

BARTH - AUSLESE



43. Ausgabe | März 2013

LIEBE WEINFREUNDE,

nichts ist so beständig wie der Wandel – in diesem Sinne haben wir nach intensiver Zusammenarbeit aller Familienmitglieder, regen Diskussionen und Kreativitätsschüben unser Firmendesign neu gestaltet. Unsere Wein- und Sektetiketten präsentieren sich in neuem Design – modern, zeitgemäß mit klassischen Elementen. Auf Kontinuität und Tradition haben wir großen Wert gelegt. Sie werden das Wappen und den Schriftzug wiedererkennen. Wir sind überzeugt, dass Ihnen die neue Flaschenausstattung ebenso gefällt wie uns! Selbstverständlich haben wir lediglich das Gewand, nicht den Inhalt geändert – genießen Sie weiterhin unseren Wein und Sekt in gewohnter Spitzenqualität.

Nach den langen trüben Wintertagen ist es wieder an der Zeit, sich den leichten, erfrischenden Dingen im Leben zu widmen! Der 2012er ist ein wunderbar erfrischender Jahrgang, zwar von geringem Ertrag (rund 30% weniger als 2011) dafür aber umso vielschichtiger und konzentrierter im Aroma. Die trockenen Weine, als auch die Basisweine für unsere Sekte schmecken sehr vielversprechend, die Frische steht hier im Vordergrund. Speziell die Gutsweine, mit ihrer grazilen Eleganz, sind geprägt von Aromen eines frischen Apfels, erfrischenden Zitrusfrüchten, sowie der für den Riesling nicht ganz so geläufigen Stachelbeere. Im Nachhinein ganz logisch, denn durch die 2012 geringere Anzahl an Blättern und kleineren aber sehr dickschaligen Beeren kommen vor allem die Aromen zum Vorschein, die viel Sonne brauchen und in der Beerenhaut eingelagert sind. Die Großen Gewächse stecken noch in den Kinderschuhen, lassen allerdings Großes erahnen – Komplexität der Aromen, Kraft und Würze stehen bei diesen Charakterweinen im Vordergrund.

Sommer, Sonne, Sektsaison: Jetzt ist es wieder an der Zeit, Farbe zu bekennen. BARTH Pinot Rosé Sekt sorgt für frühlingshafte Stimmung und fein-fruchtigen Trinkgenuss. Ein BARTH Sekt ist jederzeit ein abwechslungsreicher und raffinierter Begleiter, besonders zu den Früchten der Saison wie Himbeeren und Erdbeeren, gerne aber auch zu Spargel oder einem zarten, grünen Frühlingsalat... oder lassen Sie sich einfach von unserem Rezeptvorschlag inspirieren!

Einen schönen Start in den Frühling wünscht Ihnen

Ihre Familie Barth





1970 bis 1985

BARTH WEIN UND SEKT – GEWOHNTEN SPITZENQUALITÄT IN NEUEM DESIGN

**Christine und Mark Barth berichten über das neue BARTH Etikett
Große Veränderungen der Flaschenausstattung stehen an.
Was habt Ihr vor?**

Mark: Wir modernisieren unsere Etiketten und Flaschenausstattung. Mit neuem Design gehen wir eigene Wege, präsentieren uns zeitgemäß und werden dem Image der Weinkultur gerecht, ohne die Tradition außer Acht zu lassen. Die Umgestaltung der Etiketten wie auch die Umstellung auf Riesling-schlegelflasche und teils Schraubverschluss hat sowohl gestalterische als auch wirtschaftliche und technische Gründe. Der komplette 2012er Weinjahrgang präsentiert sich im neuen Look.

Weshalb die Umgestaltung?

Mark: Wir rüsten uns für die zukünftigen Jahre. Optisch wird somit die Weiterentwicklung eingeläutet. Es ist eine Verjüngung und Modernisierung, ohne unsere Herkunft und die Tradition der Region zu leugnen.

Die Verbindung zwischen alt und neu ist das Wappen und der Schriftzug?

Mark: Ja, die Wiedererkennung ist da, und trotzdem eine zeitgemäße Ausstattung.

