

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30 91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.evafricke.com

Weingut Eva Fricke

Eltville im März 2016 (rs). Es ist eine eher ungewöhnliche Geschichte, die Eva Fricke's Weg zum Wein beschreibt. Denn zum einen ist sie in keiner Weise familiär mit dem Weinbau verbunden – ihre Eltern sind Ärzte. Zum anderen stammt sie nicht aus einer Weingegend, sondern aus dem hohen Norden. Ihre Heimat hat die gebürtige Bremerin dann jedoch vor gut 20 Jahren im Rheingau gefunden. Dort hat sie einen beeindruckenden Weg eingeschlagen, der sie 2011 in die Selbständigkeit geführt hat: Seitdem leitet Eva Fricke ein 7,8 Hektar großes Weingut in Eltville mit eigener Vinothek. Darüber hinaus zählen internationale Sterneköche und Luxushotels wie Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt, die Restaurants Steirereck und Tian in Wien, das Credo Restaurant in Norwegen, Gordon Ramsays Londoner Restaurant Maze, das Eleven Madison Park in New York, das Restaurant Slanted Door in San Francisco und das Park Hyatt in Beijing sowie das Rouge Tomato in Australien zu ihren Abnehmern, um nur einige zu nennen. Und auch die Kritiker sind begeistert: 2013 wurde das Weingut Eva Fricke vom Genuss-Magazin Falstaff zum „Newcomer des Jahres“ gewählt, das internationale Weinmagazin „Fine“ zeichnete es als „Bestes Start-Up“ in der Ausgabe der „New-Generation – Die 111 besten deutschen Jungwinzer“ aus und im November 2015 wurde dem Weingut von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung der Preis zum „Winzer-Aufsteiger des Jahres“ verliehen.

Handarbeit im Einklang mit der Natur

Fricke's Weinen liegt ein ganzheitliches Konzept zugrunde, das neben traditionellen Verfahren hauptsächlich auf Intuition und Zeit aufbaut. Besonders deutlich zeigt sich dies in der Weinbergsbewirtschaftung, denn da mehr als die Hälfte der Weinberge eine Steigung von über 44 Prozent aufweisen, ist Handarbeit an den größtenteils bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken unumgänglich. Aber auch im Keller wird den Weinen viel Zeit für ihre individuelle Entwicklung gegeben. Die natürlichen Gegebenheiten der Lagen, aber auch die von der Natur gesteuerten Einflüsse während des Jahres stehen bei Eva Fricke's Weinen ganz klar im Vordergrund. Genau aus diesem Grund werden die Weine auch nicht Jahr für Jahr nach den gleichen analytischen Parametern ausgebaut, sondern immer individuell.

Der An- und Ausbau aller Weine erfolgt zudem nach ökologischen und seit 2015 auch nach veganen Aspekten. Seit dem ersten Tag verzichtet Eva Fricke dementsprechend auf Herbizide und Pestizide. Der Weinbau und alle Wiederaufpflanzungsprojekte erfolgen immer in Zusammenarbeit mit den Naturschutzbehörden. Die Rekultivierung von alten Weinbergen und die Erhaltung der historisch bedeutsamen Kulturlandschaft des UNESCO-Weltkulturerbes „Oberes

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30 91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.evafricke.com

Mittelrheintal“ mit seinen Natur- und Vogelschutzgebieten zur grundlegenden Philosophie des Weingutes.

