



Familienidyll auf dem Weingut Gallé

Fotos: Ulrich Knapp

DIE PASSION DES DISKRETEN

*Wahrer Charakter ist keine Frage der Lautstärke. Auf dem Weingut Gallé in Flonheim
verschafft man sich allein durch das, was man tut und ausstrahlt, Gehör!*

Ortrud und Klaus Gallé gehören zu den Diskreten im Land. Sie beschallen uns nicht mit Wein-Begriffen, die selbstverständlich sein könnten. Wie etwa ›Eleganz‹, ›Ausdruck‹, ›Tiefe‹ oder das vielbeschworene ›Terroir‹, von dem kaum jemand weiß, was das eigentlich ist. Stattdessen sitzen sie mir entspannt in ihrer gemütlichen, ein wenig coolen Vinothek gegenüber, hören zu beim Probieren und erläutern ohne zu überfordern. Sie wirken mir rundum einverstanden mit dem, was sie tun. Zur Diskretion passt auch, dass man ihr Anwesen leicht verpasst, weil kein grelles Schild an der Flonheimer Langgasse prangt. Nein, die Gallés setzt auf Understatement. Aber auch das ist ein Temperament. Das Zurückhaltende war eine Frage der Umstände. ›Des schaffe di net‹. So oder so ähnlich hieß es über die Quereinsteiger in den Anfangsjahren. Tatsächlich ist die Dichte an guten Winzern in Flonheim beachtlich. Auch die Vielzahl an erstklassigen Gastronomen in der Rhein Hessischen Schweiz hat zum Ruf der ›Genuss-Hauptstadt‹

beitragen. Eine Entwicklung, die in den 1990er-Jahren begann, als es auch für Ortrud und Klaus Galle spannend wurde. Von Anfang an gaben sie wichtige Impulse und strickten maßgeblich an der Weinkulinarik Flonheims mit.

»Zur Hochzeit 1992 schenkten uns unsere Eltern einen Weinberg«, erinnert sich Ortrud Gallé gern. »Da konnte sich Klaus so richtig ausleben. Das war der Zündfunke, und ich habe ohne sein Wissen eine Anzeige aufgegeben: ›Junges Paar sucht Weingut an der Nahe oder in Rheinhessen zum Kauf. Da bekamen wir so viele Zuschriften, dass wir die Post persönlich abholen mussten, so viel war das! Darunter war auch das Angebot eines Herrn Dürk, von dem auch die Reben für unseren Hochzeitsweinberg stammten. Dafür bildeten wir zunächst eine Betriebsgemeinschaft, übernahmen 1995 das Gut und positionierten es mit klassischen Sorten, traditionellem Anbau und einem straffen Sortiment neu. Dabei

betrachtete man uns Quereinsteiger mit Argusaugen.« Klaus Gallé schulte vom Technischen Zeichner erst zum Techniker für Weinbau- und Kellerwirtschaft um. Auch Ortrud Gallé, die eigentlich Sozialpädagogin beim Jugendamt war, kannte den Weinbau ›nur‹ aus dem Nebenerwerb ihrer Badenheimer Familie. So fingen beide aus pragmatischen Gründen zurückhaltend an. Wollten erst einmal ihre Weine sprechen lassen, anstatt selbst zu tönen. Ihre Identität speiste sich aus dem Selbstbewusstsein, dass Flonheim und das Paar Gallé selbst etwas ganz Besonderes zu bieten haben! Tatsächlich hat Flonheim coole Lagen, markant leuchtende, schneeweiße Trulli, ockerfarbene schimmernde Häuser – ein Sehensuchtsort für Genießer im wogenden Rebenmeer, das in Kalk, Rotliegendem, Sandstein oder auch Basalt wurzelt. Beste Bedingungen für solch cremige, dichte Weine wie die von Gallé.

Bereits bei den Basisweinen bekommt man richtigen Geschmack für kleines Geld. Etwa der kräftige Grauburgunder, der lässig den angestammten Schmelz durch virile Lebendigkeit ausbalanciert. Oder der zart pfirsichfarbene Blanc de Noir: Genau der richtige Body-Mass-Index, die Beeren sind fit und durchtrainiert, das pure Gegenteil von banalen Fruchtzwergen. Bei den Lagenweinen zeigt sich die für Gallé typische Liaison von dichtem Extrakt, präsentem Holz und fein-salziger Mineralität. Der Riesling La Roche ist ebenso intensiv und abgeklärt wie der Weißburgunder aus

dem Bingerberg, der ganz köstlich nach Birnen duftet. Das Pendant vom Sauvignon blanc liefert satte Anklänge aus Übersee, dazu Kraft, Schmelz und Druck im Glas. Eine echte Benchmark bei den Roten ist der Portugieser, einer der großen Rotweine Rheinhessens: Schokolade, Holunderbeeren, auch Cassis. Überhaupt hat sich Klaus Galle zuerst einen Namen mit seinen Roten gemacht. Die rote Cuvée ›Furioso‹ ist ein beerenstarker Renner aus Cabernet sauvignon & friends, während der Spätburgunder aus dem La Roche reichlich Röstaromen wie auch Cassis, Schattmorellen und Schwarzkirsche hat. All diese Weine sind spannend bis ins Mark, wenngleich für mich der Holzeinsatz bei Riesling und Spätburgunder noch ein Tick dezenter sein könnte. Den größten Sprung legte Klaus Gallé aber im Mittelsegment hin: »Identität beim Wein heißt für uns, Weine zu keltern, die unverfälscht in ihren Aromen sind.« Und das schmeckt man! Die herrlich-lässigen Spät- und Grauburgunder, Sauvignon blanc oder Riesling aus der Linie ›Identität‹ verdrehen einem regelrecht den Kopf, gerade weil sie nicht mehr sein wollen, als sie wirklich sind! ml

VivArt SERVICE

Weingut Gallé
Langgasse 69, 55237 Flonheim, 06734 8961
www.weingut-galle.de