RIESLING, MÉLANGE

2025

EVA FRICKE

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Kwartsiet, loess
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijne visgerechten, gemarineerde zalm, genietwijn op zich
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Rheingau
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium tot krachtig, sappig



Omschrijving

Deze wijn had tot jaargang 2017 de naam ELEMENTS. Je zou dit kunnen beschouwen als een derde “Ortswein” in het gamma van Eva, naast de Lorcher en de Kiedricher. Want in feite komt deze Riesling hoofdzakelijk uit Eltville (met aanvulling uit Hattenheim). Maar kwalitatief lonkt deze MELANGE toch bij het grote Rieslingwerk, want dit is werkelijk fantastisch! De percelen zijn trouwens allemaal Grosse Lagen (Grand Cru). Intens geel fruit, kamille, limoen,... Aan het aroma blijf je snuffelen. Ook in de mond is alles zo gelaagd en in balans. Een knap staaltje Riesling!

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

EVA FRICKE

De zoektocht naar een domein uit Rheingau bleek geen sinecure. Er was al eens een samenwerking met een domein, maar die verliep eerder stroef. Toen Philipp Wittmann in 2009 op bezoek was in België liet hij de naam Eva Fricke vallen.

Eva werkte toen nog voor Weingut Leitz, en we waren op slag verliefd en dat enkel door wat in het glas kwam. We hebben Eva de jaren nadien leren kennen als een bijzondere vrouw, er waren veel gesprekken die niet alleen over wijn gingen. Het tekende ook hoe Eva is: in al wat ze doet zit het verlengde van haar levensvisie, niets is ondoordacht of vanzelfsprekend. Bezieling, passie en vooral veel gevoel tekenen haar bijzondere talent. We kenden de Rheingau als belangrijke historische locatie en proefden meermaals grote wijnen, maar op de een of andere manier werden we nog niet echt geraakt.

Eva komt niet uit de Rheingau, zelfs niet uit een wijnbouwersfamilie. Eva Fricke is geboren in Bremen, Noord-Duitsland, en haar beide ouders zijn arts. In Zuid-Afrika kwam ze voor het eerst in aanraking met wijnmaken. Door een patiënt van haar ouders die voor een bekende wijnhandel werkte kwam ze via Michael Broadbent bij Chateau Cissac in Haut Medoc. Nadien volgde Schloss Johannisberg waar ze een jaar stage deed, waarna ze zich inschreef aan de wijnbouwuniversiteit van Geisenheim. Ze verbleef ook een tijdje op Castello di Verduno in Barolo, maar een echt sleutelmoment was het ontmoeten van Peter Sisseck, eigenaar van Dominio de Pingus (Ribera del Duero).

Bij toeval ontmoette ze Peter Sisseck boven op de berg en nadat ze samen wijnen hadden geproefd trok ze haar stoute schoenen aan. Of ze hier stage kon doen? Eva volgde in Geisenheim een basiscursus Spaans en trok na het schoolsemester in 1999 naar Domonio de Pingus. Dat was voor Eva een prachtige tijd. In Geisenheim was toen alles gericht op wijnmaken in een internationale en technische context, weg van traditie en met al zeker geen biologische wijnbouwprincipes. De studies in Geisenheim pakten haar niet echt, door het verblijf in Spanje kreeg ze wel de juiste voeling. Peter Sisseck werkte biologisch en hij werd een bron van informatie en inspiratie. Ze leerde ook de toenmalige bedrijfsleider van Pepper Tree kennen, Chris Cameron, toen een grote naam in de wijnwereld, waar ze ook een stage kon volgen. Als ze afstudeert kon ze aan de slag bij Tatachilla in McLaren Vale (Australië), in afwachting van haar vertrek trok ze een tweede keer naar Domonio de Pingus. In 2002 was Australië veel moderner en internationaler dan Duitsland met heel wat merkwijnen en fusies die tot steeds grotere bedrijven leidden. Als beginnend wijnmaakster kon Eva geen troefkaarten op tafel leggen om het visum te verlengen en moest ze terugkeren naar Duitsland. Ze kon aan de slag als assistent-wijnmaakster bij Weingut JB Becker (Rheingau) waar ze leerde omgaan met grote houten vaten.

