



39. Ausgabe

BARTH-AUSLESE

März 2011

Liebe Weinfreunde!

Es gibt Neues zu berichten: Christine und Mark Barth sind nun voll und ganz im Betrieb und der frische Wind der jungen Generation Barth belebt uns alle: Christine entwarf letztes Jahr eine komplett neue Homepage (immer einen „Besuch“ wert). Dort finden Sie alles zu aktuellen Veranstaltungen, Presseberichte und Wissenswertes rund um das Weingut mit bequemer Online-Bestell-Möglichkeit. Mark arbeitet sich im Keller ein, nachdem sein für seine Hochzeit letztes Jahr eigens kreierter Sekt „My first Barth is Dunn“ vom Weinführer GaultMillau hochgelobt wurde. Er sprüht vor neuen Ideen und Tatendrang.

Auch privat ist Tatendrang gefragt: Marion und Norbert Barth werden Großeltern und das gleich zweifach! Christine und Mark erwarten in Kürze ihr erstes Kind und auch bei der älteren Tochter Simone, die in Österreich lebt, hat sich zeitnah Nachwuchs angekündigt.

Unsere Umstellung auf ökologischen Weinbau schreitet weiter voran – das bedeutet für Sie: ungetrübter, authentischer BARTH Genuss, jenseits von Pestiziden, Gentechnik und Zusatzstoffen. Wir setzen auf unsere gesunden Böden, optimale Lagen und schonendste Verarbeitung für höchste Qualität.

Ebenfalls neu in diesem Jahr: anstatt der Weinwanderung im Mai bieten wir Ihnen eine Sektwanderung an – ein prickelndes Erlebnis in der Natur! Sie wandern durch unsere frühlingshaften Weinberge, verkosten den Sekt dort, wo er seinen Ursprung hat und erfahren alles über die aufwändige traditionelle Flaschengärung. Erstmals bieten wir eine deutsch- und englischsprachige Tour an.

Genießen Sie die wärmer werdenden Tage, mit lieben Weingrüssen aus dem sonnigen Rheingau,

Ihre Familie BARTH

neu!

Wander-Sekt-Probe

8. Mai, Beginn 9.30 Uhr

Wanderung mit Sektprobe durch die frühlingshaften Weinberge
mit frischen Köstlichkeiten zur Mittagszeit

28,-€ pro Person

Deutsch- und englischsprachige Tour

Anmeldung bei uns im Wein- und Sektgut Barth

Schlemmertage im Gutshof

30. April und 1. Mai, 11 bis 20 Uhr

Erleben Sie unsere Sektherstellung und verkosten Sie unsere Sektse und die neuen 2010 Weine mit Köstlichkeiten aus der WEINPUNKT-Küche



Die junge Generation im Wein- und Sektgut BARTH

Christine und Mark Barth zu ihren Erfahrungen als Jungwinzer im Familienbetrieb

Wie fühlt Ihr Euch als Jungwinzer/In im Weingutsalltag?

Mark: „Prinzipiell sehr, sehr gut! Mein Übergang ins Berufsleben läuft bei mir fließend, da ich parallel noch mein Studium fertig mache und voll eingestiegen bin im Betrieb. Das ist zeitlich eine sehr große Herausforderung, aber auf Grund der großen Abwechslung wiederum sehr spannend.“

Christine: „Nach meinem Studium habe ich drei Jahre in großen internationalen Betrieben gearbeitet und nun bin ich in unser Familienunternehmen eingestiegen. Das macht einen Riesenunterschied, da ich ja jetzt nicht nur für Teilbereiche Verantwortung trage. Es bringt aber auch viel Abwechslung und Spontanität in den Alltag.“



Wie erlebt Ihr den Einstieg?

Christine: „Ich nehme den Einstieg als sehr positiv wahr. Da kommt die Erfahrung und Tradition meiner Eltern aus 35 Berufsjahren zusammen mit Marks und meinen jungen spritzigen Ideen. Klar, da gibt es Konflikte, aber die Kombination der Generationen ergibt eine kreative Gemeinschaft. Ich habe viel Freiheit und kann mich entfalten.“

Mark: „Unser fließender Generationswechsel verläuft weitaus einfacher, als ich erwartet hatte. Wir bekommen hier sehr viel Freiraum in allen Bereichen. Trotz allem ist es gut, dass der Wechsel nicht abrupt verläuft, weil dadurch einfach zu viel Wissen auf der Strecke bleiben würde. Ein harmonischer Übergang über einen Zeitraum von mehreren Jahren ist ideal.“

Welche Projekte stehen für Euch in der unmittelbaren Zukunft an?