Christine: Das Wappen ist weiterhin vorhanden, auch die Farben, schwarz/weiß/gold wurden beibehalten. Wir haben uns weiterentwickelt, in neue Kellertechnik und Weinbau investiert, sodass das Etikett, welches vor 28 Jahren gestaltet wurde, einfach nicht mehr passt. Wir, die „junge Generation“ arbeiten mit der älteren zusammen, das wollten wir auch in das Etikettendesign einfließen lassen. Deshalb die Kombination von modernem, „aufgeräumten“ Etikett und klassischen, traditionellen Elementen.

Mark: Schon vor 15 Jahren wurde ein großer Schritt in diese Richtung getan, damals wurden die Sektetiketten komplett neu entworfen. Mit den neuen Weinetiketten schließen wir diese Entwicklungslücke, von nun an harmonisieren unsere Sekt- und Weinetiketten miteinander.

**Interessant ist auch der Zeitpunkt:
Generationswechsel mit Etikettenwechsel**

Christine: Das stimmt, damals, als mein Vater das Weingut von seinem Vater übernahm, fand eine ähnliche Entwicklung statt. Vor 28 Jahren waren meine Eltern am selben Punkt wie wir heute. Damals sind sie mit der Etikettengestaltung auch einen großen, mutigen Schritt gegangen.

Die Gestaltung des neuen Etiketts war sicher sehr aufwändig...

Christine: Ja, sehr, die Etiketten sind natürlich nicht über Nacht entstanden, es war ein Prozess, der fast ein Jahr dauerte, zusammen mit meinen Eltern und meinem Mann und unseren Mitarbeitern. Wir haben häufig zusammen gesessen und viel diskutiert...

Mark: Es war wirklich ein großes Familienprojekt, wichtig für uns und für die Zukunft. Wir haben etwas ganz Neues kreiert, Vergangenheit und Zukunft miteinander verbunden. Wir freuen uns auf den „neuen“ 2012er BARTH!

Interview: Annette Perabo



1985 bis 1991

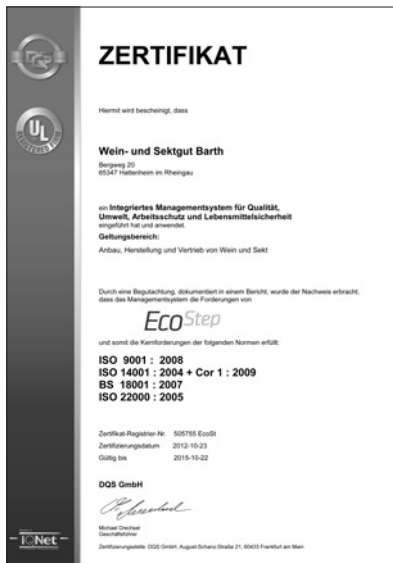


1991 bis 2013



ab 2013

BARTH IST ZERTIFIZIERT!



Nach einjähriger Vorbereitungszeit war es im September 2012 so weit. Wir erhielten das Management Zertifikat – es bescheinigt, dass wir ein integriertes Managementsystem für Qualität, Umwelt, Arbeitsschutz und Lebensmittelsicherheit eingeführt haben und es nun anwenden.

Das bedeutet für Sie: wir sind ein moderner, nachhaltig arbeitender Betrieb, der sich den heutigen qualitativen und umwelttechnischen Anforderungen stellt. Kundenorientierung, Verantwortlichkeit, Einbeziehung der Mitarbeiter, kontinuierliche Verbesserungsansätze in allen Bereichen, Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Sicherheitsnormen – dies sind nur einige Punkte, die durch die ISO Normen festgelegt wurden. Wichtig für uns: Es war ein interessanter Lernprozess für alle Mitarbeiter, sowohl in der Produktion, als auch im Vertrieb. Wir sind extrem motiviert, Ihnen weiterhin unsere ausgezeichneten BARTH Weine und Sekte - unter optimierten Bedingungen hergestellt - anbieten zu können!

WEIN- UND SEKT-ERLEBNISTAGE BEI BARTH

Samstag 27. April und Sonntag 28. April 2013:

von 11 bis 20 Uhr – Verkosten Sie unsere Sekte und die neuen 2012er Weine und genießen Sie ausgewählte regionale Köstlichkeiten in unserem frühlingshaften Gutshof. Der Eintritt ist frei – wir freuen uns auf Sie!

Sektherstellung hautnah - Erleben Sie die Sektherstellung beim Live-Degorgieren und kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Wunsch-Dosage.

Zusätzlich sonntags:

Matinée bei stimmungsvoller Swingmusik der BEAT BOX - diese spielt von 13 bis 17 Uhr.



