

BARTH - AUSLESE



52. Ausgabe | März 2018

LIEBE WEINFREUNDE,

Es ist schon wieder ein Jahr vergangen und wir freuen uns Ihnen heute eine neue Ausgabe unserer BARTH-„Auslese“ zu präsentieren.

Wie gewohnt informieren wir Sie über kommende Veranstaltungen, geben Rezeptempfehlungen (Lachscarpaccio mit BARTH Spätburgunder Rosé – lecker!) und halten Sie auf dem Laufenden was Weinwettbewerbe und Pressestimmen angeht. Es liegt ein sehr erfolgreiches Jahr hinter uns. Ein besonderes Highlight, über das wir uns sehr gefreut haben, war sicherlich die Auszeichnung unseres Sektes aus VDP.ERSTE LAGE® – 2013 Schützenhaus Riesling -brut nature- (Nr. 11) als „Schaumwein des Jahres“ durch Stuart Pigott für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung.

Außerdem gibt es Neuigkeiten aus dem Weinguts-Alltag. Nach über 30 Jahren bei uns, ist unsere Büromitarbeiterin Ingeborg Weritz in den wohl verdienten Ruhestand gegangen.

Auch für alle Wissbegierigen ist was zum Thema Weinversteigerungen dabei, welche momentan einen bedeutenden Umbruch „vom Fasswein zu Facebook“ erlebt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen – möglichst mit etwas Frühlingssonne im Gesicht.

Ihre Familie Barth und das BARTH Team

KOMMENDE VERANSTALTUNGEN FÜR SIE

WANDER-SEKT-PROBE, Sa 24. April 2018

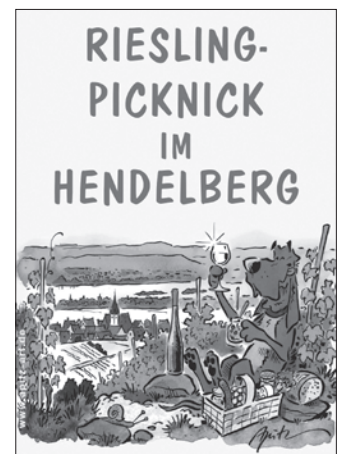
Genießen Sie den Frühling mal prickelnd! Um 10:30 Uhr begrüßen wir Sie im Weingut. Gemütlich wandern wir mit Ihnen durch die Rheingauer Weinlandschaft. Sie erfahren alles über unsere Sektherstellung und Sekt im Allgemeinen. Zur Stärkung werden Ihnen kulinarische Köstlichkeiten zu unseren besten Sekten gereicht. Veranstaltungsende ist ca. 16 Uhr. 35 Euro pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

WEIN UND SEKT ERLEBNISTAGE, Sa 5. und So 6. Mai 2018, siehe Flyer!

RIESLING-PICKNICK IM HENDELBERG, Sa 16. und So 17. Juni 2018

Sa von 15 bis 20 Uhr, So von 12 bis 17 Uhr. Der Hallgartener Hendelberg – eine VDP.ERSTE LAGE, die einen atemberaubenden Blick über den Rheingau bietet, fernab von allem Trubel. Beschattet von großen Sonnenschirmen finden Sie Ihren Platz auf Winzerbänken und an gedeckten Tischen. 32 Euro pro Person inklusive Sektempfang und Picknickkorb mit Leckereien aus naturnah erzeugten Zutaten liebevoll zusammengestellt. Im Verkauf Weine von 4 Winzern aus dem Hendelberg (Barth, Kaufmann, Fürst Löwenstein, Prinz). Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.



WEINVERSTEIGERUNGEN – EINE TRADITION IM WANDEL (WEINVERSTEIGERUNG 2.0)

Weinversteigerungen haben im Rheingau eine lange Tradition. Über 200 Jahre gibt es sie schon. Die erste Versteigerung geht zurück ins Jahr 1806 als der Herzog von Nassau erstmals im Kloster Eberbach Weine im Fass versteigern ließ. Bis zum zweiten Weltkrieg ersteigerte man noch ganze Fässer. Diese Auktionen bildeten damals den Hauptvertriebszweig der Winzer. Nach und nach ging man dazu über Flaschenweine zu versteigern. In den letzten Jahren waren dies insbesondere Raritäten und kleine Mengen ganz besonderer Weine. Mittlerweile geht die Bedeutung der Versteigerungen stetig zurück, sie gelten als nicht mehr zeitgemäß. Wenn auch die legendären Versteigerungen im Kloster Eberbach um die 500 Besucher anziehen und der Versteigerungen von ausgewählten Schatzkammer-Raritäten oder Unikaten in Großflaschen eine Image-Bedeutung beigemessen werden kann, so haben sie kaum noch wirtschaftliche Relevanz. Der VDP.Rheingau will jedoch daran festhalten und hat beschlossen diese zu modernisieren – nicht zuletzt weil der Verband daraus entstanden ist. Als Folge der sogenannten „fabrizierten“ Weine des 19. Jahrhunderts wurde 1910 der Verband Deutscher Naturweinversteigerer e.V. in Trier gegründet - ein Vorläufer des heutigen VDP.

