

Diel ganz Nahe

Von weitem ist Armin Diel die einflussreichste Reizfigur der deutschen Weinszene. Aus der Nähe betrachtet, zeigt der leidenschaftliche Skatspieler versöhnliche Seiten und die innige Liebe zu seiner Heimatregion Nahe.

Wie viele Stunden hat der Tag? Für einen wie Armin Diel, der «nationalen Institution» («Süddeutsche Zeitung») mindestens 25. «Diel nationale» ist Deutschlands einflussreichster Weinkritiker. Der Chefredakteur des renommierten Gault Millau-Weinführers ist wortgewandt und deshalb gefürchtet. Er ist mächtig und wird deshalb geliebt oder gehasst. Er ist die Reizfigur der deutschen Weinszene. Als wir ihn besuchen, spüren wir davon nichts. Armin Diel, der Privatmann und Winzer steht vor uns und erzählt von dem, was ihn bewegt. «The Big Diel» präsentiert sich charmant, weltoffen und man glaubt auch Empfindsames in seinen Worten entdecken zu können. Harte Schale, weicher Kern – seine Gattin Monika bringt die Sprache auf das Harmoniebedürfnis des Gatten. Und Tochter Caroline plaudert aus: «Wenn wir mal Zoff haben, geht mein Vater nicht ins Bett, bevor die Sache beigelegt ist.» Er scheint mehr kumpelhaft als abgehoben. Jeden Mittwoch gehe er zum örtlichen Männergesangsverein und spiele leidenschaftlich gerne Skat. Auch

dort macht derjenige das Spiel, der am höchsten gereizt hat. Zunächst hatte es gar nicht danach ausgesehen, als sollte Armin Diel ins Weingeschäft. Zwar wollte Vater Ingo seinen Jungen in Geisenheim Weinbau studieren lassen und Armin Diel erinnert sich an ein «angenehmes Praktikum im Rheingauer Schloss Schönborn». Auch arbeitete er einige Jahre unter dem Vater mit, doch funkte es zwischen ihm und dem Senior. Der setzte als Vorsitzender des Weinbau-Versuchsrings Untere Nahe auf Neuzüchtungen, was Armin Diels Verständnis vom Weinbau widersprach. 1979 verliess er Burg Layen, um in Münster Jura zu studieren. Dort begann der Hobbykoch Diel, der bei zahlreichen Profis mit am Herd stehen durfte, auch erste Restaurant-Kritiken zu veröffentlichen.

Offen kritisch

Da er kein Blatt vor den Mund nahm, sorgten diese Kritiken bald für Aufsehen. In die Schlagzeilen geriet er durch einen Streit mit einem Münsteraner Restaurant mit

dem passenden Namen «Westfälischer Frieden». Der Wirt versuchte, sich gerichtlich gegen eine «vernichtende Kritik» Diels zu wehren. Fast zehn Jahre dauerte es, bis schliesslich der Bundesgerichtshof zu Gunsten des Journalisten entschied. Nebenbei wurde dort auch der Vorwurf entkräftet, Diel bewerte Restaurants schlechter, die keine Naheweine führten. Gestärkt wird der Kritiker in solchen Zeiten vor allem durch seine Familienbande: 1980 kam Tochter Caroline zur Welt, zwei Jahre später sein Sohn Victor. Diels erste Überlegungen, nach Burg Layen zurückzukehren, keimten 1985, als man an der Nahe die Auswirkungen des Glykols-Skandals zu spüren bekam. «Damals bestand die Gefahr, dass unser Betrieb von der Bildfläche verschwinden könnte», erinnert sich Diel, der daraufhin Justitia kurz vor dem ersten Staatsexamen den Laufpass gab. 1987 übernahm er das Gut von Vater Ingo. Ein heute etwas abgegriffener Slogan wollte einst den Deutschen die Nahe als «Probierstübchen der deutschen Weinlande» verkaufen. Gemeint war, dass sich die



Breitenwirkung: Armin Diel ist als Kritiker und mit seinen Weinen äusserst erfolgreich.



