





Der französischste unter den deutschen Schaumweinmachern heisst Volker Raumland. Angefangen bei der Liebe zum Champagner bis zum Geschmacksprofil seiner eigenen Bruts. Ihn deshalb als Nachahmer abzutun, wäre grundverkehrt. Er setzt auf seinem rheinhessischen Sektgut lediglich das um, was die Champagne seit Jahrhunderten erfolgreich vormacht. Und bleibt dabei trotzdem extraordinäre. Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Jana Kay

Volker Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Deutscher Sekt, c'est moi!



Seine Karriere hat Volker Raumland im Grunde als Wanderarbeiter gestartet. Als Auftragsversekter. So wie einst die Messerschleifer übers Land zogen, um stumpf gewordene Schneidwerkzeuge zu schärfen, veredelte er in den 80ern mittels einer mobilen Versektungsanlage Grundweine deutscher, österreichischer und sogar französischer Winzer zu Schaumwein. Das tut er immer noch - aber statt für andere versektert er heute für sich selbst. Grösstenteils zumindest. Denn neben den über 800 000 eigenen Rohsekten, die auf der Feinhefe liegen, warten 300 000 Bouteillen von rund hundert Winzern auf den Tag, an dem ihre Naturkorken in Raumlands Reifezellen endlich mit einem Drahtbügel gesichert werden. Zu seinen Kunden zählen Grössen wie Hansjörg Rebholz, Rainer Schnaitmann oder Hans-Peter Wöhrwag, der Bruder seiner Ehefrau Heide-Rose. «Manche wollen auf dem Etikett den Verweis darauf, dass ihre Grundweine bei mir versektert wurden: versektert durch Volker Raumland», erzählt Deutschlands berühmtester Schaumwein-Produzent schmunzelnd beim Überqueren der Dorfstrasse von der Vinothek hinüber zur Villa aus der Gründerzeit. Einst im Besitz des Grossbürgertums, namentlich der Fabrikantenfamilie Merkel, musste der Letzte dieser Dynastie, Karl-Heinz Merkel, 1990 Insolvenz anmelden. Raumland suchte damals ein Haus in Dalsheim, möglichst nah an seiner Arbeitsstelle und schlug bei der Zwangsversteigerung zu. Das Innere der Villa verströmt bourgeoisen Charme, man würde sich nicht wundern, käme Kommerzienrat Merkel in Gehrock und steifem Zylinder die riesige, spiralförmige Vollholztreppe hinuntergeschritten. Als er die Villa einige Wochen vor dem Kauf besichtigen wollte, so Raumland, habe ihm ein Dienstmädchen mit Spitzenhäubchen und Spitzenschürze geöffnet.

Von Siemens nach Geisenheim

Ein glückliches Händchen bewies der gelernte Industriekaufmann nicht nur beim Erwerb der 800 000 DM teuren Bauschönheit - die heute kaum für das Zehnfache zu bekommen wäre. Er hat auch ein kristallklares Gespür für Menschen, die sein Unternehmen nach vorne bringen. Zum Beispiel die Önologin Carole Lefèbvre. Sie holte Raumland 1997 aus Reims in sein Sekthaus: «Ich sagte zu ihr, du hast unglaubliches Geschick beim Ausbau jener Rebsorten, die ich anbaue. Du hast freie Hand.» So führte die junge Champagner-Connaissanceuse eine differenziertere Ganztraubenpressung ein, reduzierte die erste sanft gepresste Charge des Traubenguts, die sogenannte Tête du Cuvée, auf 50 Prozent: auf exakt den Teil, der hohe

