

## Der Förderverein informiert!



Wenn die Sonnenstunden immer weniger werden, wenn die Tage kürzer werden und der Herbst sich ankündigt, ist allerorts der Zeitpunkt für die Ernte gekommen. Auch in den Weinbergen wird gearbeitet, um die Ernte des Jahrgangs 2016 in die Keller zu bekommen. Dies ist auch die Zeit der Weinfeste.

Und so hatte auch der Förderverein eingeladen zum: **8. Weinfest in den Festsaal der St. Barbarahöhe.**

Im vollbesetzten Festsaal konnte der Vorsitzende einige Gäste begrüßen, so waren anwesend unsere französischen Freunde aus Saargemünd, sowie als Besonderheit des Tages: „Die Bisttalmöwen“, die an diesem Tag das Programm gestalteten. Zwischen den Auftritten unterhielt Peter Listemann die Gäste mit dem Akkordeon.

Aber war man doch gekommen, um die in diesem Jahr ausgesuchten Weine zu verkosten. Diesmal wurden ausschließlich Weine aus spanischem Anbau vorgestellt und verkostet. Hier ein Lob dem 1. Vorsitzenden G. Werner, dem es immer wieder gelingt, allerbeste Weine zu bezahlbaren Preisen auszusuchen.

Vorge stellt von unserem Weinpaten Paul Baltes begann die Verkostung mit einem Sekt der Marke Freixenet halbtrocken. Es folgte ein trockener Weißwein „Val de Vid“ dem danach wieder ein trockener Rosewein „Almanza Syrah“ folgte. Nach Aussage von P. Baltes gibt es nur wenig Weißwein im spanischen Anbaugebiet was die Auswahl etwas erschwerte. Aber auch mit dem Rose-Wein hatte man durchaus den Geschmack der Besucher getroffen.

Doch nun waren die „Bisttalmöwen“ an der Reihe und zeigten in einem halb-stündigen Vortrag Ihr Können. Stundenlang könnte man Ihren Shanty-Gesängen zuhören.

Aber da waren ja noch die Rotweine. Paul Baltès zeigte auf, in welcher Gegend diese Weine in Spanien angebaut werden. Interessant auch, was er über den ein oder anderen Wein zu sagen hatte. Und auch schön die Trinksprüche, die dabei nicht fehlen durften. Lieber Paul für dieses Engagement hier einmal ein herzliches „Dankeschön“

In der Folge galt es nun drei Rotweine zu verkosten.

1. Sancho Garcés Crianca, ein trockener Rioja, kirschrot, weich im Geschmack
2. Marques de Calamata Reserva, ebenfalls ein trockener Rioja, aus der Tempranillo Traube, 18 Monate im Fass gereift.
3. Vallemayor Reserva, ein trockener Rioja, Cuvee aus drei Rebsorten, Hauptsorte Tempranillo, mind. 18 Monate Fassreife, weich und vollmundig.

Einer besser als der andere, war die einstimmige Aussage der Gäste. Die Bedienung im Saal, die durch die Frauen des Vorstandes erfolgte, hatte viel zu tun, immer wieder die Gläser nachzufüllen. Auch Ihnen allen ein herzliches „Dankeschön“.

Und so kam man schon langsam zum Ende der Verkostung, nicht jedoch bevor die „Bisttalmöwen“ erneut in einem halbstündigen Gesangsvortrag die Besucher begeisterten. Das war so recht nach dem Geschmack unserer Bewohner und Gäste. „Zugabe“ war das einstimmige Rufen, dem die Sänger auch gerne nachkamen.



**Abschließend bedankte sich der Vorsitzende nochmals bei allen Helfern und Spendern, den Frauen des Vorstandes, den Damen von der „Sozialen Begleitung“, dem Musiker Peter Listemann sowie bei den „Bisttalmöwen“ für diesen schönen Nachmittag.**

***Allen herzlichen Dank***

**Förderverein St. Barbarahöhe  
G. Werner**