SCHLOSSGUT DIEL AUF EINEN BLICK

Rebfläche: 16 Hektar
Durchschnittsertrag: 45 hl/ha
Rebsorten: Riesling (knapp 70 Prozent), jeweils rund 10 Prozent Grauburgunder, Weissburgunder, Spätburgunder, etwas Frühburgunder
Beste Lagen: Dorsheimer Goldloch, Pittermännchen und Burgberg
Böden: Goldloch: Kieselsteine, Pittermännchen: Schiefer, Burgberg: Quarzit

Schlossgut Diel
55452 Burg Layen
Tel. 06721-969 50
Fax 06721-450 47
info@schlossgut-diel.com
www.schlossgut-diel.com

Gesteinsunterlagen dort wie nirgendwo anders abwechseln. Porphy, Melaphyr, Buntsandstein – die Liste liest sich wie eine geologische Studie über die Möglichkeiten des gesamten deutschen Weinbaus.

Önologischer Fünfkampf

Armin Diel definiert die Möglichkeiten seines Guts dagegen als «Önologischen Fünfkampf». Wohl auch deshalb, weil die zahlreichen Versuche mit Neuzüchtungen ab den 60er Jahren aus dem Probierstübchen eher ein Gruselkabinett gemacht hatten mit profillosen Weinen allenthalben. Diels Gut bringt heute dagegen in Breite und Tiefe erstaunliche Resultate hervor: rassige Rieslinge aller Couleur, trocken und natur-süss ausgebaut, feinfruchtige helle und rote Burgunder aus dem Barrique. Zu den charakterstarken Gewächsen passt die Fünfkampf-Metapher durchaus. Der Jahrgang 2003 hinterlässt schon als Fassprobe einen exzellenten Eindruck. Mag sein, dass frühere Jahrgänge anders waren. Doch hat Diel als wortgewaltiger Schöpfer seinen vinologischen Geschöpfen die leisen, subtilen Töne beigebracht und arbeitet die Typizität der drei besten Lagen unnachahmlich heraus. Neben ihrer Frische steht heute so etwas wie geläuterte Reife und Abgeklärtheit.

Das Terroir ausgereizt

Das kann von ihrem Herrn kommen, zumindest lassen die Gewächse das Konzept des Gutsherrn Diel erkennen. Sowohl in den trockensten als auch beim natur-süssen Riesling aus den Dorsheimer Spitzenla-

gen reizt der Skatbruder Diel die Möglichkeiten des jeweiligen Geländes voll aus: Der Schieferboden im Pittermännchen bringt stark mineralische Weine hervor, die an grosse Moselweine erinnern. Die Kieselsteine im Goldloch sorgen für herzhafte Opulenz wie aus der Pfalz. Der Quarzitgehalt im Burgberg schafft elegante Weine von Rheingauer Statur. Die komplexen Gewächse haben so gar nichts mit der Beliebtheit des Probierstübchens Nahe gemein. Den Prachtweinberg im Burgberg hatte Diel vor der Privatisierung 1997 von der Staatsdomäne übernommen. Spezialisiert hat man sich auf Burg Layen auch auf hochklassige Eisweine. Beeren auslesen bleiben eher die Ausnahme. «Im Trollbachtal haben wir weniger Nebelbildung als anderswo an der Nahe, um Edel-fäule müssen wir regelrecht kämpfen», erläutert Diel. 2003 sind erstmals seit 1967 wieder zwei Riesling Trockenbeerenauslesen auf dem Gut entstanden, mit Mostgewichten jenseits der 200 Grad Oechsle. Wenig bekannt ist Diels handgerüttelter Rieslingsekt, den es als Guts cuvée ohne Jahrgang und mit Jahrgang aus dem Goldloch gibt. Auch Rotwein gewinnt zunehmend an Bedeutung. Beim Spätburgunder redet Tochter Caroline bereits ein Wörtchen mit. Ein Pinot noir trägt schon ihren Namen. Mit seiner burgundischen Dimension und der kühlen Stilistik verrät er Töchterchens Handschrift. Das weisse Pendant aus dem Hause des harmoniesüchtigen Familienmenschen Diel ist eine Cuvée der besten Fässer vom Weiss- und Grauburgunder sowie vom

