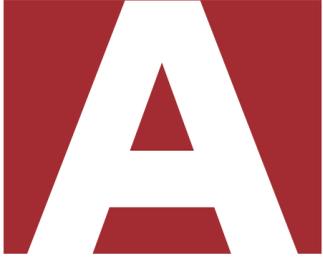


Auf drei Flaschen mit Stuart Pigott

Weinkritiker und Winzer: Seit 35 Jahren schreibt Stuart Pigott über deutschen Wein und gilt als internationale Riesling-Autorität. Allerdings findet er, dass die Deutschen eben diesem Gewächs noch mehr huldigen sollten



Am letzten August-Wochenende feierte das für seine Rieslinge gerühmte Gut Hermannsberg sein zehnjähriges Bestehen – und ein Mann fiel dabei inmitten von Winzern und lokaler Prominenz (Nahe-Weinkönigin!) besonders auf. Am Leib trug er einen blau-weiß gestreiften, sommerlichen Anzug; auf dem Kopf einen Strohhut und auf dem Arm passend zum Wappentier der Gastgeber einen gigantischen Adler namens Ike.

VON SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Es war der gebürtige Brite Stuart Pigott, eigentlich weltbekannt als Weinkritiker. Und zwar als einer, der deutschen Wein und insbesondere Riesling so sehr liebt, dass er sich die Rebsorte in Schreifschrift auf den rechten Unterarm tätowieren ließ. Wie der Auftritt mit Vogel klarmachte, war er in das Örtchen Niederhausen an der Nahe mit einem besonderen Auftrag gereist: Seit diesem Frühjahr ist er Botschafter des Guts Hermannsberg. Und setzt somit im Auftrag eines Produzenten seine Mission fort, der Welt die Vorzüge des Rieslings schmackhaft zu machen.

Bereits einige Wochen vor der Feier gab Pigott in seinem Frankfurter Lieblingsrestaurant „Heimat“ bereitwillig Auskunft über seine neue Aufgabe. Die Anfrage nach einem Termin hatte er umgehend beantwortet mit: „Ich bringe drei Flaschen Wein mit!“ Und was für welche. Während der Verkehr zäh wie Sirup an der „Heimat“-Terrasse vorbeifloss, öffnete er Flasche Nummer eins, das Ergebnis des „Weinweiblich“-Projekts, das Pigott seit zwei Jahren begleitet. Eine Weltpremiere.

Das Ziel des Projekts, das in einem Film dokumentiert wird: Gemeinsam mit fünf Winzerinnen bewirtschaftete Pigott sechs Zeilen Rebstocke, um einen besonderen 2018er-Riesling zu kelteren. Und? „Cremig mit saftiger Frucht und der typischen 2018er-Fülle“, attestiert „Heimat“-Wirt Oliver Donnecker, der mittrank. Diese Etappe der Mission ist schon mal geglückt.

„Riesling ist enorm facettenreich und das Alleinstellungsmerkmal Deutschlands“, erklärt Pigott, der seit fast 30 Jahren in Artikeln und zahlreichen Büchern vom deutschen Wein und eben immer wieder vom Riesling erzählt. Jenem Gewächs, das die deutsche Leit-Rebsorte schlechthin ist und zum internationalen Kanon der Edelrebsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc und Semillon zählt. Und dennoch gerade in Deutschland ein Akzeptanzproblem hat. Was laut Pigott unter anderem daran liegt, dass die qualitative Spitze ab 30 Euro aufwärts kostet und trocken ausgebaut ist. „Ein Geschmacksbild, das es von jeher schwer hatte in Deutschland.“ Noch dazu ist der deutsche Markt besonders „preissensibel“, wie „geizig“ im Fachjargon heißt. Dabei ist teuer relativ, so kosteten die besten deutschen Weltklasse-Weine weitaus weniger als französische Gewächse der gleichen Qualität. „Worauf wartet Deutschland? Freibier?“, fragt Pigott, und die Polemik lässt ahnen, wie mühsam die Überzeugungsarbeit ist.

Bereits in den 1980er-Jahren entdeckte er während eines Schüleraustauschs seine Liebe zum Riesling. Nach dem Studium am Royal College of Arts zog er dann von London an die Mosel, der Heimat weltweit gerühmter Spitzenrieslinge. Seitdem arbeitet er an der Rehabilitierung der Rebsorte, deren Ruf im Zuge des Glykolweinskandals von 1985 stark gelitten hatte. Und zudem mit innerdeutscher Konkurrenz kämpfte. Bis in die 1970er führte der Silvaner den Rebsortenspiegel an. Mild und bekömmlich mussten die Weine damals sein – eine Verharmlosung für belanglose, süße Plörre. Deutsche Weine auf den Weinkarten der Restaurants? Damals noch Fehlanzeige!