WANDER-SEKT-PROBE AM DEUTSCHEN SEKTTAG

Samstag 11. Mai 2013

von 10 bis ca. 16 Uhr - Wanderung mit Sektprobe durch die Weinberge mit frischen Köstlichkeiten. Bei der Tageswanderung durch die Wein- und Kulturlandschaft Rheingau verkosten Sie die Sekte dort, wo sie gewachsen sind. Im Gespräch mit uns lernen Sie die vielfältigen Arbeiten des Winzers im Laufe des Jahres kennen. Vor allem aber entdecken Sie dabei Ihren eigenen Geschmack.

Es gibt eine deutsche und eine englische Tour.

Die Teilnahme einschließlich des Mittagessens kostet 28,- Euro pro Person. Wir bitten um Ihre Anmeldung.



REZEPTEMPFEHLUNG – GRATINIERTER ERDBEEREN

Für 4 Personen:

500 g Erdbeeren
150 g Löffelbiskuits
2 Eier
150 g Schmand
60 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
2 EL Pinienkerne
Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Auflaufform

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und vierteln. Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen. Eine feuerfeste Form fetten. Erdbeeren und Biskuits in der Form verteilen.
2. Eier trennen. Den Schmand mit dem Zucker, dem Vanillemark und den Eigelben glattrühren. Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Die Schmandmasse auf die Erdbeeren verteilen, mit den Pinienkernen bestreuen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Mit dem Puderzucker bestäuben und warm servieren.

BARTH

Sekt- Empfehlung

Nr. 7

BARTH

Pinot Rosé
brut

WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

Auszeichnung 12/2012: Vinum - Große Gewächse ganz persönlich

Mit den zwei Ersten Gewächsen aus den Lagen Hassel und Wisselbrunnen zählen wir zu den Besten des Rheingaus: 2011 BARTH Riesling EG Hallgarten Schönhell: „Reintönige Pfirsich-, Limetten- und Grapefruitnoten, dazu ein mineralischer Ton. Am Gaumen dicht und stoffig mit reichlich Körper und schmeichelnder Süße.“

Auszeichnung 12/2012: Eichelmann 2013 - 3 Sterne

„Das Weingut gehört zu den vielfältigsten Betrieben im Rheingau. Es hat sich für Schaumwein einen Namen gemacht, beherrscht die Erzeugung von hochwertigen trockenen und süßen Rieslingen und strengt sich auch beim Rotwein an. ... Norbert Barth lässt seine Schaumweine teilweise sehr lange auf der Hefe reifen. ...“

Auszeichnung 11/2012: Gault Millau 2013 - 3 Trauben

„... von den fünf eingereichten Sekten, die eine Spezialität des Hauses sind, ragte, neben dem wunderbar trockenen Ultra Pinot mit feiner Nougat-Note sowie dem nussig-cremigen Pinot Blanc, der 2008er Primus hervor. Ein nobler Sekt ...“

Auszeichnung 11/2012: Wein-Plus

2011 BARTH Riesling CHARTA: 87 von 100 Punkten

Auszeichnung 11/2012: Savoir Vivre Schaumweine

2. Platz unter den Schaumweinen für unseren BARTH ultra Pinot -brut nature-. „Reife, weinige Aromaentfaltung mit kräftigen Hefenoten. Auf dem Gaumen floral und komplex. Ein Sekt mit viel Schmelz und langem Nachhall“

Auszeichnung 10/2012: Hessische Landeswein/Sektprämierung

Dreimal Gold für unsere Sekte: BARTH Riesling, BARTH ultra, BARTH Pinot Noir

Auszeichnung 10/2012: Wein-Plus

2011 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel: 91 von 100 Punkten

2011 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hallgarten Schönhell: 90 von 100 Punkten

KENNEN SIE DEN?

„Heinz, du könntest wirklich mal den Keller aufräumen!“ „Aber natürlich mein Schatz, das mach ich sofort!“
Er geht in den Keller, kommt aber nach kurzer Zeit wieder hoch. Seine Ehefrau fragt ihn erstaunt:
„Was ist denn los?“ „Ach, ich habe nur den Korkenzieher vergessen...“

ZUM GUTEN SCHLUSS

„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.“

Hippokrates

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

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 14 – 18 Uhr,
Samstag 11 – 16 Uhr und nach Vereinbarung
Sonn- und Feiertag geschlossen