Chardonnay. Sie ist seinem Junior Victor gewidmet, der zurzeit – wie einst der Vater – Jura studiert. Sehr populär ist Victors Zweitwein «Diel de Diel», den Armin Diel als Anspielung auf den «Gavi de Gavi» so bezeichnet und der in der Business Class der Lufthansa serviert wurde. Der Exportanteil des Gutes liegt bei 40 Prozent. Die fruchtigen Rieslinge gehen überwiegend nach Japan und in die Vereinigten Staaten. Hierzulande interessiert sich gerade die Spitzengastronomie für Diel-Weine. Die positive Entwicklung im Schlossgut schreibt Armin Diel vor allem seinen drei Kellermeistern zu. Heribert Kastell war zwanzig Jahre im Betrieb, als er sich 1995 selbstständig machte. Ihm folgte Martin Franzen, den es nach drei Jahren über Baden zu Müller-Catoir in die Pfalz zog. Seit 1998 entwickelt Christoph Friedrich, wie sein Vorgänger ein Winzersohn von der Mosel, erfolgreich weiter, was Franzen begonnen hatte: Entblättern und Ausdünnen am Stock, Traubentransport in kleinen Körben und gezügelte Vergärung. Der zunächst etwas schüchtern wirkende Kellermeister zeigt ein erstaunliches Selbstbewusstsein und absoluten Qualitätswillen. Aus den USA erteilte Armin Diel im vergangenen Jahr der Ruf des Weinunternehmers Allen Shoup (früher Château Ste. Michelle/Washington). Der suchte für die Weine seiner neu gegründeten Kellerei im Columbia Valley jeweils einen Paten aus der internationalen Weinszene. Er fand sie mit Michel Rolland, dem berühmten Oenologen aus Bordeaux, mit John Duval, dem langjährigen Kellereichef von Penfolds in

Australien und eben mit Armin Diel. Sein 2003er Riesling «Poet's Leap» wird im Juli in San Francisco und im September in Deutschland präsentiert werden. «1.200 Kisten wird es geben; zehn Prozent sind für Europa reserviert», berichtet Diel. Seinen Weinkeller auf Burg Layen hatte er Ende der 80er Jahre auf spektakuläre Weise von dem Berliner Künstler Johannes Helle gestalten lassen. Ein «lebendes Kunstwerk», denn der Meister kommt jedes Jahr im Spätsommer zurück, um seine Gemälde an den Decken, Wänden und Stahlfässern auszubessern und zu verändern. Offenbar reicht auch diese Kunstbegeisterung aus, um die Szene zu reizen: So mancher hat sich über die Malereien lustig gemacht oder Diel vorgeworfen, er liesse seine Eichenfässer mit Lackfarben bepinseln. Dem Mäzen kann das letztlich egal sein, schliesslich hat das Projekt schon so manchen Redakteur in seinen Keller gelockt, vom Magazin «Country Style» angefangen bis zu den Kollegen bei nationalen und internationalen Fernsehsendern. Der PR-Strategie «Big Diel» konnte mit seinem Kunstprojekt zumindest den einen oder anderen Stich machen. Ein weiterer Trumpf im Blatt: Seit fünfzehn Jahren ist das Gut im VDP organisiert, und Armin Diel wirkt seit 1993 als Vorsitzender an der Nahe. Zwei Aufnahmeanträge des Vaters hatte man zuvor abgewiesen: «Den Neuzüchten-Diel wollte man nicht.» Heute ermuntert Diel die aufstrebenden Nahewinzer zum Eintritt in den VDP; etwa die Fröhlichs aus Bockenau. Und er setzt auf Reformen des Verbandes:



Hinter diesem Buch steckt nicht nur ein kluger Kopf.



Reizfigur in Sachen Deutscher Wein: Armin Diel hat viele Gesichter und eine Überzeugung, sobald es darum geht, für die Interessen und das Qualitätsstreben seiner Heimatregion einzutreten.



Bildunterschrift



Bildunterschrift

1997 beschlossen die Nobelwinzer für die Nahe eine Lagenklassifikation. Neben strengen Erzeugungsregeln greift sie auf eine preussische Grundsteuerkarte von 1901 zurück: Nur die Weinberge, die damals zur besten Güteklasse zählten, dürfen seitdem eine Lagenbezeichnung tragen, und zwar ausschliesslich in Verbindung mit Rieslinggewächsen.

