



# BARTH-AUSLESE

Oktober 2007

**Das einzige Mittel Zeit zu haben ist, sich Zeit zu nehmen.**

Liebe Weinfreunde,

wann haben Sie das letzte Mal etwas getan, ohne vorher festzulegen, wie viel Zeit Sie dafür benötigen werden? Wenn wir über Zeit nachdenken, stellen wir fest, dass wir kaum noch etwas ohne Terminplan unternehmen. Unser Leben ist durchorganisiert und der Rhythmus des Uhrenpendels gibt uns die Taktzahl vor.

Um dieser Zeitfalle zu entkommen, sollten wir den Dingen, die uns wirklich wichtig sind, genügend Freiraum in unserem Tagesablauf einräumen. Pflegen Sie Freund- und Partnerschaften ohne Zeitbeschränkung.

Hierzu gehört auch das Ausschauen von Geschenken. Vielleicht finden Sie Anregungen dazu während unserem jährlichen Weihnachts-Forum.

Ihre Familie Barth

*Manion Barth*  
*Nikolaus Barth*

## Neuer Wein in neuen Kellerräumen

Wir haben uns einen lange ersehnten Wunsch erfüllt:

Unser Weinkeller wurde grundlegend renoviert. Der Boden wurde mit Epoxydharz versiegelt und die Wände gefliest.



Beim Aufstellen der Tanks wurde auf optimale Arbeitsabläufe geachtet um ein komfortableres Arbeiten zu ermöglichen.

Unser Wein befindet sich von nun an in einem modernen Umfeld, in dem er sicherlich hervorragend reift.



# Winterzeit ist immer auch Rotweinzeit

## Duft von dunklen Früchten, Kirschen und Schokolade betört / Polyphenole wirken positiv

(Bericht: Wiesbadener Kurier)

Der Winter steht buchstäblich vor der Tür, die Natur beginnt ihren Winterschlaf. Die Menschen richten sich häuslich ein. Der Ofen spendet mollige Wärme. Es ist die Zeit des Lesens, des Spielens. Man bleibt länger bei Tisch.



Der Winter ist auch die Zeit der Gerüche im Haus. Natürlich kommen sie aus der Küche, entsteigen – herb und kräftig – den Töpfen oder – süß und würzig – dem Ofen. Es ist auch die Zeit, in der das Haus gefüllt ist mit Vorräten: Zwiebeln, Kohl, Äpfel und Nüsse im Keller, Eingemachtes und Getrocknetes in den Schränken. Es ist die Zeit der Düfte und Stimmungen. All das gehört zum Winter. Die Tage sind kurz. Die dunklen Wintermonate sind für uns Menschen zum Entspannen, zum Erholen und zum Träumen bestimmt.

Zum Beispiel mit einem Glas Rotwein. Rubinrot schimmert er im Glas. Aromen von dunklen Früchten, Beeren oder Kirschen, vielleicht sogar von Rosen und Vanille schweben über dem Kelch, sie können sich mischen mit ein wenig Duft von Eichenholz, rauchigen Noten und/oder dem Hauch von Kaffee und Schokolade.

Bei jedem Schluck nimmt die Zunge mehr Geschmackstöne wahr, der Geist beruhigt sich, der Körper entspannt sich, spürt Wärme. Was dem Organismus gut tut, sind vor allem die Polyphenole (sekundäre Pflanzenstoffe) von denen im Rotwein sechs Mal mehr vorhanden sind als im Weißwein. Sie bewirken, dass sich in den Arterien weniger Ablagerungen bilden und sie beeinflussen die Cholesterinwerte günstig – das Blut wird dünnflüssiger. Und wenn der Kreislauf in Schuss ist, funktioniert der ganze Körper bekanntlich besser. Schon Wilhelm Busch reimte in Vorwegnahme solcher Erkenntnisse: „Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben“.

Apropos: Wein und Essen.

Beide gehören zusammen, sind sozusagen ein unzertrennliches Paar. Wein und Essen beeinflussen sich gegenseitig. Einige Lebensmittel allerdings vertragen sich nicht so gut mit Wein. Oft ist es ihr spezieller Gehalt an Säuren oder Bitterstoffen, die die Suche nach einem passenden Wein erschweren.

