgezien van de traditionele Duitse kwaliteitsterminologie (qba, spätlese, auslese, etc.) omdat dankzij de extreem lage opbrengst per ha (gemiddeld 35 hectoliter) en late oogst er uitsluitend spätlese en auslese kwaliteiten worden geoogst.

Wijnanalyse

- Alcohol: 12; natuurlijke restsuiker: 11 g/ltr; zuurgraad: 6,5 g/ltr

Wijnbeschrijving

- De gehele collectie van Van Volxem wijnen zijn gemaakt als etensbegeleider vanwege de subtiële structuur, het volle complexe mondgevoel en de lange afdronk. Kortom: harmonie. De kwaliteit van deze riesling ligt veel meer in haar kracht en opulentie dan in haar subtiliteit. In het begin een aroma vruchtencocktail van mirabellen en veel rijpe perzikken, de afdronk eindigt wat droger als eerder wellicht was verwacht. Ook nog een aantal zeer rijpe, dierlijke tonen aanwezig. De fijnmazige lijstestructuur wordt vooral achteraan de keel ervaren. Deze wijn mag best in een groter glas worden geschonken. Vanwege de natuurlijke restsuikers, heeft deze wijn een sterker ontwikkelingspotentiaal als de meeste andere rieslingen op dit prijsniveau. Naarmate de tijd verstrekt zal deze wijn wat droger van karakter worden.

Referenties

- Uit een blindproeverij van 65 m-s-r wijnen door een internationale vereniging van wijnjournalisten komt de Saariesling 2005 als beste naar voren (www.wijnplein, Aad van der Werf)
- Collectie van het jaar 2004 voor Mosel-Saar-Ruwer (weinplus.de, Marcus Hofschuster);
- *Die Weine begeistern mit dramatische Intensität, Dichte und einder cremigen, seidigen Textur.* (Schweizer Sonntagszeitung, 3-10-2004).
- *Renaissance eines Klassikers* (Rhein Main Presse, 23-8-2003).
- Ontdekking van het jaar 2002 (Gault Millau Weinguide, Deutschland 2002)