

Familie und Weinbau

Das Streben nach mehr liegt Familie Barth wohl im Blut. Johann Barth markierte 1948 mit der Gründung des Weinguts Hans Barth die Startlinie des heutigen, modernen Weinbaubetriebes. Immer wieder sah sich Familie Barth den Herausforderungen der Zeit gewachsen. Stillstand war nie ein Thema, sondern Innovation und Wachstum.

Jedes Mal, wenn äußere Umstände Veränderungen erforderten, sah man dies als Aufforderung sich weiterzuentwickeln. So entschied sich Johann Barth 1956 Wein in Flaschen statt Fässer abzufüllen und zu vermarkten. Kurzerhand wurde der Rübenkeller zum Weinkeller ausgebaut. Diesem Meilenstein in punkto Qualitätsstreben folgte nur wenige Jahre später eine Revolution: Johann Barth stellte ab 1960 sukzessive auf eine temperaturkontrollierte Gärung in speziellen Tanks um.

Anfang der 1970er Jahre wurde Sohn Norbert Barth nach seiner Ausbildung zum Winzer aktiver Teil des Unternehmens. 1978 kam es aufgrund einer veränderten Steuergesetzgebung zur Entscheidung, aus den Rieslingtrauben erste Sekte auf dem Hof herzustellen. Und seit der Vergrößerung des Betriebsgeländes Anfang der 1990er Jahre findet die komplette Versektung im eigenen Hause statt. Dieser Handlungsfreiheit ist es zu verdanken, dass Barth-Sekte als Referenzerzeugnisse deutscher Winzersekte gelten.



Zwei engagierte Winzergenerationen: Mark, Christine, Marion, Norbert Barth. Nicht nur im Weinausbau sondern auch im Marketing beweist Familie Barth Kreativität.

Mit dem Übergang von der CHARTA in den VDP Rheingau oder dem Experimentieren unterschiedlicher Ausbaumethoden untermauerte Norbert Barth weiter seinen Anspruch auf Spitzenpositionen innerhalb der deutschen Winzerszene. Tochter Christine unterstützt den elterlichen Betrieb seit 2009. 2010 heiratete sie ihre Teenie Liebe Mark Barth. Mit den Beiden kam reichlich frischer Wind aus Geisenheim (Wein-Uni) mit vielen Einflüssen aus Auslandsbesuchen. Beispielsweise verfolgt man mit der Hochschule Forschungsprojekte, verjüngte das Firmenlogo und stellte auf biologischen Weinbau um.



2014 wurde der jüngste Umbau im Hattenheimer Sektgut realisiert. Der Barriquekeller sowie der Verkaufsraum erhielten den INside Award

Das Wein- und Sektgut Barth verfügt heute über 20 Hektar Rebfläche. Hauptsächlich wächst hier Riesling, wie im gesamten Rheingau üblich. Durch den Zukauf von exponierten Lagen reifen die Trauben von Christine und Mark Barth in namhaften Lagen. In Hattenheim, dem Standort des Wein- und Sektguts, gedeihen die Reben in Parzellen der Lagen Hassel, Schützenhaus und Wisselbrunnen. Hier bringen die Löss-Lehm Böden körperreiche Weine hervor. Im benachbarten Oestrich sind es Doosberg und Lenchen sowie Schönhell, Hendelberg und Jungfer im Ortsteil Hallgarten. Sind diese Flecken Erde auch noch so nah beieinander, könnten die Bodenstrukturen nicht differenzierter sein. Aus diesem Grund baut Mark Barth nicht nur die Weine lagentypisch aus, sondern auch seine Sekte. Als erstes Sektgut veredelt Mark Barth Wein aus VDP zertifizierten Einzellagen. Vielleicht ist er damit auf dem Weg, deutschem Sekt das Renommee wiederzugeben, welches er noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts hatte.

(Der Text wurde 2020 verfasst von Annett Conrad, Redakteurin und Mitherausgeberin von FrontRowSociety - The Magazine)