Portfolio: Erstklassige Rieslinge aus besten Rheingauer Lagen

Frickes Portfolio besteht zu 98 Prozent aus Rieslingen, die besonders mit ihrer Vielfältigkeit beeindruckend sind. Zurückzuführen ist diese Vielfalt auf die Lage der Weinberge, die sich an zwei ganz gegensätzlichen Stellen im Rheingau befinden: In den Lagen im unteren Rheingau, um Kiedrich und Walluf, mit ihren Löss-/Lehm- und Tonböden, wachsen saftige, fruchtige Rieslinge heran. Die nördlichsten Rheingauer Weinberge um Lorch und Lorchhausen, die geologisch und klimatisch gesehen schon zum Weinanbaugebiet Mittelrhein zählen könnten, bringen dagegen außergewöhnlich elegante und filigrane Rieslinge hervor. Die dort vorhandenen Schiefer- und Quarzitböden sorgen zudem für mineralische, manchmal schon fast salzige Nuancen. Aufgrund der Bodenbeschaffenheit ist hier der Ertrag außerdem auf natürliche Weise begrenzt.

Frickes besonderer Fokus liegt auf den Lorcher Weinbergen, die sie 2005 sozusagen aus einem „Dornröschenschlaf“ erweckte. Und der damit verbundene Aufwand hat sich gelohnt, wie die Anerkennung des „Lorchhäuser Seligmacher“ durch internationale Spitzenrestaurants und die damit verbundene Aufmerksamkeit der historisch anerkannten Lage zeigt. Aber auch die Tatsache, dass prominente Winzer aus dem ganzen Rheingau die lange Zeit vergessenen und teilweise auch gering geschätzten Lagen wieder aufblühen lassen, zeigt Frickes Gespür für Qualität und Zielstrebigkeit, mit der sie ihren Weg geht.

Eva Fricke: Ein überzeugender Lebensweg mit beeindruckenden Stationen

Hätte man Eva Fricke vor 20 Jahren nach ihrem Berufswunsch gefragt, wäre die Antwort „Bierbrauerin“ gewesen. Doch kurz vor dem Abitur absolvierte sie Praktika auf Weingütern an der Nahe und im südafrikanischen Kapstadt und stellte fest: „Weinbau ist das, was ich in meinem Leben machen möchte.“ Es folgten also ein Weinbau- und Oenologie-Studium an der Fachhochschule Geisenheim und Praktika in der Weinkellerei des Château Cissac im französischen Haut-Médoc, auf Schloss Johannisberg im Rheingau, im Castello di Verduno in Italien, auf dem Weingut Dominio de Pingus in Ribera del Duero in Spanien und auf dem Weingut Pepper Tree im Hunter Valley in Australien.

Nach dem Abschluss ging es für die Diplom-Ingenieurin dann zunächst zu Tatachilla, McLaren Vale in Südaustralien, und anschließend als Assistentin der Betriebsleitung zum Weingut J.B. Becker in Walluf im Rheingau. Von dort wechselte sie 2004 zum renommierten Rheingauer Weingut Leitz, wo sie insgesamt sieben Jahre lang tätig war – zunächst als

NEWS



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30 91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.evafricke.com

Weinbergsmanagerin, kurze Zeit später dann als Betriebsleiterin. In dieser Zeit legte ein berufsbegleitendes Intensivstudium an der European Business School in Oestrich-Winkel den Grundstein für die Realisierung ihrer Pläne: ein eigenes Weingut. Damals produzierte sie schon ihren ersten eigenen Wein – 600 Liter mit nur 0,24 Hektar Betriebsfläche und einem angemieteten Keller, in ihrer Freizeit. Schritt für Schritt ergänzte sie ihre landwirtschaftlichen und kellertechnischen Geräte bis sie 2010 schließlich völlig unabhängig von anderen Betrieben arbeiten konnte. Seit September 2011 führt Eva Fricke nun ihr eigenes Weingut – seitdem wächst der Betrieb kontinuierlich. Heute werden insgesamt 7,8 Hektar Weinberge bewirtschaftet, davon zwei Hektar Jungfelder und Neuanpflanzungen. Im Sommer 2015 ist das Weingut nach Eltville gezogen und seither auch mit einer eigenen Vinothek erreichbar.

Weitere Informationen über das Weingut Eva Fricke sind unter www.evafricke.com zu finden.