Mark: „Für mich sind die Projekte ganz klar produktionsorientiert, das heißt, dass wir im Keller und in der Verarbeitung noch einige Investitionen tätigen werden, um noch besser und noch hochwertiger arbeiten zu können.“

Christine: „Ich bin verantwortlich für Marketingprojekte. Es hat mit einer neuen Weingutshomepage begonnen. Als nächstes kommt die Umgestaltung der Etiketten und Broschüren und ein neues Unternehmensbild, wobei das nicht alles von Grund auf neu wird, sondern aktualisiert und angeglichen wird. Ach, und natürlich ein neugestalteter Probieraum!!“

Mark: „Ich muss doch noch den Sekt reinbringen: wir haben uns stark vergrößert im Sektbereich, Tendenz weiterhin steigend, das heißt es muss technische Anpassungen geben.“

Euer persönliches Motto?

Christine: „Mit Herz und Verstand dabei!“

Mark: „Sekt belebt Geist und Körper!“

Interview: Annette Perabo



BARTH Ultra – ein gefundener Schatz aus staubiger Kellerecke

Herr Barth-Öttl, langjähriger BARTH Kunde, machte einen tollen Fund bei einer Weinversteigerung: 6 Flaschen BARTH ultra aus der ersten Produktion 1990. Spannend war die Frage, wie der Sekt nach 21 Jahren schmeckt. Herr Barth-Öttl: „Drei Flaschen haben wir schon getrunken, ein deutliches „Plopp“ war beim Öffnen zu hören und die Perlage war sehr fein und immer noch ausreichend!“ Natürlich war der Sekt geschmacklich reif und der cremige Schmelz nicht mehr so ausgeprägt, aber er war „...vergleichbar mit einem reifen Champagner“.

Wir lieben die Natur und guten Wein – deshalb wirtschaften wir ökologisch

Was zeichnet einen „Biowein“ aus? Schwerpunkt ist die Arbeit im Weinberg – ökologischer Weinbau ist ein ganzheitliches Anbausystem; ein biologisch aktiver Boden ist der ideale Standort für gesunde und stabile Reben. Es wird auf Kunstdünger verzichtet und nur organische Dünger, frei von chemisch-synthetischen Substanzen eingesetzt – ein Plus für unsere Böden und das Grundwasser. Die Reben werden vor Schädlingen und Krankheiten geschützt, indem wir die Nützlinge fördern und pflanzenstärkende Pflegepräparate einsetzen, um so die Rebenresistenz natürlich zu stärken. Wichtig und für den Spaziergänger durch die Weinberge sofort sichtbar sind die blühenden, grünen Untersaaten – das schafft nicht nur ein schönes Bild, sondern auch neue, vielfältige Lebensräume für oft schon bedrohte Pflanzen- und Tierarten.



Für uns war es eine logische Entscheidung, auf ökologischen Weinbau umzurüsten – immer schon bestrebt, authentische, hochkarätige Weine und Sekt zu produzieren, ist es sinnvoll, mit unserem



„Kapital“ Natur nachhaltig umzugehen. Wir schonen unsere kostbaren Ressourcen und fördern die Bodenfruchtbarkeit und ein gesundes Ökosystem in unseren Weinbergen. Wir setzen auf den Kreislauf der Natur, das kann man sehen, hören, riechen und schmecken. Im Frühjahr und Sommer blühen Traubenhazelnut und Weinbergstulpen, Kräuter verstören ihren würzigen Duft, Schmetterlinge, Vögel und Käfer tummeln sich in den Weinbergszeilen.

Sie haben mit unseren Weinen und Sekt ein Geschmackserlebnis im Glas, das Sie mit allen Sinnen genießen können. Ökologische Weine haben einen klaren, aromatischen Geschmack (Terroir). Sie haben ein Lebensmittel von ökologischer Konsequenz und besonderer Qualität im Glas; mit jedem Schluck BARTH Wein leisten Sie einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz – je Flasche werden zwei Quadratmeter rheingauer Boden biologisch gepflegt.

Während ihrer Schwangerschaft erheiterte Christine das Team mit spontanen Äußerungen

„Wie soll ich 5 bis 7 Portionen Obst essen?! Das macht mich nicht satt... ich esse Worsch!“

„Wieso bin ich verfressen... das Würmchen ist mindestens schon 1 cm groß!“

Christine: „Was essen wir heute Abend, Schatz?“

Mark: „Ess doch den Rest vom Mittagessen, das ich heute nicht gegessen habe.“

Christine: „Waaas? Das habe ich doch schon vor Stunden gegessen...“

Marion: „Was machen wir, wenn noch Brötchen übrig bleiben?“

Christine: „Das macht nichts, ich ess' die...“

„Ich habe mir heute meine erste Schwangerschaftshose gekauft.“

„Du weißt Du was, die ist ja so was von bequem...“

Christine zeigt die Größe ihres Babys (ca. 5 cm zwischen Daumen und Zeigefinger).