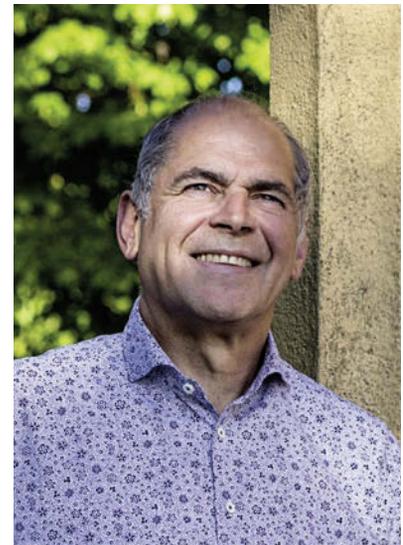
Säure besitzt und das höchste Alterungspotenzial verspricht, im Gegensatz zur letzten Pressung - der Taille -, wo die mitgepressten Stiele und Traubenkerne Bitterstoffe in den Most einbinden. Und sich selbstredend nicht in Raumlands Assemblagen finden.

Für die Ernte empfahl Carole, die Pinot- und Chardonnay-Reben noch selektiver zu pflücken, sodass Zucker- und somit Alkohol-Level möglichst gering ausfallen, ohne die Reife zu vernachlässigen. «Das Lesegut muss wie ein leichter Kabinett sein, keine fette Spätlese», rundet der Sohn eines pfälzischen Winzer-Paares ab. Raumlands Vita liest sich wie die Novelle eines Theodor Fontane. Auf Ackergäulen ritt er als Junge mit dem Opa aufs Feld zur Kartoffelernte. Nach der Schule pfefferte er seinen Ranzen in die Ecke und sprintete in den Weinberg. Als älterer von zwei Söhnen sahen seine Eltern später allerdings eine «solide» Ausbildung für ihn vor: «Lern du mal was Gesehtes, dein Bruder übernimmt das Weingut», sagten sie zu mir.» Die kaufmännischen Lehrjahre bei Siemens seien nützlich, aber blutleer gewesen. Also beschloss er mit Mitte 20 nach Geisenheim zu wechseln. Während eines Semesters bekam er die Gelegenheit, mit Kommilitonen wie Joachim Heger und Egon Müller Schaumwein in der Forschungsanstalt zu machen. Aus dem elterlichen Keller nahm er Müller-Thurgau und verwandelte ihn in Sekt: «Auf der Blindverkostung wurde der Sieger aufgedeckt. Es war der Müller-Thurgau aus Bockenheim.» Dies sei der Moment gewesen, in dem der Önologie-Student beschloss, das Versekten zu seiner Profession zu machen.

Deutscher Schaumwein in Paris

Heute sind es überwiegend die klassischen Champagnersorten, die der 64-Jährige auf seinen 9,9 Hektar anbaut. Die Kellerarbeit funktioniert nach den Gesetzen der Spitzen-Betriebe rund um die Marne bis hin zum Handrütteln jener Roh-Sekte, deren Hefedepot sich schwieriger als bei anderen absetzt. Natürlich nerve der ständige Vergleich seiner Schaumweine mit Champagner. Gleichzeitig macht es Raumland stolz, dass Cuvées wie «Triumvirat» auf Wettbewerben dem Champagner-Adel die Stirn bieten. «Obwohl die Franzosen für ihren Nationalstolz bekannt sind, liefern wir auch nach Paris. Glaubt man dem dortigen Fachhändler, werden meine rheinhessischen Sekte im Élysée-Palast ausgeschenkt.»

Vor zwanzig Jahren noch ein einsamer Wolf in Deutschlands Schaumweinszene, umgibt Raumland mittlerweile ein Konkurrenz-Rudel von Barth bis Bamberger, von Schloss Vaux bis Reichsrat von Buhl. Raumland begrüsst den



