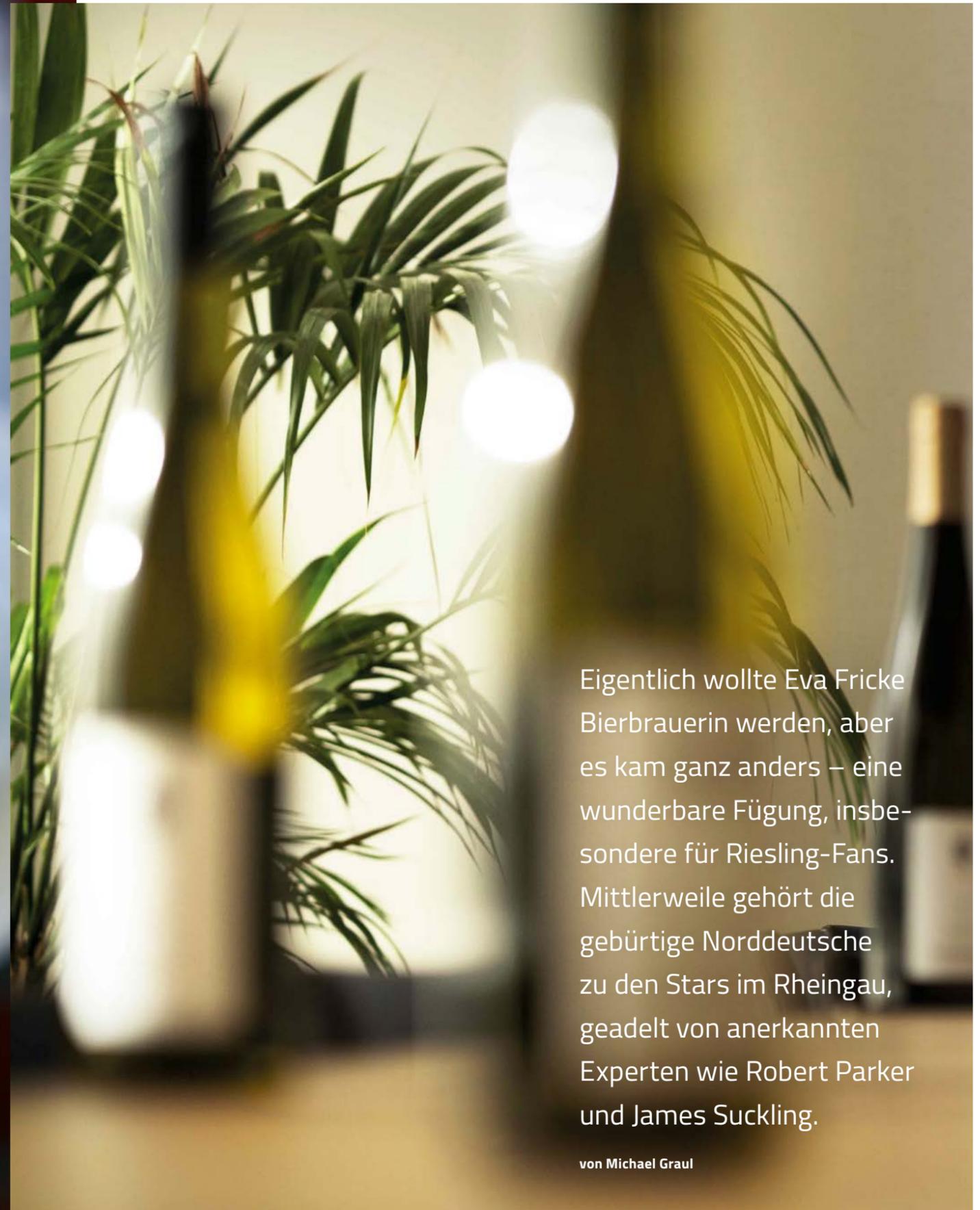




WEINGUT EVA FRICKE RHEINGAUER RIESLING- RIESEN

Foto: Markus Bassler



Eigentlich wollte Eva Fricke Bierbrauerin werden, aber es kam ganz anders – eine wunderbare Fügung, insbesondere für Riesling-Fans. Mittlerweile gehört die gebürtige Norddeutsche zu den Stars im Rheingau, geadelt von anerkannten Experten wie Robert Parker und James Suckling.

von Michael Graul



Schönes Rheingau Der Lorcher Kapellenberg, auf dem viele der Weinstöcke von Eva Fricke stehen. Hier wachsen die Trauben für die herausragenden Riesling-Tropfen.