Die Versteigerungen werden noch immer als wichtiges Essential des VDP gesehen, daher wurde kürzlich beschlossen diese zu „renovieren“.

Bei der Frühjahrsversteigerung am 10. März 2018 gab es entscheidenden Neuerungen: Neben ausgewählten Raritäten wurde die Angebotsstruktur um eine besondere Kategorie, die sogenannte



VDP.AUKTION.RÉSERVE

erweitert. Hier werden Weine exklusiv nur über die Versteigerung angeboten und sind nicht im freien Verkauf des Weinguts verfügbar. Diese sind ausschließlich trockene oder feinherbe Riesling-Weine, ein Sekt und Spätburgunder-Weine, die dem Anspruch der großen „Ortsweine“ vor 100 Jahren genügen sollen.

Darüber hinaus war es erstmals möglich, dass Interessenten weltweit online mitsteigern konnten. Zusammen mit Dirk Würz war Mark Barth „Facebook Beauftragter“ und half somit die Versteigerungs-Tradition

in die Neuzeit zu bringen. Um das ganze so effizient wie möglich zu gestalten, gab es dafür eine Facebook Gruppe, in der sich Interessierte akkreditieren lassen konnten. Dem Geschehen rund um die VDP.Rheingau-Versteigerungen konnte unter: <https://www.facebook.com/groups/123025058415722> gefolgt werden.

Da sich die Versteigerung mit der Redaktion unserer BARTH-Auslese überschneiden hat, werden wir Sie über die Ergebnisse in unserem nächsten Newsletter informieren.

Merken Sie sich doch diese Veranstaltung schon für nächstes Jahr vor. Die Frühjahrsversteigerung im März war ausverkauft. Es handelt sich um eine sogenannte „nasse Versteigerung“, das heißt mit Ausnahme der Raritäten und Unikate werden alle Weine vor dem Aufruf ausgeschenkt und können probiert werden. Dies macht es für Teilnehmer natürlich besonders attraktiv und zu einem einzigartigen Erlebnis.

WIR SAGEN DANKE FÜR DEN GUTEN ZWECK

Es wurde die Rekordsumme von 942 Euro bei der Tombola des vergangenen BARTH Weihnachtsforums im November 2017 eingenommen und an den Hattenheimer Verein „Groß hilft Klein“ gespendet. Der Verein unterstützt die Waldbachschule und konnte mit dem Geld ein neues Spielhaus mit Pausenspielgeräte kaufen. Allen Loskäufern ein herzliches Dankeschön!



ABSCHIED NACH 3 JAHRZEHNTE

Am 18. Januar 2018 haben wir unsere liebe Büromitarbeiterin Ingeborg Weritz in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Es war ein sehr schöner aber auch sentimentaler Abend in der Vinothek mit vielen Erinnerungen an die letzten 32 Jahre in unserem Weingut – was eine Leistung! Sie war die erste Büroangestellte überhaupt in unserem Betrieb und hat alle Entwicklungen begleitet, nicht nur betrieblich sondern auch persönlich und familiär. Immer wenn ein Umbau oder ähnliches anstand, kam Ingeborg mit Zollstock und Zeichenblock gerannt, um ihr handwerkliches Geschick einzusetzen. Sie hat alle Entwicklungen im Weingut miterlebt und mitgestaltet: Betriebsvergrößerungen, neue Technologien, Konzentrierung auf eigene Versektung, Umstellung auf Bio, Heranwachsen der neuen Generation usw.

Wir sind ihr zu größtem Dank verpflichtet und wünschen ihr alles erdenklich Gute für den nächsten Lebensabschnitt. Auch wenn wir uns bestimmt noch häufig sehen werden, werden wir Sie in unserem Team sehr vermissen.

Aber wenn eine Tür sich schließt, öffnet sich eine andere. Neu in unserem Team ist Tanja Fackert, die in Ingeborg Weritz' Fußstapfen treten wird. Nach der Geburt des zweiten Kindes und dem damit verbundenen Umzug von Frankfurt nach Johannisberg vor 5 Jahren wuchs das Interesse und die Affinität zu Wein stetig. Sie arbeitet bei uns im Büro eng mit Meike Kammerer zusammen.

In Ihren Aufgabenbereich fallen sämtliche Bürotätigkeiten wie Firmenkunden- und Exportbetreuung, Auftragsabwicklung und Rechnungstellung. Sie wird uns zudem im Verkauf sowie bei Veranstaltungen unterstützen.



Unser Büro und Verkaufsteam mit Ingeborg Weritz:
erste Reihe Zweite von rechts



Senior-Chef mit seinem jungen Team:
links neben Norbert Barth Tanja Fackert,
rechts Meike Kammerer

FAZ – SCHAUMWEIN DES JAHRE 2017

Frankfurter Allgemeine
SONNTAGSZEITUNG

Die FAZ – Allgemeine Sonntagszeitung hat unseren Sekt 2013 Barth Schützenhaus Riesling -brut nature-VDP.ERSTE LAGE® (Angebotsliste Nr. 11) zum Schaumwein des Jahres durch Stuart Pigott gekürt. Wir freuen uns sehr über diese Ehrung.