Pragmatischer Charmeur

Auf einem pfälzischen Weingut aufgewachsen, hat Volker Raumland den Rebsaft seit jeher im Blut. Sein önologisches Talent konnte der 64-Jährige durch zwei Lebensstationen unterfüttern. Als amphibischer Jung-Pionier bei der Bundeswehr lernte er, mit klarem Kopf auf Extremsituationen zu reagieren; als Auszubildender zum Industriekaufmann, geschickt mit Finanzen umzugehen. Sowohl seine Entscheidung, ausschliesslich mit Qualitätsschaumwein durchzustarten, als auch die, im Champagner-Stil auszubauen, verhalf ihm zu internationalem Renommee. Auch im eigenen Land hat sich der Sekt-Prophet so weit geltend gemacht, dass er seit Anfang 2020 als erster Schaumweinproduzent in den VDP aufgenommen wurde. Mit seinem japanischen Kellermeister Kaise Kazuyuki, der Carole Lefèbvre ablöste, und seiner Ehefrau Heide-Rose komponiert Raumland Bruts und Extra Bruts, die das deutsche Schaumwein-Image deutlich aufpolieren. Die Töchter Marie-Luise und Katharina sind in das Bio-Sektgut eingebunden und stehen als Nachfolgerinnen in den Startlöchern.



Aus dem Besitz einer Fabrikanten-Familie ging die 1906 erbaute Villa 1990 an die Schaumwein-Familie Raumland. Lange diente das Erdgeschoss als Vintothek, bis Raumland sie auf die gegenüberliegende Seite verlegte.

«Dein Bruder übernimmt das Weingut», sagten sie zu mir.»



Katharina, Marie-Luise, Volker und Heide-Rose sind ein eingespieltes Schaumweinquartett. Die beiden Töchter werden das Sektgut in zweiter Generation weiterführen.



Volker Raumland sammelt die Kapseln der weltweit besten Schaumweine, die er über die Jahrzehnte geleert hat. Zu seinen Favoriten zählen die Salon-Champagner und die Grande Cuvées aus dem Hause Rémi Krug.



wachsenden Markt von Qualitätsschaumwein hierzulande, das korrigiere das Image vom Billigsektland, das von tankvergorener Brause grosser Hersteller überschwemmt wird, bei denen mit Blick auf den Endverbraucherpreis ein läppischer Euro für die gesamte Produktion übrig bleibt. «Was soll dabei herauskommen?»

Der Mann mit Denkerstirn und buschigen Augenbrauen verkörpert eine Art männlicher Barbe-Nicole Ponsardin. Auch bekannt als Veuve Clicquot: Wo die Unternehmerwitwe aus Reims das Rüttelpult erfand, um das Hefepotgen Flaschenhals zu befördern und so die kostbare Flüssigkeit zu klären, entwickelte der Pfälzer Winzersohn eine Trauben-Waschmaschine: Er kämpfte lange damit, dass geerntete Trauben unerwünschtes Beiwerk wie Marienkäfer oder Blütenreste auf sich vereinen.

Erfinderisch wie Veuve Clicquot

«Alles, was sich draussen in der Natur so sammelt, sitzt auf den Reben. Du musst sie vor dem Pressen reinigen, sonst geht das mit in den Saft und verzerrt das Geschmacksbild.» Aber welche Frucht war der filigranen Traube am ähnlichsten, welche Mechanik liesse sie bei der «Vorwäsche» unverletzt? Schliesslich stiess Raumland auf eine Reinigungsmaschine für Feldsalat und konstruierte nach diesem Modell eine eigene für sein Traubengut.

Im ehemaligen Tanzsaal der Fabrikantenvilla beschliessen wir bei Blanc de Blancs und Rosé Brut den Tag. Zwischen null und sechs Gramm pro Liter bewegt sich die Dosage in Raumlands Rohsekten. Je länger sie auf der Hefe liegen, desto reifer werden sie und umso weniger Süsse ist nötig, um Balance zu erzielen. Nach 36 Monaten beginnt die Hefe sich zu zersetzen und hinterlässt Aspekte von Brioche bis Trüffeln. «Ich probiere mit ganz anderen Zungen und Augen», sagt Raumland, «viele sind vom ersten Eindruck der Grundweine geblendet. Aber man muss genau wissen, wie sie schmecken müssen, damit sie echtes Sekt-potenzial besitzen.»