Leuchtende Farben: Stuart Pigotts wahre Liebe aber gehört dem deutschen Riesling

NILS WELTER/DESIGNS



Flasche 1, noch ohne Etikett. **2018 SPIN**, Riesling trocken, Wickerer Nonnenberg, Weinweiblich-Projekt. In strahlendem Gelb ergießt sich der Wein in die Kelche. In der Nase gelbe Äpfel, Pfirsich und Aprikosen, dabei Noten nach nasser Tafelkreide. Mit cremiger Textur und milder Säure. Ab 16. November über Weingut Flick.

Wir öffnen die zweite Flasche, ein 2016er Riesling Großes Gewächs von seinem neuen Auftraggeber Gut Hermannsberg. Ein Wein der Kategorie schlafender Riese, also einer, der jetzt schon ahnen lässt, wie groß er noch werden kann, wenn man ihn ein, zwei Jahrzehnte lagert. Während wir davon kosten, erzählt Pigott von seiner Arbeitsweise, die er „Gonzo Journalismus“ nennt. Diese Methode geht zurück auf den US-amerikanischen Schriftsteller Hunter S. Thompson, der bis heute einzig wirklich gültige Vertreter dieses Stils. „Gonzo Journalismus verlangt die bedingungslose Durchdringung mit dem Thema bis hin zur Verneinung des eigenen Ichs“, sagt Pigott, was ein subversives Gegenbild zum klassischen Weinkritiker als Halbrott mit Glas ist.

Um sich selbst völlig auszublenden, kreierte Pigott mithilfe von Schauspielprofis 2006 die Kunstfigur des Stephen Taylor, eines exaltierten, ungehobelten neureichen Texaners, der Grand Crus trinkt wie andere Leute Coca-Cola. Als solcher verkleidet tauchte er schon mal bei einer Pigott-Weinveranstaltung auf, nachdem der echte Pigott plötzlich weg musste. Tyler pöbelte eifrig vor sich hin, unter anderem darüber, was so eine verdammte „Struktur“ von einem Wein eigentlich sein soll. Damit nicht genug der Camouflage: Bei der Veranstaltung gab es angeblich ausschließlich Château Latour. Am Ende des Abends kehrte allerdings der echte Pigott zurück und enthüllte, dass von den 17 Weinen nur sechs wahrhaft Latours waren. Die anderen stammten unter anderem aus Australien und der Pfalz. „The truth will out“, erklärt der kritische Kritiker seinen Ansatz, „die Wahrheit wird es zeigen.“

Pigotts Drang, alles zu hinterfragen, trieb ihn schließlich 2008 an die Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim im Rheingau. Dort studierte er als Gasthörer für zwei Semester und schloss das Kapitel mit einem Projektwein beim Weingut Stahl in Franken. Schließlich zog es ihn nach Brooklyn, wo er mit seinen Beobachtungen der Hipster-Sommeliers für Furore sorgte, die er als Scharlatane enttarnte. (Er warf ihnen vor, obskure Weine zu empfehlen, die „oft ernsthaft bizarr rochen und im schlimmsten Fall ekelhaft schmeckten“.) Für vier Jahre pendelte er zwischen Berlin und New York, bis er 2016 nach Deutschland zurückkehrte. Und zum deutschen Wein.

„Heimat“ also. Zum Hauptgang verkosten wir Flasche drei, einen Pinot noir des patagonischen Betriebs Chacra. Der leicht gekühlte, filigrane



Flasche 2: **2016 Kupfergrube**, Riesling Großes Gewächs Late Release, Gut Hermannsberg, Nahe: Ein Wein, der nicht mit plakativer Frucht prahlt. In der Nase: etwas Hefe, nasse Steine und von der Frucht nur die Schale (Mandarine, Mirabelle). Der Wein verlangt jung genossen nach der Karaffe. Oder mindestens fünf Jahren Flaschenreife. Bezug ab Weingut.



