



TEXT: STEPHAN REINHARDT, FOTO: MARKUS BASSLER

Raumland? So könnte gut eine neue deutsche Popband heißen. Oder ein Möbelhaus. Irrtum. Dieser Name ist ein Synonym für höchsten Genuss, für heiteres Perlenspiel, für feine und doch komplexe Geschmacksnuancen. Raumlund heißt Deutschlands bestes Sekthaus – nach jenem Winzer, der das Wunder vollbringt, hervorragende Schaumweine abzufüllen, die auch noch bezahlbar sind. Vor anderthalb Jahren etwa hat sein 1997er Chardonnay brut (Kostenpunkt: 30 Euro) den zehnfach so teuren Weltklasse-Champagner Salon des gleichen Jahrgangs in einer Blindprobe geschlagen, und der aktuelle 2007er hätte alle Chancen, diesen Triumph zu wiederholen. Sogar in den Élysée-Palast

Hochschule, bei der auch namhafte Champagner im Rennen waren. Der junge Mann wusste also, wie feiner Sekt erzeugt wird. Doch womit? Ihm fehlten dazu eine Kellerei – und Wein. So kaufte er 1986 einen ausgemusterten Maschinenpark, besorgte sich einen alten Transporter und tingelte als „Mobile Sektellerei Raumlund“ kreuz und quer durchs Land, sogar nach Österreich und Frankreich, um anderer Leute Schaumweine zu verkorken.

Erst 1993 erlaubte ihm der Erfolg, eine Villa, eigene Reben und eine stillgelegte Kellerei im benachbarten Mölsheim zu kaufen. Hier hat er Platz genug, um eigene Weine in kleineren Stahltanks und Eichenfässern auszubauen und anschließend zu versetzen, etwa für die animierend klare, elegante Cuvée „Marie-Luise“ brut, benannt nach seiner inzwischen 23-jährigen Tochter. Deren zwei Jahre jüngerer Schwester Katharina ist eine weinige, sehr charakterstarke Cuvée gewidmet: Der Blanc de Blancs brut, ein sortenreiner Pinot blanc, vereint Intensität und Cremigkeit mit Eleganz und ist ein Lehrbeispiel für feinstes Mousseux, das den dicht strukturierten Wein faszinierend schwerelos erscheinen lässt.

„Schwerelosigkeit, Finesse und Eleganz sind die Wesenszüge wirklich großer Schaumweine“, sagt Volker Raumlund. Doch was ist sein Geheimnis? Die Methode der zweiten Gärung in der Flasche, die kalkhaltigen Böden, das Klima – alles ähnlich wie in der Champagne. Seine Reben seien zum Teil sehr alt, erläutert er weiter, die Trauben müssten reif, aber nicht unbedingt vollreif sein und dürften keinesfalls zu süß werden. Und Vorsicht vor

SCHWERELOS AN DIE SPITZE

des französischen Staatspräsidenten haben es die Sekte von Volker und Heide-Rose Raumlund schon geschafft. Kein Wunder also, dass manche Franzosen nun den Zungenbrecher Flörsheim-Dalsheim auf dem Zettel haben, den Sitz des Weinguts in Rheinhessen.

Ein deutsches Wunderkind? Das nun auch wieder nicht. Das Ergebnis von fast 30 Jahren „Knochenarbeit“ sei die Erfolgsgeschichte des noch recht jungen Spitzenweinguts, erzählt Volker Raumlund. Der große, schlanke Winzer, Jahrgang 1955, sitzt im geräumigen Wohnzimmer seiner gelb getünchten Fabrikantenvilla und erzählt. Zum Beispiel, dass sein Vater, Winzer in der Pfalz, ihn für zu klug für den Weinbau hielt, er Industriekaufmann wurde, aber nach sechs Jahren bei Siemens die Nase voll hatte: „Ich bin mit Wein aufgewachsen, ich wollte zurück.“

Da aber sein Bruder das elterliche Gut übernommen hatte, studierte Volker Raumlund an der Weinbauschule in Geisenheim und entdeckte bald sein Talent für Prickelndes: Mit seinem ersten Müller-Thurgau-Sekt gewann er eine Blindprobe an der

Volker Raumlund macht nicht nur den besten deutschen Sekt, er hat schon legendäre Champagner auf die Plätze verwiesen. Was ist das Geheimnis des Perlen-Magiers?

Alkohol, „mehr als 12,5 Volumenprozent sollte ein Schaumwein nicht haben, sonst wird er zu schwerfällig“. Dazu komme der Faktor Zeit: „Drei Jahre mindestens, durchschnittlich aber fünf Jahre liegen die Grundweine auf der Hefe; der Spitzensekt braucht sogar ein Jahrzehnt.“ Doch den feinsten Schliff verdanken die Kostbarkeiten dem Pressverfahren: „Nur die mittlere der drei Pressungen ergibt den feinsten Most für unsere Premium-Marken“, sagt der Experte, und damit macht er offenbar alles richtig.

Viele berühmte Kollegen vertrauen ihm ihre Grundweine an, damit er sie zu prickelnden Höhen führt: Knipsers, Künstler, Rebholz, Battenfeld-Spanier, Wagner-Stempel und andere Top-Namen der deutschen Weinszene findet man auf den gestapelten Gitterboxen in den tiefsten Geschossen der Kellerei. Insgesamt 200 000 „fremde“ Flaschen liegen hier mehrere Jahre auf der Hefe, vor allem aber natürlich die 600 000 Flaschen aus eigener Herstellung. Knapp zehn Hektar Reben bewirtschaftet die Familie inzwischen, seit 2002 nach ökologischen Kriterien. „Eigene Reben zu kultivieren ist eine unabdingbare Voraussetzung für die Erzeugung feiner Sekte“, sagt Volker Raumlund. Nach all den Jahren der Lohnversetzung ist die Eigenproduktion längst die wichtigste Einnahmequelle des Hauses.

Den feinsten Schluck schenkt uns Heide-Rose Raumlund zum Schluss ein. Der nach ihr benannte 2004er „MonRose“ ist eine knochentrockene, dabei elegante und komplexe Rarität aus Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Zehn lange Jahre lag der Wein auf der Hefe, bevor er im Herbst 2013 degorgiert wurde. So einen filigranen und nachhaltigen Sekt haben wir noch nie gekostet. Bevor die Winzerin wieder zu Kunden in den Neberraum geht, gibt sie noch ein letztes Betriebsgeheimnis preis: „Man muss viel Champagner trinken, um zu erfahren, was guten Schaumwein ausmacht.“