Kooperation und Konflikt

Positiv auf seinem Konto verbuchen kann Diel auch die Kooperation mit der Ahr, die seit neun Jahren mit der Nahe einen gemeinsamen Verein bildet: Riesling von der Nahe und Spätburgunder von der Ahr ergänzen sich bestens. Dazu kommen Präsentationen mit Moselkollegen, etwa in München und London und die alljährliche Vorstellung der Versteigerungsspitzen mit dem VDP-Rheingau. Auf der anderen Seite verliess auch manch alt gedienter Kreuznacher Betrieb den Verband, weil ihm die ganze Richtung nicht passte.

Ungeduldig, wie Armin Diel sein kann, haderte er mit einigen VDP-Kollegen, weil es mit dem Grossen Gewächs an der Nahe nicht so recht voran ging. Von Amtsmüdigkeit war die Rede, was Diel dementiert. Schliesslich habe man sich auf eine gemeinsame Strategie ab Jahrgang 2003 geeinigt.

Ein Wort zum Gault Millau: Das Schlossgut Diel ist dort ohne Wertung erwähnt. Der Konflikt, dass ein Nahewinzer seine Kollegen bewertet, ist auch so schon gross genug.

Und da er mit manchem in der Branche freundschaftlich verbunden ist, bedarf es für die Reizfigur Diel bei jedem seiner Urteile eines exzellenten Blattes – sprich eines profunden Urteils seines Gaumens. Wer hoch reizen will, sollte dabei gute Karten haben, einem Skatspieler wie Diel muss man das nicht sagen. Dass er als Kritiker und Winzer

heute derart exponiert ist, lässt darauf schliessen, dass er in der Tat ein hervorragendes Blatt in der Hand halten muss. ■

TEXT: ARNO WULFF

(arno.wulff@vinum.info)

FOTOS: STEPHAN HEIMANN

(stephan.heimann@vinum.info)

WEINTIPPS

2003 Riesling Classic

Früher gab es bei Diel Qualitätswein trocken, halbtrocken sowie Kabinett trocken und halbtrocken, jetzt nur mehr den «Classic», der sicher zu den besten seiner Art in Deutschland gehört: Zitrus und viel Apfel im Duft; schöner Biss, saftig. 8,80 €

2003 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Kabinett

Viel versprechender Apfelduft; saftige Frucht, herzhaft-verspielter, klassischer Kabinett. 10,80 €

2003 Riesling Burgberg Grosses Gewächs

Zarter Kräuterduft, enorm dicht und kraftvoll, viel Rasse und Pfiff; riesiges Potenzial. 19,50 €

2001 Pinot blanc

Birne, Melone und Aprikose im Duft; fruchtbetont, aber auch viel Schmelz, noch sehr jugendlich; massvoller Barrique-Einsatz. 16,80 €

2002 Cuvée Victor

Feiner Vanille-Duft; straffe Struktur, sehr konzentrierte Frucht, braucht noch Entwicklungszeit. 29,50 €



Kellermeister Christoph Friedrich (l.) ist ebenso ehrgeizig wie sein Chef.

«Ich war noch nie in meinem Leben objektiv»

Seit zwölf Jahren ist Armin Diel gemeinsam mit Joel Payne Chefredakteur und inzwischen auch Herausgeber des Gault Millau WeinGuide, dem wichtigsten Wegweiser durch die deutschen Weinlande.

Vinum: Herr Diel, wie steht es um die deutsche Weinwirtschaft?

Diel: Man könnte von einem gespaltenen Markt sprechen: Während in vielen Weinregionen vor allem Fassweinwinzer am Existenzminimum herumkriechen, feiern Deutschlands Spitzenerzeuger internationale Erfolge. Vor allem die längst überfällige Renaissance des Rieslings läuft in Übersee auf vollen Touren.

Vinum: Bezieht sich das nicht nur auf Weine mit Restsüsse; wird der trockene deutsche Riesling überhaupt wahrgenommen?