Flasche 3: **2016 Pinot Noir Cincuenta y Cinco**, Chacra, Argentinien. Rubinrot duftet der Pinot aus biodynamischer Bewirtschaftung nach Himbeeren, milden Gewürzen, floralen Kopfnoten. Komplett mit Stielen und Stängeln vergoren, hat er aromatische Tiefe mit polierten Tanninen und gutem Säurezug. Über gute-weine.de

Wein hat nichts mit den für gewöhnlich satten Rotweinen aus Argentinien gemein. Eine Entdeckung, die Pigott während seiner Tätigkeit für den amerikanischen Weinkritiker James Suckling machte. Bis zum März 2019 war er zweieinhalb Jahre lang für die Suckling-Website in der Welt unterwegs gewesen, verkostete dabei 22.700 Weine. „Wo ich auch war, ich war irgendwie immer nur mit einem Bein im Rennen.“ Ein Zustand, den er nach seiner zweiten Hochzeit nicht länger haltbar fand. Nun lebt er wieder in Deutschland, im Tausch, seit 2018 hat er einen deutschen Pass, seit Mai 2019 trägt er die Riesling-Botschafter-Plakette von Gut Hermannsberg am Revers.

Im Jahr 2009 hatte Jens Reidel mit seiner Frau Christine Dinse das Traditions-Weingut gekauft, um es als Familienbetrieb in die Neuzeit zu führen. Der erste Schritt war die Umbenennung der 1902 gegründeten, ehemals staatlichen Königlich-Preussischen Weinbaudomäne Niederhausen-Schloßböckelheim, wohl wissend, dass kein ausländischer Kunde so einen Namen jemals fehlerfrei würde aussprechen können. Aber der Adler blieb auf dem Etikett.

Mit Reidel hat Hermannsberg einen visionären Investor gefunden, der unerbittlich vom langfristigen Erfolg des Projektes überzeugt ist – zu Recht: Kellermeister Karsten Peter hat die Weine in den vergangenen zehn Jahren zielstrebig wieder an die deutsche Spitze geführt. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um trockene Rieslinge aus klassifizierten Spitzen-Lagen. Seit 2014 lässt man die Weine ein Jahr länger im

Fass reifen, seit 2016 zwei Jahre. Wie zu den Glanzzeiten des Betriebs, als deutscher Riesling international höchstes Ansehen genoss und neben großen Bordeaux und Burgundern auf den Weinkarten der Metropolen gelistet wurde.

Um die Lücke zwischen Produzent und Markt zu schließen, gestaltete das Gut die Stelle des Riesling-Botschafters. „Die Stelle wurde in vielen perspektivischen Gesprächen maßgeschneidert“, erzählt Pigott. Der Preis für den neuen Job: Die „Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung“ bestellte die Kolumne ab, die er seit 2001 wöchentlich für das Blatt verfasste. Das branchenübliche Gerede ließ nicht lange auf sich warten. Vom Kolumnisten direkt in den Vertrieb, unkte man. „Für den Vertrieb ist weiterhin der Vertrieb zuständig“, versichert Stuart Pigott und skizziert die Botschafter-Rolle eher als von präsidenten-repräsentativen Pflichten geprägt. Dafür ist er wegen seiner Kontakte und seiner Bekanntheit bestens geeignet.

In dem Land, in dem der Prophet oft wenig gilt, braucht es offensichtlich schillernde Persönlichkeiten wie ihn, um uns die Größe des Rieslings vor Augen zu führen. Einen Kulturwissenschaftler mit dem Blick von außen, der die Wahrnehmung auf diesen besonderen kulturellen Schatz schärft. Und zugleich mahnt, dass da noch viel mehr zu holen ist. „Um uns mit den Spitzen der Weinwelt wie dem Burgund zu messen, ist es immer noch ein weiter Weg.“ Tatsächlich ist der Löwenanteil inländisch genossenen Rieslings einfacher Qualität und restsüß. Es gibt also noch viel zu tun für Pigott, den Kritiker.

ANZEIGE


HURTIGRUTEN
 Das Original seit 1893

NORWEGEN 2020

DIE SCHÖNSTE SEEREISE DER WELT

31 Häfen, über 100 Fjorde



HURTIGRUTEN FRÜHBUCHER-FINALE

25%

sparen + bis zu

500€ BORDGUTHABEN*

12 Tage Reise

ab 1.589 € p.P.*

Im Reisebüro oder Tel. (040) 874 090 45

Hurtigruten GmbH • Große Bleichen 23 • 20354 Hamburg
 * Limitiertes Kontingent, Frühbucher-Preis SELECT-Tarif. Gültig für Neubuchungen bis 31.10.2019. Weitere Informationen unter: www.hurtigruten.de

© ERIKA THREN