Artischocken beispielsweise haben einem hohen Anteil an Bitterstoffen. Oder Essig: Er ist der Feind eines jeden Weins. Also sparsam damit umgehen. Ähnlich ist es mit Rettich, Meerrettich oder rohen Zwiebeln. Auch Spinat ist wegen seiner Säuren und versteckten Bitterstoffe kein guter Weinbegleiter. Nahezu jedes rohe Obst demontiert den Wein mit der Kombination aus intensiven Säuren und kräftiger Süße. Gegartes Obst dagegen ist meist unproblematisch. Parfaits oder reines Eisdessert, besonders Sahneeis, harmonisieren nur in seltenen Fällen mit Wein.

### Unser Rotwein-Tipp für gemütliche Winterabende:

2003 BARTH Rotwein Barrique

Spätburgunder -trocken- (Nr. 35)

## So urteilt die Fachpresse über uns:

### DEUTSCHER RIESLING ERZEUGERPREIS 2007

verliehen von VINUM Verlags GmbH und dem Förderverein PRO RIESLING

Urkunde: Das Wein- und Sektgut Barth hat den bundesweiten Wettbewerb mit einem **hervorragenden Ergebnis (unter den besten Zehn)** für die vorgestellte Rieslingkollektion abgeschlossen. Beim Riesling Erzeugerpreis geht es in erster Linie um die betriebliche Gesamtleistung. Hier die Highlights unserer, nach dem 100-Punkte-System, beurteilten Weine:



2005	Hattenheim Wisselbrunnen Erstes Gewächs animierende Zitrusfrucht, feinmaschig, delikate Frucht, richtig raffiniert.	90 Punkte
2005	BARTH Trockenbeerenauslese Riesling Hattenheimer Wisselbrunnen	89 Punkte
2005	BARTH Spätlese „S“ Riesling -trocken- Hattenheimer Schützenhaus	86 Punkte

### Magazin STERN Ausgabe 24/2007

Große Schaumweinverkostung aus aller Welt.

Unser Sekt BARTH ultra erreichte den **6. Platz** von 332 bewerteten Sekte.

Auszeichnung von **Wein-Plus.de** – das Wein-Netzwerk im Internet

Zitat: „Dieses Weingut wird mit **zwei Sternen** klassifiziert und gehört damit zu den besonders empfehlenswerten Produzenten in Deutschland“.

Glorreiche Rheingau Tage

### Drei „S“ im WEINPUNKT

Flotte Teller mit raffinierten Sushi-Variationen, dazu perlender Sekt und junger Riesling. Erleben Sie die Geschmacksvielfalt von frischem Fisch zu hefegereiftem Sekt – ob Riesling oder Pinot, entscheiden Sie.

Als Highlight genießen Sie erstmals geeisten Eiswein zu Sushi.

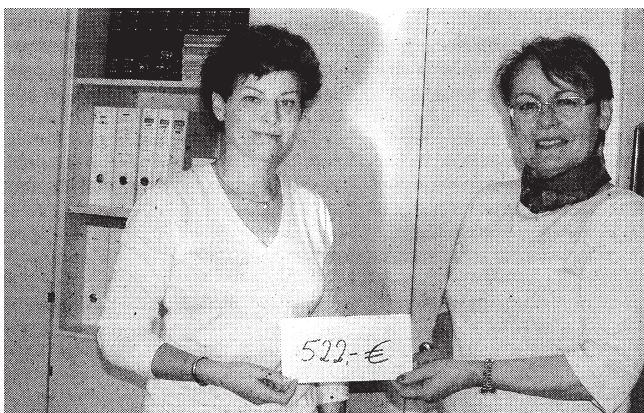
Wir bringen den Abend auf den Punkt mit Eiswein aus drei Jahrzehnten.

