

Pit Falkenstein im Handelsblatt vom 3. Juni 2011

Weinmacher: Der Badener Martin Frey hat sich mit Könnerschaft auf die weißen Burgundersorten spezialisiert.

Im Herbst 1993 wollte es Martin Frey aus Denzlingen nahe Freiburg wissen. Er machte mit primitivsten Mitteln seinen ersten Wein. Der Vater sah halb amüsiert, halb wohlwollend zu. Senior Otto Frey war damals noch Mitglied der Glottertäler Winzergenossenschaft. Der Sohn studierte Weinbautechnik und wollte mehr, als nur Trauben abliefern.

Das Wagnis bot sich an, weil es da einen jungen Weinberg gab, der nicht zur Kooperative gehörte. preiswert. Ein Nachbar füllte die Weine. 9600 Flaschen waren es am Ende, die im Ort und Umgebung schnell Liebhaber fanden.

Ursprünglich hatte der heute 39-jährige Landwirt gelernt. Bei einem Wettbewerb der Landjugend schnitt er so gut ab, dass ihm ein Platz an der Weinbau-Fachhochschule in Weinsberg angeboten wurde. Da griff er zu. Er hätte eine gute Stelle beim riesigen Badischen Winzerkeller haben können. Doch nach dem Erfolg mit dem ersten eigenen Wein gab es eine herzhafteste Diskussion. Dann beschlossen Vater und er, dass aus dem Gemischtbetrieb mit Vieh, Äckern und Reben ein reines Weingut werden sollte.

Jahre des Investierens und Bauens folgten. Ein ordentlicher Keller musste her. Weingärten wurden hinzu gekauft oder gepachtet. 1999 schaffte Otto Frey seine Kühe ab. Ein wenig Ackerfläche behielt er. Darum kümmert er sich heute noch. Mit zwei Hektar Reben ist er nach wie vor Mitglied der Glottertäler Genossenschaft. Aus Anhänglichkeit und Dankbarkeit, sagt er. Die Vorstände hatten ihm keinerlei Steine in den Weg gelegt und nicht auf Einhaltung der Kündigungsfristen bestanden.

Heute hat der Betrieb zwölf Hektar in guten bis besten Lagen. Zu zwei Dritteln pflegen die Freys die weißen Burgunder-Sorten wie Chardonnay, Auxerrois, Weiß- und Grauburgunder. „Die gedeihen hier auf den Gneis-Böden des Glottertals hervorragend“, sagt der Junior. Das Klima ist auch nicht ganz so heiß. Es regnet schon mal, so dass die Weine eine frische Säure behalten und nicht gar so wuchtig geraten.

Martin Frey ist groß und kräftig gebaut. Das schwarze Haar hat er kurz geschnitten. Wenn es um seine Breisgauer Heimat geht, kann der sonst so bedächtige Mann schon mal temperamentvoll werden. „Wir stehen hier ganz im Schatten des berühmten Kaiserstuhls“, rügt er. „Alle Welt schwärmt von dem Vulkangestein, obwohl der größte Teil der Lagen dort dick mit Löss bedeckt ist.“ Auch im Breisgau herrscht diese in Jahrtausenden zusammen gewehrte Erde vor. Aber es gibt weit mehr Stellen, wo das blanke Gestein hervortritt, Muschelkalk, Buntsandstein und Gneis. In letzteres Mineral ist Frey geradezu verliebt. „Das gibt den Weinen einen ganz besonderen Geschmack.“ Mit zwölf Kollegen hat er sich jetzt zusammen getan, um die Bekanntheit des Breisgaus zu fördern.

Seine Weine teilt er in drei Klassen ein. Die mittlere Kategorie nennt er „Gneis“. Der neue Weißburgunder, geerntet von 20 Jahre alten Reben am Glottertäler Eichberg, mutet geradezu salzig an von den reichlich vorhandenen Mineralstoffen. IN den Fruchtaromen mischt sich ein Hauch Anis ein. Der volle Geschmack spielt zwischen Birne und Aprikose. Da der Wein völlig durchgegoren ist, sollten keine Speisen dazu gereicht werden, die mit Süße abgerundet worden sind.

Gneis

Jahrgang 2010

Rebsorte Weißburgunder

Anbaugebiet Baden

Analyse 12,4 vol. % Alkohol, 6,6 g Säure, 0,1 g Restzucker (Pro Liter)

Trinken bis 2014

Preis ab Hof 8,60 €

Adresse

Weingut Otto & Martin Frey

Im Brühl 1

79211 Denzlingen

Tel.: 07666/5253

Fax: 07666/2314

E-Mail: info@frey-weine.de

www.frey-weine.de

