



Der Kletterer
*Martin Frey,
Denzlingen*



aut rumpelnd springt der Dieselmotor des betagten Landrovers an. Martin Frey – Anfang 40, groß, kräftig, Zwei-Tage-Bart – gibt Gas. Seit Stunden regnet es, die steilen Schotterwege hinauf zum Eichberg sind nass und rutschig. Entschlossen treibt Frey den Geländewagen voran. Auf bis zu 350 Meter Höhe wachsen seine Burgundersorten, in der vom kargem Gneisverwitterungsboden geprägten Höhenlage des Glottertals, etwa zehn Kilometer nordöstlich von Freiburg. Der Schwarzwald ist hier ganz nah, es herrscht ein kühles Mikroklima. „Ideale Voraussetzungen“, sagt Frey, „um Weine nach meinem Geschmack zu keltern.“ Er setzt auf feine Säure, präzise Frucht, einen schlanken, mineralischen Kern. Freys Weine sind sehnige Athleten, keine Sumo-Ringer. Bestes Beispiel dafür ist sein dichter, eleganter 2013er Weißburgunder „Aigi“, der sich von Schluck zu Schluck entfaltet und zum Weitertrinken anregt. Während Martin Freys Eltern hauptsächlich von Obst- und Ackerbau lebten, investierte der Sohn (im Foto mit Tochter Lilly) in erstklassige Weinberge. Der Arbeitsaufwand am steilen Hang ist enorm, aber für Frey ist die Lage der Schlüssel zu gutem Wein: „Dort entsteht die Qualität.“ Die Verarbeitung der Trauben erfolgt unspektakulär: Sie vergären in Stahltanks, wenn möglich spontan, also ohne Zugabe von Reinzuchthefen. Die besten weißen und roten Burgunder reifen im Barrique, etwa der Spätburgunder „Gneis“, der nach Rauch und roten Früchten duftet und lange nachklingt. „Wir lesen selbst unsere Top-Weine relativ früh“, sagt Frey, „mir ist die Frische wichtig.“ Dabei orientiert er sich an seinen Vorbildern, den Winzern aus Burgund. Offensichtlich hat er schon viel von ihnen gelernt.