**Samstag, 3. November 2007 - 19.00 Uhr**

WEINPUNKT · Hauptstraße 25 · 65347 Hattenheim

65,- Euro pro Person

Anmeldung im Wein- und Sektgut Barth



Rheingau Echo 15. 12. 2006

Eine Spende von 522 Euro übergab Marion Barth vom Hattenheimer Wein- und Sektgut Barth an Ursula Schruff vom Rheingauer Kinderschutzbund. Das Geld stammt aus dem Erlös der Benefiz-tombola, die das Weingut seit 1989 jedes Jahr zur Adventszeit bei seiner Ausstellung „Weihnachts-Forum“ veranstaltet. „Wir unterstützen besonders gerne Institutionen hier im Rheingau, die sich für Kinder stark machen“, so Frau Barth. „Wir werden die Spende für die sozialpädagogische Gruppen-

schülerhilfe verwenden, die seit einigen Jahren ein fester Bestandteil unserer Arbeit ist. In fünf Gruppen im Rheingau helfen wir Grundschulern, die ihre Hausaufgaben, aus welchen Gründen auch immer, nicht zu Hause allein erledigen können. Wir bieten diesen Kindern einen ruhigen, ungestörten Ort, lernen darüber hinaus mit ihnen für Klassenarbeiten und erklären nicht verstandenen Unterrichtsstoff noch einmal“, so Schruff. Damit hätten auch sozial schwächer gestellte Kinder eine reelle Chance in der Schule mit guten Leistungen voranzukommen.



## Birnen in Glühwein mit Eis

**Zutaten:**

400 ml Rotwein  
 100 ml frischer Orangensaft  
 50 g Zucker  
 1 Zimtstange  
 3 Gewürznelken  
 4 feste aromatische  
 Birnen (à 150 - 175 g)  
 4 Kugeln Walnusseis

**Zubereitung:**

Wein mit Orangensaft, Zucker und Gewürzen aufkochen.  
 Birnen schälen, die Stiele nicht entfernen. Im Glühwein 20 bis 25 Minuten pochieren, bis die Birnen weich sind, aber nicht zerfallen, dabei mehrmals wenden, damit sie rundherum Wein aufnehmen. Birnen abtropfen lassen, Wein weitere 5 Minuten einkochen und Gewürze entfernen.  
 Wein über die Birnen gießen und diese darin erkalten lassen. Einige Stunden oder über Nacht kühl stellen. Birnen mit Glühwein und Walnusseis anrichten.

**Wein-  
Empfehlung:**

**BARTH**  
 Dornfelder  
 Rotwein  
 Nr. 14



## Wenn Flecken nerven

Es scheint fast unvermeidlich, dass beim Ausgießen Weintropfen am Flaschenhals bleiben und Hände, Gläser und Tischtücher beflecken. Das ist besonders bei Rotwein extrem unangenehm. Rotweinflecken auf weißer Bluse, Hemd oder Teppich sind sprichwörtlich hartnäckig. Ganz wichtig dabei: der Fleck darf nicht unbehandelt eintrocknen. Man muss ihn sofort mit Wasser oder einer säurehaltigen Flüssigkeit (Weißwein, Zitronensaft, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser) befeuchten. Danach kann er trocknen und

geht bei der Wäsche trotzdem heraus. Altes Hausmittel: den Fleck mit Salz bestreuen und leicht einreiben. Etwa 30 Minuten einwirken lassen, dann den Fleck auswachen bzw. den Teppich absaugen. Etwaige verbliebene Reste mit einem feuchten Schwamm entfernen.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

**NICHT VERGESSEN !**

**WEIHNACHTS-FORUM**

**24. und 25. November**

12 bis 19 Uhr

Planen Sie Ihre  
**WEIHNachts  
 PRÄSENTE**



### Kennen Sie den?

**Die Wahrheit**

Karle beim Arzt: „Bitte sagen Sie mir die ganze Wahrheit, Herr Doktor, auch wenn sie noch so grausam ist.“

„Das ist eigentlich ganz einfach. Sie müssen enhaltsamer leben. Vor allem dürfen Sie keinen Tropfen Alkohol mehr anrühren.“

„Können Sie mir das auch auf Lateinisch sagen – für meine Frau...“

### Zum guten Schluss

Die Welt gehört dem, der sie genießt.