Diel: Während hierzulande das Gros der Weinkenner nach wie vor trockene Weine schätzt, spielen diese im Ausland leider nur eine Nebenrolle. Das ist womöglich die Quittung dafür, dass mancher deutsche Winzer allzu lange trockene Weine auf-tischte, die eher dazu angetan waren, Säureallergien auszulösen. Im Übrigen gibt es nach wie vor gute Gründe dafür, weshalb klassisch-fruchtige und edelsüsse Rieslinge im Fokus stehen: Niemand auf der Welt bringt solche Weine besser zu Stande als Deutschlands Erzeuger. Richtig ist aber auch, dass sich in den 90er Jahren die Qualität der trockenen deutschen Weine – übrigens nicht nur beim Weisswein und speziell beim Riesling – deutlich verbessert hat.

Vinum: Könnte es sein, dass trockene Rieslinge im Gault Millau tendenziell schlechter wegkommen als Weine mit Restsüsse?

Diel: Das kann man so pauschal nicht sagen. Bereits in den beiden ersten Ausgaben wurden Rieslinge aus der Pfalz, dem Rheingau und Rheinhessen mit 94 Punkten bewertet. Vielleicht waren wir damals sogar etwas zu euphorisch, denn in den folgenden Jahren erreichte kein Wein mehr

dieses Niveau. Erst die exzellenten Jahrgänge 2001 und 2002 bescherten zuletzt wieder grosse trockene Rieslinge.

Vinum: Was macht einen trockenen Riesling zu einem grossen Wein?

Diel: Der wichtigste Unterschied zwischen einem Blender, der in der Jugend durchaus charmant sein und in Blindproben verblüffen kann, und einem wahrhaft grossen Wein, ist, dass Letzterer ein entsprechendes Lager- und Entwicklungspotenzial aufweist. Nur diejenigen Weine werden international als gross angesehen, die durch Alterung an Komplexität und Finesse zunehmen. Dies ist übrigens einer der Gründe, weshalb wir im Gault Millau die jeweils bestbewerteten trockenen Rieslinge zehn Jahre danach erneut auf den Prüfstand stellen. Und da gab es bislang schon so manche Überraschung.

Vinum: Apropos, Blindproben. Was halten Sie generell davon?

Diel: Wenig! Eine Blindprobe bringt nur etwas, wenn man gleichartige Weine auf dem Tisch stehen hat. Dann kann sie sogar notwendig sein, um eine endgültige Reihenfolge festzulegen. Die Bedeutung von Blindproben wird überbewertet, weil man glaubt, den subjektiven Faktor ausschalten zu können. Das ist aber Unsinn, denn persönliche Vorlieben oder Abneigungen etwa im Hinblick auf die Säure, die Süsse oder den Schwefelgehalt bleiben dieselben, egal wie der Wein verkostet wird.

Vinum: Wie objektiv sind Ihre Urteile?

Diel: Um Gottes willen: Ich war noch nie in meinem Leben objektiv, sondern in höchstem Masse subjektiv! Alles, was mit Sehen, Hören, Riechen und Schmecken zu tun hat, sind Sinneswahrnehmungen, wel-



Der streitbare Weinkritiker und Winzer Armin Diel bekennt sich zur Subjektivität.

che die Summe ganz persönlicher Erfahrungen ausmachen, auf der Basis eines mehr oder weniger ausgeprägten Talents. Die scheindemokratische Forderung nach Objektivität kommt mir manchmal vor wie der Tanz um die heilige Kuh. So mancher objektive Verkoster hat sich am Ende eher als Eunuch erwiesen, weil er schlicht und einfach keine eigene Meinung hatte.

Vinum: Noch einmal zum Gault Millau. Wir haben den Eindruck, dass Sie das Gros der Weine zwischen 80 und 90 Punkten bewerten. Warum braucht man dann ein 100-Punkte-System?

Diel: Eine nicht ganz unberechtigte Frage, aber auch im 20-Punktesystem gibt es ähnliche Phänomene. Selten bekommt ein ordentlicher Wein dort weniger als 14 Punkte. Wir haben uns jedenfalls für die Zukunft vorgenommen, grosse Weine noch etwas emphatischer zu loben als bisher und auf der anderen Seite aber auch kleine Weine deutlicher zu kritisieren.

Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

SONDERDRUCK

Armin Diel