Geschmacksbild Eva Fricke hatte immer den Wunsch, Riesling von Schieferböden mit mineralisch-salzigen Noten anzubauen. Auf ihren Lagen in Lorch und Eltville hat sie dafür die allerbesten Voraussetzungen.

Foto unten links: Markus Bassler

„In Spanien hat mich die Leidenschaft für Wein gepackt!“

Es ist nicht ganz einfach, Eva Fricke ans Telefon zu bekommen. Die Frau ist extrem beschäftigt – und das zu Recht und auch nicht erst, seit die US-amerikanischen Weinpapste Robert Parker und James Suckling ihre 2019er Weine drei Mal mit der Höchstpunktzahl 100 bedacht haben. Für das mit Auszeichnungen verwöhnte Rheingau eine Premiere. Für das Weingut der Riesling-Spezialistin Eva Fricke sowieso.

PUNKTEREGEN ÜBER DEM RHEINGAU

So wurde zuerst die 2019 Lorcher Krone Riesling Trockenbeereauslese von Robert Parker mit 100 „Parker-Punkten“ ausgezeichnet, wobei der renommierte Weinkritiker dabei besonders die Reife, das runde Aroma und die Energie lobte. Auch der nicht weniger angesehene Weinkenner James Suckling, mittlerweile in der Toskana beheimatet, schwärmt vom Jahrgang 2019 in den höchsten Tönen und vergibt sowohl an Eva Fricke 2019 Lorcher Krone als auch an ihre 2019 Lorcher Krone Riesling Trockenbeereauslese jeweils 100 Punkte. Mit diesen Auszeichnungen zählt sie nun zu den besten und innovativsten WinzerInnen weltweit. Ihr Portfolio besteht zu 98 Prozent aus Riesling-Varianten, welche die Vielfältigkeit der Rheingau-Region widerspiegeln. Viele gute Gründe für ein Gespräch.

Frau Fricke, in Ihrer Vita lese ich, dass Sie ursprünglich Bierbrauerin werden wollten – was ist da schief gelaufen?

Eva Fricke: (lacht) Eigentlich nichts. Ich bin im Oldenburger Land geboren, zwischen Oldenburg

und Bremen, und wegen meiner Eltern waren wir regelmäßig in Bremen. Ein guter Freund meines Bruders hat eine Ausbildung bei Becks gemacht, in der Folge dann auch Brauereiwesen studiert. Und wir haben mit ihm und anderen Freunden zu Hause immer Bier gebraut, einfach, weil es Spaß gemacht hat. Und da ich es unglaublich interessant fand, so etwas herzustellen, machte ich bei Becks mein Schulpraktikum – war dann allerdings sehr schnell desillusioniert, weil das ja eine riesige Fabrik ist und mit dem Handwerk des Brauens eigentlich nicht mehr viel zu tun hat.

Und dann kam der Wein?

Fricke: Ja, tatsächlich war das so. Über einen Studienfreund meines Vaters hatte ich die Gelegenheit, in den Schulferien eine Woche Weinlese mitzumachen und war gleich fasziniert von der Thematik und der Chance, viel draußen zu sein. Danach bekam ich die Möglichkeit, in Südafrika auf einem Weingut ein Praktikum zu machen. Ich ging ja zu der Zeit noch zur Schule, das war in den Sommerferien zwischen der 12. und 13. Klasse.

Spannend. Und da haben Sie dann endgültig ihr Herz an den Wein verloren?

Fricke: Wein mochte ich zu dem Zeitpunkt noch gar nicht so gerne. Ich mochte das Handwerk, aber dass ich groß in Wein verliebt war, kann ich eigentlich nicht sagen. Ich trank damals noch lieber Bier. Aber Südafrika war für mich so eine Art Wendepunkt. Das Weingut erwartete wohl einen Praktikanten, der schon etwas Ahnung hat. Die haben mich überall sehr intensiv eingesetzt: In der Kellerei, in den Weinbergen und so weiter.

