



BARTH-AUSLESE

Oktober 2003

Liebe Weinfreunde,

Kerzenschein, ein Glas Wein,
leise Musik – und draußen
zerrt der Sturm die Blätter von
den Bäumen. Kein Zweifel,
es ist Herbst.

Und damit auch die Zeit um sich
abends auf das Sofa zu kuscheln.
Lassen Sie die Seele baumeln
bei gemütlichen Stunden mit
unseren Weinen.

Wir wünschen Ihnen einen
schönen und
stimmungsvollen Herbst.

Ihre Familie Barth

Manion Barth
Norbert Barth

Erfolgreiches Weihnachts-Forum

Bericht des Rheingau Echo 28. November 2002



Seit 12 Jahren schön lädt die Familie Norbert Barth einmal jährlich alle Freunde des Hauses zum Weihnachtsforum ein. Dass diese Veranstaltung bei allen Weinkennern und Weinfreunden in höchstem Maße anerkannt und beliebt ist, zeigte sich auch in diesem Jahr einmal mehr. Im Vordergrund stand selbstverständlich die Wein- und Sektverkostung aus dem aktuellen Angebot, zudem nutzten die Gäste aber auch gerne die Zeit, um durch den kleinen Weihnachtsmarkt zu bummeln.

Neben Adventskränzen und Blumengestecken waren unter anderem auch Antiquitäten, Schmuck, Weihnachtzubehör, Holzspielsachen, Keramik, Glaskunst, Gemälde und hausgemachte Köstlichkeiten zu erwerben. Und wer sich dazu entschlossen hatte, in diesem Jahr vielleicht einmal Wein oder Sekt zu verschenken, der konnte gleich den Verpackungsservice nutzen. Mit viel Liebe und Einfallsreichtum wurden die schönsten Verpackungen „gezaubert“.

Besonders viel Spaß bereitete den Gästen die große „Adventskalender-Tombola“. Insgesamt 24 Preise, zusammengestellt aus Spenden der Aussteller und des Wein- und Sektgutes gab es hier zu gewinnen. Daneben warteten auch 25 Trostpreise darauf ihren Besitzer zu wechseln. Profitiert von dieser Losaktion hat in diesem Jahr das Projekt „Bärenherz“. Für das leibliche Wohl der Besucher hatten die Gastgeber ebenfalls vorbildlich gesorgt und die heimelige Atmosphäre wurde von den Gästen in den höchsten Tönen gelobt. Für die musikalische Umrahmung sorgte das Volksmusikduo, das Weihnachtslieder zu Gehör brachte und somit das Marktgeschehen stimmungsvoll untermalte.

Tombola-Erlös 2002 zu Gunsten der Aktion Bärenherz: 616,- Euro.

WEIHNACHTS-FORUM 2003

Sa., 22. November 14 - 19 Uhr und So., 23. November 11 - 19 Uhr



Der Weineinkauf

Wein einkaufen hat viele Facetten. Schon allein deshalb, weil die Weinauswahl schier endlos ist. Daneben gibt es verschiedene Trinkanlässe, auf die man vorbereitet sein will. Mal soll der Keller mit Tischwein für jeden Tag aufgefüllt werden, mal hat sich der Onkel zum Essen angesagt, mal will man zum runden Geburtstag die Rarität aus dem letzten Jahrzehnten verschenken.



Hin und wieder darf man auch an sich selber denken. Welcher Geniebertyp bin ich? Welche Weine schätze ich? Und zu welcher Gelegenheit trinke ich gerne Wein? Beantworten sie sich diese Fragen, bevor sie zum Winzer gehen und ihre individuelle Genießerreserve einlagern.

Für den Weineinkauf sollten sie sich etwas Zeit nehmen, in Ruhe probieren. Verkosten sie ruhig mehrere Weine. Kaufen Sie beim Erstkauf lieber in kleinerer Stückzahl, eventuell ein Probiersortiment mit jeweils ein, zwei Flaschen der gleichen Sorte. Laden sie für Zuhause Freunde und Bekannten, um die Weine nochmals nachzuprobieren. Dann kann bestellt werden und dabei heute schon an Morgen denken.

Nach dem Einkauf nicht den Wein trinken, den man gerade erst mitgebracht hat. Wein braucht eine Ruhezeit von einigen Tagen nachdem er transportiert wurde, damit er den Geschmack voll entfalten kann.

Ihre Vorteile beim Einkauf im Wein- und Sektgut Barth:

Gute Beratung, angenehme Atmosphäre, günstige Ab-Hof-Preise, Information über Raritäten und Spezialitäten.

Neu: Wir beliefern Sie jetzt bereits ab 18 Fl. „frei Haus“.



Unser Chef ist fünfzig!



Fünzig Jahre sind sehr lang,
gar manches Mal war Norbert bang,
denn im Leben geht's nicht nur,
steil bergauf, wie an der Schnur.
Stufen auch mal in den Keller,
langsamer oder auch schneller,
die erlebte wohl auch er,
mal war's leicht, dann wieder schwer.
Fünzig Jahre Sekt und Wein,
fünzig Jahre Hattenheim,
viele Jahr Wein probieren,
niemals die Geduld verlieren,
dabei Marion zur Frau,
die Entscheidung, die war schlau.
Später Töchter dann erziehen,
was verbunden ist mit Mühen,

jedenfalls – so lang die klein,
heute braucht's nicht mehr zu sein.
Und ich sag' es unumwunden
die Betreuung seiner Kunden,
ja, dass ist sein Element,
was Norbert von den Weinen kennt,
da würden andere die Bücher füllen,
mit „Bla, Bla, Bla“ die Ohren füllen,
das tut er nicht, der Norbert Barth,
doch er auch nicht mit Worten spart.
Zieht sich die Weinprob' in die Länge
kein Wort zuviel, er kennt die Menge,
die man verdaut, die man begreift,
derweil der Wein im Keller reift.
So soll auch noch die Zukunft gut sein
und Norbert bringen guten Wein.