Potenzial ist das Letzte, was man in diesen Schaumweinen vermisst. Auch wenn Freund und Kollege Klaus-Peter Keller einst augenzwinkernd anmerkte, Raumland verkaufe seine beiden Töchter zu billig, und hiermit auf die ihnen gewidmeten Cuvées «Katharina Brut Nature» und «Marie-Luise Brut» zum Endpreis von 20 Euro anspielte. Der eigenen Sekthaus-Legende nach war das die Geburt des viermal teureren «MonRose Extra Brut» als Hommage an Ehefrau Heide-Rose: «Ich dachte mir, wenn ich schon die günstigen Töchter habe, will ich wenigstens eine kostspielige Ehefrau.»



Rhein Hessische Perlen

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier graben ihre Wurzeln in Terra Fusca oder Algenkalk. Die Grundweine treffen auf die Zunge des begnadeten Önologen Kaise Kazuyuki. Und die Assemblagen liegen zwischen vier und zehn Jahren auf der Feinhefe in Raumlands Reifekellern. Das kommt dabei heraus. www.raumland.de

2010 Pinot Prestige Brut Blanc de Noirs

18 Punkte | 2020 bis 2025

Ein Hauch von feuchtem Leder, dann zerriebene Blütenblätter und verdünntes Orangenöl. Im Mund samtige Frische, von Zitrusfrüchten beherrscht. Camembert-Aspekt. Vollmundiger Schaumwein.

2010 Blanc de Blancs Brut Prestige Brut

18 Punkte | 2020 bis 2024

Die acht Jahre auf der Hefe und nur vier Gramm Dosage haben harmonische Komplexität entstehen lassen. In der Nase Anklänge von Biskuit, Wintertrüffeln und Limonen-Basilikum, auch Sahnebutter. Am Gaumen glatte Textur, strahlig. Trockenes Fleur-de-sel-Finale.

Rosé Prestige Brut

18.5 Punkte | 2020 bis 2025

Schattierungen von Lachsrot bis Orange. Im Mousseux sammeln sich Aromen von frisch aufgeschnittenen Himbeeren und Blüten. Enorm elegant. Über die Papillen verteilt sich eine Waldhimbeerflut, die von einem Rohrzuckerfaden durchzogen wird. Sehr präsenter Gaumen, lang anhaltendes Finale.

2010 X Triumvirat Grande Cuvée Brut

18.5 Punkte | 2020 bis 2027

Aus rund 150 Basisweinen speist sich die Cuvée. Selektiert wurden Trauben mit dem höchsten Alterungspotenzial. Aromen von weisser Steinfrucht bis Mandel und Sommertrüffel, auch ofenfrische Brioche. Die Perlage ist feinziseliert, sagenhaft konzentriert.

2014 Cuvée Katharina Brut Nature

17 Punkte | 2020 bis 2023

Helles glänzendes Gold. Zunächst ein Hauch Rohmilchkäse, es folgen gehackte mediterrane Kräuter und Grapefruitzeste. Sehr lebendige Perlage, druckvoll, der partielle Ausbau im Holz der Burgundersorten forciert Anflüge von Brioche, dunkler Schokolade und Rauch.

2013 Cuvée Marie-Luise Brut

17 Punkte | 2020 bis 2023

Das Bouquet besticht vor allem mit gelber Steinfrucht, verströmt gelbe Blüten, leicht geröstete Mandeln und Orangenbiskuit. Komplexe Struktur bei gleichzeitiger Finesse. Reiner Pinot Noir mit fünf Gramm Dosage. Gut eingebundene Säure, feine, lang anhaltende Perlage.

Gewinnspiel

VINUM verlost diesmal je eine Flasche Cuvée Marie-Luise Brut 2013 und Cuvée Katharina Brut Nature 2014 – exklusiv signiert von Winzerlegende Volker Raumland.

Teilnahme unter: www.vinum.eu/raumland
Teilnahmeschluss: 17. August 2020