Dieses Farmleben faszinierte mich total, das war mein erstes großes Aha-Erlebnis in Sachen Wein. Ich war nun fest entschlossen, diesen Beruf zu lernen und auszuüben. Zu Hause sah ich dann, dass man in Geisenheim (*Rheingau-Taunus-Kreis in Hessen, Anmerkung. d. Red.*) Weinbau studieren kann. Ich ging aber erst mal in Bremen zum Weinhändler Hermann Segnitz, um mich noch weiter zu informieren. Und dieser Weinhändler, ein Bekannter meiner Mutter, vermittelte mir dann einen Praktikumsplatz im Weingut Schloss Johannisberg. So kam ich den Rheingau, und dann das Ganze nahm seinen Lauf.

Nichts gegen den Rheingau, aber ich dachte immer, dass man unbedingt in Bordeaux gewesen sein muss ...

Fricke: Ja, das hat Hermann Segnitz auch gesagt und mir auch dort einen Praktikumsplatz vermittelt – das war eineinhalb Jahre, bevor ich dann im September 1997 nach Geisenheim ging, um dort Weinbau zu studieren.

„Weinherstellung mit biologisch-nachhaltigem Anbau war von Anfang an meine feste Absicht.“

FRANKREICH, SPANIEN, ITALIEN, AUSTRALIEN

Bevor Eva Fricke sich dann aber um ein eigenes Weingut bemühte, reiste sie zunächst viel durch die Welt – immer, um in anderen Ländern noch mehr über die Weinbaukultur zu erfahren. Sie machte Praktika in Frankreich, Italien, Spanien und Australien. Die für sie persönlich am weitesten Stationen waren dabei Italien, 1998 im Castello di Verduno mit Gabriela Burlotto und Franco Bianco, und Spanien, 1999-2001 bei Peter Sisseck (Dominio de Pingus). Sisseck baute damals schon seinen Wein biodynamisch an – und das Anfang 2000, also in einer Zeit, in der

**Norddeutsche
Weinexpertin** Eva Fricke, gebürtig aus Bremen, hat in Geisenheim Weinbau studiert und 2006 ihre ersten 1.000 Quadratmeter Weinberg gepachtet. Der Rest ist eine Erfolgsgeschichte.

Foto: Markus Bassler

man in Deutschland gerade dabei war, den Weinbau umzustrukturieren und die Betriebe massiv für den internationalen Markt fitzumachen. Man forcierte die Industrialisierung und Mechanisierung der Landwirtschaft und stieg um auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln – was natürlich sehr zu Lasten von Ökologie und Nachhaltigkeit ging. Die Zeit in Spanien prägte Eva Fricke insofern, dass sie dort genau den ganzheitlichen Ansatz vermittelt bekam, den sie selber auch verfolgen wollte, ohne – wie sie offen zugibt – alles im Detail zu verstehen, was genau dort bei Peter Sisseck gemacht wurde. „Dort packte mich die Leidenschaft endgültig.“

Auf Spanien folgte nach dem Studium die erste Anstellung als Assistant Winemaker bei Tatachilla, einem australischen Weingut, das bis zu 5.000 Tonnen Trauben im Jahr verarbeitet.

Nach einer Zwischenstation bei J.B. Becker in Walluf wurde sie dann Betriebsleiterin bei Leitz in Rüdesheim. Den Grundstein für ihr eigenes Weingut legte Eva Fricke während dieser Zeit, und zwar im Jahr 2006: Sie bekam den

Hinweis, dass in Lorch am Rhein ein Weinberg abgegeben werden würde und pachtete die etwa 1.000 Quadratmeter für erst mal zehn Jahre. Eher noch als Hobby, aber auch schon mit dem ganz klaren Ziel, dort biologisch-nachhaltigen Weinbau zu betreiben und hier – ihrem Geschmacksbild folgend – Riesling von Schieferböden, mineralisch-salzig, anzubauen. Der Rest ist eine (seit 2016 biologisch zertifizierte) Erfolgsgeschichte, wie sie das altherwürdige Rheingau noch nicht erlebt hat.

