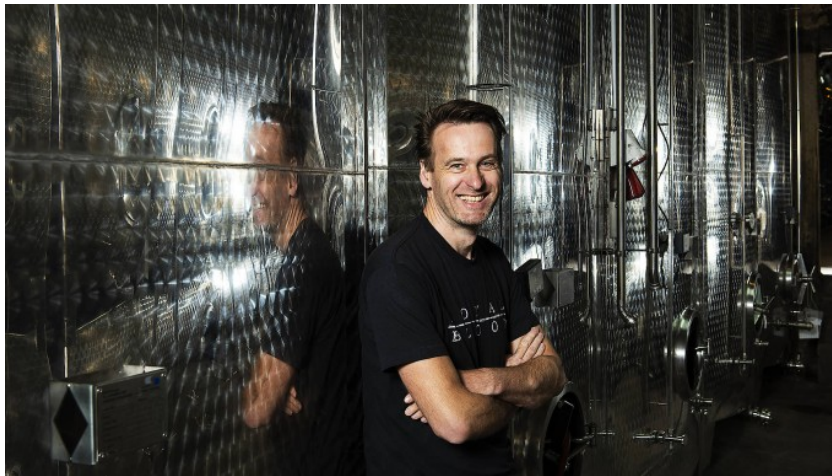


Winzer Alexander Gysler

Riesling und Burgunder jenseits des Mainstreams

Alexander Gysler gehört zu den Winzern, die vor mehr als einem Jahrzehnt die Renaissance des Weinbaugebiets Rheinhessen eingeleitet haben. Inzwischen setzt er auf biodynamische Bewirtschaftung und besonders charaktervolle Tropfen.

Von PETER BADENHOP, ALZEY



© Christian Zipp

Tatkräftiger Winemacher: Alexander Gysler hat das elterliche Weingut im Alzeyer Ortsteil Weinheim 1999 übernommen.

„Ehrliche Weine“ – die wollte Alexander Gysler schon immer machen. Dieses Credo hat er sich von Anfang an auf die Fahnen geschrieben, als er das elterliche Weingut im Alzeyer Ortsteil Weinheim 1999 als junger Mann von einem Tag auf den anderen von seinem früh verstorbenen Vater Gernot übernahm, um es innerhalb nur weniger Jahre über seine rheinhessische Heimat hinaus bekannt zumachen und schließlich konsequent auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen.

Schon bald nach seinem unfreiwillig frühem Start bekam er immer bessere Kritik und wurde Teil jener Gruppe junger Winzer, die für die erstaunliche Renaissance des Weinanbaugebietes Rheinhessen verantwortllich waren. Jetzt, mit Ende Vierzig, ist der ebenso nachdenkliche wie tatkräftige Winzer seinem Ziel näher, als man es vor zwei Jahrzehnten hätte ahnen können. Seine Weine haben heute tatsächlich eine ganz und gar eigene Handschrift, sie spiegeln das wider, wovon er in seinen ersten Jahren träumte: einen eigenen Weintyp, den „Gysler-Typ“.

Heute wie damals bewirtschaftet Gysler zwölf Hektar in den Weinheimer Lagen Hölle, Kirchenstück und Mandelberg. Wie sehr er sich vom Stil seiner ersten Jahre aber inzwischen

entfernt hat, zeigen schon die Namen, die er seinen Tropfen mittlerweile gibt: Sonnentau, Feldstärke, Kammerton oder Sternenglanz. So konsequent wie er sich von den industriellen Produktionsmethoden und den austauschbaren Weinen, die den Ruf des Anbaugebietes so sehr haben leiden lassen, verabschiedet hat, so klar hat er das auch mit den einst beliebten Neuzüchtungen getan und sich stattdessen auf traditionelle Reben wie Riesling und Burgunder konzentriert – ohne allerdings Scheurebe oder Huxelrebe ganz aus den Augen zu verlieren.

Gysler will Weine machen, die so natürlich und charaktervoll wie möglich sind und sowohl ihre Herkunft als auch das Jahr, in dem sie entstanden sind, widerspiegeln. Dabei strebt er nach Filigranität und Leichtigkeit, ohne den Tropfen ihre Kraft und Substanz zu nehmen und schafft dabei eine ganz eigene Typizität jenseits des Mainstreams.



© Finn Winkler

Quintessenz der Gysler'schen Weinphilosophie: der Riesling Klangwerk 2019, das Große Gewächs von der Lage Weinheimer Hölle.

Wer in das Universum von Alexander Gysler eintauchen möchte, der kann das schon mit seinen Gutsweinen zu Preisen unter zehn Euro je Flasche tun, etwa mit dem knackigen Riesling Sandstein, dem saftigen Spätburgunder Rosé Funkenflug oder dem schmelzigen Weißburgunder Sternenglanz. Gewissermaßen die Quintessenz der Gysler'schen Weinphilosophie aber dürfte sein Riesling Klangwerk 2019 sein, das Große Gewächs von der Lage Weinheimer Hölle. Mit 22,50 Euro immer noch erschwinglich steht dieser kraftvolle, aber immer elegante Riesling für das Streben, Frucht und Boden in eine komplexe und anhaltende Harmonie zu bringen – ein wunderbarer Essensbegleiter mit roter Wachversiegelung.

Wer mit diesem Tropfen auf den Geschmack kommt und sich noch ein bisschen mehr vom Mainstream entfernen will, dem seien schließlich die drei Naturweine empfohlen, die Gysler mittlerweile unter der Bezeichnung „vin vivant“ ins Programm genommen hat: zwei auf der Maische vergorene Rieslinge und eine Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder – bemerkenswerte rheinhessische Beiträge zum internationalen Orangewein-Trend.

Quelle: F.A.Z.