Toen Eva daar vertrok vond ze geen werk, ook niet na 40 sollicitatiebrieven. In 2004 wordt ze aangenomen door Johannes Leitz (Weingut Leitz, Rheingau), eerst voor werk in de wijngaard, later in de wijnkelder omdat ze door haar verblijf in Australië ervaring had met grotere volumes. Weingut Leitz was in die tijd een vooruitstrevend modern bedrijf met merkwijnen van hoge kwaliteit die internationaal scoorden. Ze wordt de rechterhand van de wijnmaker. Ook al volgt Eva nu niet die weg, ze heeft veel respect voor Johannes Leitz. Ze heeft er vele zaken geleerd waaronder ondernemerschap.

In 2006 kon ze een klein perceel pachten in de Lorcher Krone, ze wou absoluut een steile wijngaard met leisteen en in haar vrije tijd begint ze aan haar eigen wijnproductie. Het werd, zoals later zou blijken, het begin van haar levensproject. De eerste oogst was goed voor 600 liter wijn. Ze had niet meer dan twee glazen bokalen en een tankje van 300 liter. Beetje bij beetje kon ze meer wijngaard kopen en als ze wat geld had investeerde ze dat in materiaal. In 2007 volgde een stukje in de Lorcher Schlossberg, in 2008 in de Lorchhäuser Seligmacher. De grote stap kwam er in 2011: ze neemt ontslag bij Leitz en begint volledig zelfstandig aan haar wijnbedrijf. Ze had toen 3 ha

wijngaard bij elkaar gesprokkeld, maar wel verdeeld over enkele van de mooiste wijngaarden van de Rheingau. Ze werkte in een kleine, oude gewelfkelder met daarboven een minuscule woonruimte. Koken, wonen en werken gebeurde op een handvol vierkante meters. Wilhelm Weil (Weingut Robert Weil) bemiddelde om dat huisje uit de 14de eeuw te kunnen huren. Eva betaalde weinig huur, maar daartegenover saneerde ze het keldergebouw. Dat was geen evidentie, de kelder met open kanaalsysteem moest vaak worden leeggepompt worden. Vuursalamanders namen het tafereel waar, aangetrokken door de warmte van de gistende vaten.
De oogst 2015 was voor haar op alle vlakken een kantelmoment, misschien wel de oogst van de bevrijding: eindelijk een ruime, praktische kelder op een nieuwe locatie, eindelijk voldoende wijngaarden om boven de kritische massa uit te stijgen, een kwalitatief topjaar en het besef dat ze meer dan ooit in de hoogste liga van de Rheingau meespeelt. Niet omdat ze streverig is of een punt wil maken is, wel omdat ze het wijnhart op de juiste plaats heeft én ze helemaal weg is van de regio waarin ze mag werken: de Rheingau.

Toch beschouwt ze de veranderingen in de wijngaard als haar voornaamste ontwikkeling. Eva schakelde over naar biologische wijnbouw in 2011, pas in 2016 volgde de certificering. “*Door dit respect voor de natuur en door mijn manier van werken streef ik er naar om een ‘taste picture’, een ‘smaakportret’ van de Rheingau en zijn bodem te maken. Daar is geen recept voor. Technisch gesproken worden al mijn wijnen op dezelfde manier gemaakt. De interventie in de kelder is minimaal. Ik wil dat de wijngaard en de bodem tot expressie komt in mijn wijnen*.”

Haar wijngaarden liggen verspreid over de Rheingau, met zwaartepunt rond Lorch en Lorchhausen, het koelere leisteengedeelte in het uiterst westelijk puntje van de Rheingau en rond Kiedrich en Eltville, met iets zwaardere bodems doorspekt met kwartsiet en klei. In 2019 kon ze 2 ha overnemen van het legendarische Schloss Eltz in Eltville dat ermee ophield in de jaren 1970.

Haar basisriesling, een blend van verschillende percelen uit hoofdzakelijk Kiedrich, Erbach en Hattenheim, is al een visitekaartje. De twee gemeente Rieslings (Lorcher en Kiedricher) tonen feilloos aan wat nu juist het stijlverschil uitmaakt tussen leisteen (Lorch) en kwartsiet met loess (Kiedrich). Haar Riesling Lorchhäuser Seligmacher is ontroerend mooi: een puntje restzoet, maar o zo virtuoos omwonden door zinderende zuren. Een ware ballerina. Aan de top staat een indrukwekkende Krone, met een zekere ziltigheid en grote diepte waar het compacte karakter enkele jaren tijd vraagt om zich te ontplooien. Afhankelijk van het jaar maakt ze ook magistrale zoete predicaatswijnen. Eva bewerkt momenteel 17 ha, exporteert naar twintig landen en geldt als een van Duitslands sterren. Een ster die straalt, door haar intrigerende persoonlijkheid, en door haar grandioze wijnen.