„(...) Der Schaumwein des Jahres kommt nicht ganz unerwartet. Für Mark Barth ist es „nur“ die nächste Neuigkeit in seinem breiten Sekt-Sortiment, für uns jedoch eine geniale Innovation im Bereich des Rieslingsektes. (...) Voll und reif schmeckt er, und trotz seiner beachtlichen Frische wirkt er fast seidig und weich im geschmacklichen Finale. (...)“

Stuart Pigott

REZEPTEMPFEHLUNG

Lachscarpaccio mit Feldsalat und Himbeerdressing

Zutaten für 4 Personen:

Für das Carpaccio:

500g Lachsfilet (vom Händler in sehr dünne Scheiben geschnitten),
3 EL Olivenöl,
Salz und Pfeffer,
75 g getrocknete Tomaten (in Öl),
1 rote Zwiebel,
25 g Kapern,
1 EL Zitronensaft,
1 EL gehacktes Basilikum,
1 Bio Orange

Für den Salat:

200 g Feldsalat,
150 g rote Beete,
1 Bund Dill,
2 EL Walnüsse,
200 g Himbeeren,
2 EL Himbeer- oder Obstessig,
Salz und Pfeffer,
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. 4 Teller mit jeweils 1 TL Olivenöl bestreichen und leicht mit Salz, Pfeffer bestreuen. Den Lachs auf einer Tellerhälfte verteilen und mit Folie abgedeckt kalt stellen.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Beides mit dem restlichen Olivenöl, Kapern, Zitronensaft und Basilikum mischen.
3. Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten herauslösen. Mit den restlichen Zutaten in der Schüssel mischen und kurz vor dem Servieren auf dem Lachs anrichten
4. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Dill grob zerpfeifen. Walnüsse grob hacken
5. Himbeeren mit Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl fein pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen. Salat, Dill, restliche Himbeeren, Walnüsse und rote Bete auf der anderen Tellerhälfte mit anrichten und mit Sauce beträufeln.

BARTH

Wein-Empfehlung

Nr. 7 Sekt BARTH
Pinot Rosé -brut-
Alternativ Nr. 23
Spätburgunder
Rosé -trocken-



WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

EcoWinner Bioweine 2017 Deutschland

Wir freuen uns über Auszeichnungen in vier Kategorien: Sekt 2013 Riesling Schützenhaus -brut nature- VDP.ERSTE LAGE®, 2016 Riesling Schützenhaus VDP.ERSTE LAGE®, 2015 Riesling Hassel VDP.GROSSES GEWÄCHS® und 2015 Riesling Auslese Hallgarten Schönhell VDP.GROSSE LAGE®.

Wein-Plus 2018 W + +

Mit dem Aufstieg zu W + + gehören wir nun zu den „besten Produzenten internationaler Klasse“ und gleichzeitig zu den Top10 im Rheingau. 2015 Hassel Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® (94 P) – 2016 Wisselbrunnen Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® (91 P) – 2016 Schönhell Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® (91 P)

eROBERTPARKER.com 2017/2018

(...)in the past few years Mark Barth has improved the „GG“ Rieslings enormously, with the 2015 Hassel as Primus inter pares. 91 + P for 2011 BARTH Sekt Ultra Pinot brut nature - „It's a complex and linear sparkling wine that belongs to the best fizz in Germany.“

91 P for 2016 CHARTA Riesling VDP.GUTSWEIN – „Rheingau classic“

92 P for 2016 Wisselbrunnen Riesling trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

91 + P for 2016 Schönhell Riesling trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

93 P for 2015 Hassel Riesling trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS® – „Probably the finest Riesling I have tasted from this family domaine so far. Last but not least, it's great fun drinking it!“

93 + P for 2015 Hallgarten Schönhell Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE®

94 P for 2015 Hattenheim Wisselbrunnen Riesling BA VDP.GROSSE LAGE®

97 P for 2015 Hallgarten Schönhell Riesling TBA VDP.GROSSE LAGE®

Der Würtz – „Meine Weine des Jahres“

Ein Wein aus dem Rheingau hat es mir auch ganz besonders angetan und das war das 2015 HASSEL VDP.GG vom Wein- und Sektgut Barth. Ein außergewöhnlicher Wein, der über ein Jahr im Fass auf der Hefe lag und der der komplette Gegenentwurf zum klassischen Rheingauer Riesling ist – (...) Da ist Biss und Kraft und Salzigkeit und Hefe und Charakter ohne Ende. Ein großartiger Wein, ein großer Wein!

ZUM GUTEN SCHLUSS

Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht schon beim ersten Glas aufgeben!

Wein- und Sektgut Barth GbR

Bergweg 20, D-65347 Hattenheim, Rheingau

T + 49 (0)6723 2514 F + 49 (0)6723 4375

mail@weingut-barth.de

www.weingut-barth.de

www.facebook.com/weingut.sektgut.barth

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 14 – 18 Uhr,

Samstag 11 – 16 Uhr

und nach Vereinbarung

Sonn- und Feiertag geschlossen