Christine: „Das Baby ist schon so groß.“

Norbert: „Och, das ist bestimmt größer, so viel wie Du isst...“



Sektmelone mit geräuchertem Wildlachs

Für 4 Personen:

1 Honigmelone
250 g Wildlachs, geräuchert
2 TL Zitronensaft
2 EL gehackte rote Zwiebeln,
frischen gem. Pfeffer, Schnittlauch
400 ml BARTH
Pinot Blanc Sekt

Zubereitung:

1. Melone schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer flachen Schüssel mit BARTH Sekt marinieren, 1 Stunde kalt stellen.
2. Lachs in sehr feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft und Zwiebeln mischen, kurz durchziehen lassen.
3. Melone abtropfen, fächerförmig auf 4 eisgekühlten Tellern anrichten. Lachs mittig auf Melonen anrichten, mit Schnittlauchhalmen garnieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Sektempfehlung:

BARTH Pinot Blanc -brut-

Nr. 6
I / 2011

Weinwettbewerb und Pressespiegel

Merian. Die Lust am Reisen, 12/2010: „Das Wein und Sektgut BARTH in Hattenheim ist eine Institution in Deutschland, was die Erzeugung von Sekt angeht. Schon 1978 wurden hier die ersten Schaumweine abgefüllt, seitdem machen sich die Barths verdient um das köstliche Prickelgetränk. Das Sortiment des Sektguts steht auf hohem Niveau, die Leidenschaft der Erzeuger ist in ihren Sektenschmeckbar...“

Falstaff. Genießen-Wein-Essen-Reisen 02/2010: „...das Preis-Leistungsverhältnis deutscher Winzersekte ist weltweit unschlagbar... deshalb wird Winzersekt an Bord der Lufthansa ausgeschenkt, etwa Riesling brut von Barth aus dem Rheingau...“

Gault Millau WeinGuide 2011: „...die Qualität dieses Betriebs hat sich in den letzten Jahren immer weiter gesteigert... Von den vier eingereichten Sektionen... ragte der zu Ehren der Hochzeit seiner Tochter Christine mit Mark Barth, geborener Dunn, ein Riesling mit dem kreativen Namen „My first Barth is Dunn“ hervor. Zu gefallen wusste auch der rote Pinot Noir brut..., die kräuterwürzige Spätlese trocken „S“, die Alte Reben Spätlese sowie die drei edelsüßen... Well „dunn“!“

Eichelmann 2011: 3 Sterne vergibt Gerhard Eichelmann in seiner aktuellen Ausgabe für das Wein- und Sektgut BARTH und zeichnet Norbert Barth als „sehr guten Erzeuger“ aus. „Zu den Besonderheiten des Bartschen Sortiments gehört auch der deutlich vom Holz geprägt, cremige... Riesling aus dem Barrique namens „Singularis“... Die 2009er besitzen, wie die „Alten Reben“ und die edelsüßen Rieslinge, einen eigenständigen Stil“

Feinschmecker, Riesling Cup 11/2010:

2009 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel gewinnt den 10. Platz von 355 verkosteten trockenen Rieslingen – ein grandioser Erfolg! „Ein feiner, rieslingtypischer Duft, begleitet von floralen Anklängen, prägt das Bukett dieses Weins. Der zeigt am Gaumen nachhaltige Saftigkeit, zu den intensiven und kraftvollen Fruchtaromen kommt eine fast herzhafte Säure...“

Falstaff Magazin 12/2010:

BARTH Riesling brut: 91 Punkte. „Helles Gold mit grünen Reflexen, zeigt bereits in der Nase eine angenehme Fruchtigkeit, Noten von frischen gelben Äpfeln und Backwerk, am Gaumen kraftvoll und harmonisch, reif und ausgewogen.“



Berliner Weinführer 2011:

2008 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel: „herausragender Wein“

2008 BARTH Riesling CHARTA: „sehr guter Wein“

Sekt BARTH Pinot Blanc -brut: „sehr guter Sekt“

Selection, Sommerweine 2010 05/2010:

Sekt BARTH Pinot Blanc -brut: „3 Sterne“

Kennen Sie den?

Mein Chef hat mir heute eine Kiste mit bestem BARTH Sekt für meine Frau gegeben“ prahlt Erich. „Gutes Geschäft!“ meint sein Freund, „einen besseren Tausch hättest du nicht machen können...“

Wein- und Sektgut Barth Geschäftszeiten

Wein- und Sektgut Barth
Bergweg 20
65347 Hattenheim

Telefon 0 67 23 / 25 14
Telefax 0 67 23 / 43 75
E-Mail: mail@weingut-barth.de
Homepage: www.weingut-barth.de

Verkauf mit Probe für Abholer
Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr
Samstag 11 bis 16 Uhr
Sonn- und Feiertag geschlossen