Wir bedanken uns bei unserem Kunden Gerhard Brillisauer für die Zusendung dieses Gedichtes.

Unsere neuen Mitarbeiter



Stephan Thielen
-Weinbautechniker-
Seit Juli 2002 unser Fachmann
für Weinausbau, Abfüllung
und Versand

Heike Titze
-Auszubildende zum Winzer-
Eine wissbegierige junge
Dame aus Sachsen, die im
Rheingau „alles über Wein“
lernen möchte.



So urteilt die Fachpresse über uns

www.wein-abc.de (November 2002)
Als „empfehlenswert“ beurteilt uns dieser Weinführer.

Eichelmann „Deutschlands Weine 2003“ (Januar 2003)

Die besten deutschen Weinerzeuger und ihre Weine von A bis Z
Unser Weingut gehört dazu und wurde mit ** ausgezeichnet.

www.wein-plus.de (Februar 2003)
Der Weinführer hat uns die Auszeichnung „Empfohlener Betrieb *“ verliehen.

„Eiswein-Trophy“ des Grand Prix Degustation im Rahmen des Hamburger Weinsalon (März 2003)

2001 BARTH-Eiswein Riesling Hattenheimer Schützenhaus
Beurteilung: ausgezeichnet mit der Bewertung „Highly Recommenended“

Selection – Das Forum für Genießer (Juni 2003)

Wettbewerb: **„Mein schönster Sommerwein“**
2002 BARTH-Weißherbst Spätburgunder -halbtrocken-
Beurteilung: Auszeichnung *** sehr gut

www.best-of-wine.com **„Assmannshäuser Krone“**

2001 BARTH-Spätburgunder -trocken- Barrique
3. Platz im Regionalwettbewerb Rheingau



Glorreiche Rheingau Tage

„Es schäumt der Sekt in Topf und Glas“

5-Gang Menü mit BARTH-Sekt gekocht und begleitend serviert. Humorvolle Moderation in Rheingauer Mundart mit musikalischer Untermalung am Piano von Mr. Wonderful.



Samstag, 1. November 2003 – 19.00 Uhr
Hotel Favorite, Karl-Weiser-Straße 1, 55131 Mainz

90,- Euro pro Person
Anmeldung im Wein- und Sektgut Barth





Lendchen in Riesling-Senf

Zutaten:

- 1 große Schweinelende
- Riesling-Senf
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Riesling Wein
- 250 ml Sahne
- 75 g Gorgonzola

Die Schweinelende salzen, pfeffern und komplett mit Riesling-Senf bestreichen. In eine Auflaufform legen, den Wein angießen und die Auflaufform mit dem Deckel verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Umluft 160°) C. ca. zehn Minuten garen, dann die Sahne angießen. Nach weiteren 15 Minuten den Gorgonzola in Flöckchen hinzugeben und noch 5 Minuten weitergaren. Das Filet herausnehmen, die Sauce mit dem Schneidstab pürieren und abschmecken.

Wein-Empfehlung:



Nr. ? der Preisliste II/03



Wie aus Wein Essig wird

Wenn Wein intensiv mit Luft in Berührung kommt, entsteht Essig. Dass wussten schon die alten Griechen. Aber erst Louis Pasteur gelang es, das Geheimnis der Essiggärung zu lüften. Er stellte fest, dass sich die in der Luft befindlichen Bakterien mit dem Namen Acetobacter an den Nährstoffen auf der Oberfläche einer leicht alkoholischen Flüssigkeit festsetzen, vermehren und so den Alkohol in Essig umwandeln. Das Verfahren ist aufwendig, denn es kommt auf die richtige

Gärtemperatur ebenso an wie auf die exakte Menge Sauerstoff. Beides ist mit dem Alkohol und der Säure so abzustimmen, dass die Bakterien ihre optimale Aktivität entfalten. Die reine Veressigung im Fermenter dauert 6 Wochen, anschließend kommt der Essig in Lagerfässer um weiter zu reifen.

NICHT VERGESSEN !

Planen Sie
jetzt schon Ihre
**WEIHNachts-
PRÄSENTE**

Wir beraten Sie
gerne!

Kennen Sie den?



Ansichtssache

Der Herr Medizinalrat will die Studenten vor den Gefahren des Alkohols warnen. Immer wieder hält er Vorträge gegen Wein, Bier und Schnaps. Und eines Tages entschließt er sich zu einer Demonstration des Gesagten. In ein Reagenzglas füllt er Alkohol, nimmt einen Wurm und lässt ihn ins Glas fallen. Der Wurm krümmt sich einen Augenblick und rührt sich dann nicht mehr. Exitus!

„Was“, so die triumphierende Frage an die Studenten, „kann man daraus schließen?“

Die Antwort kommt schnell: „Alkohol ist gut gegen Würmer.“

Zum guten Schluss

Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand, den er vorfindet: Er macht die Dummen dümmer und die Klugen klüger.