Mittlerweile gehören zum Weingut Eva Fricke die Lagen Lorcher Schlossberg, Lorchhäuser, Seligmacher und seit 2019 die letzten zwei Hektar der ehemaligen Rheingau-Legende Schloss Eltz in Eltville: Eltviller Hanach. Und natürlich gehört die Lorcher Krone dazu. Diese ist als Lage zwar weniger berühmt, von dort stammen aber die ausgezeichneten und mit Punkten überschütteten Weine, von denen eingangs die Rede war.

Was ist das für ein Gefühl, wenn man die Info bekommt, dass Robert Parker den eigenen Wein mit Höchstpunktzahl benotet hat?

Fricke: Interessanterweise bekommt man die Info gar nicht, sondern muss sich selbst informieren. Irgendwann wird das veröffentlicht, und man muss immer selbst gucken, wenn das erscheint. In dem Fall war es so, dass ich tatsächlich schon auf die Bewertung gewartet hatte. Wir hatten eine tolle Ernte im Keller und ich wusste, dass die Bewertung gut sein würde. Dass sie aber so gut sein würde, damit hatte ich natürlich nicht gerechnet.

Und wie haben Sie nun schlussendlich von den 100 Punkten erfahren?

Fricke: Ich war mit meinem Freund abends essen, und plötzlich rauschten auf meinem Handy quasi im Sekundentakt die E-Mails rein – alle aus Amerika: mein Importeur, viele Kunden, die Gastroszene, Sommeliers. Das war schon eine überwältigende Erfahrung für mich.

Traubentraum Die Stöcke der historischen Weinberg-Lage Lorcher Schlossberg. Sie sind zum Teil mehr als 70 Jahre alt.



RHEINGAUER RIESLINGPARADE

Das Weingut Eva Fricke produziert neben ihrer ausgewiesenen Spezialität Riesling auch einen Silvaner und verschiedene Sekte aus der Pinot-Noir-Traube. Wir haben hier exemplarisch sechs Rieslingsorten ausgesucht.

2019 Lorcher Schlossberg Riesling

Intensives, klares Bukett aus reifen gelben Früchten und einem Hauch von Karamell. Am Gaumen salzig-pikant und hoch raffiniert. Präziser, salziger und anregend griffiger Riesling (Wine Advocate). Preis: ca. 50 Euro (0,75 l).



2019 Lorchhäuser Seligmacher Riesling

Sehr klares, tiefes, konzentriertes Bukett aus Steinobst und fein zerkleinerten Kräutern. Am Gaumen rund und saftig, mit perfekt reifen, üppigen und konzentrierten Früchten (Wine Advocate). Preis: ca. 40 Euro (0,75 l).



Gutswein Verde Riesling 2019

Der Verde ist eine Hommage an den portugiesischen Vinho Verde: der ideale Sommer- und Terrassenwein. Ein Riesling mit weniger Alkohol und erfrischender Säure. Seine Leichtigkeit ist betörend. Preis: 14 Euro (0,75 l).



Lorcher Krone Riesling 2019

Sehr intensives Bukett von frischer Ananas und kandierten Zitronenaromen, gemischt mit Noten von Salbei, Lavendel und Schwarzbrot. Am Gaumen sehr süß und intensiv, gleichzeitig pikant und rassig (Wine Advocate). Preis: ca. 70 Euro (0,75 l).



2019 Mélange Riesling

Im Bukett allerfeinste Fruchtaromen, viel Süße versprechend. Noten von Waldhonig und etwas Karamell. Reich an Extrakt und Facetten, am Gaumen viel Durchschlagskraft, frische Rosinen, Aprikose, gepaart mit Kräuterlikör (evafricke.com). Preis: 25 Euro (0,75 l).



Gutswein Rheingau Riesling 2019

Einfacher, gleichwohl kein schlichter Gutswein. Saftig-fruchtiger Riesling mit spürbaren Apfel- und Pfirsicharomen, rieslingtypisch trockener Abgang. Ein wunderbarer Wein für jeden Tag. Preis: 14 Euro (0,75 l).

