



25. Generalversammlung der Weingilde Montfort **Restaurant Torggel, Röthis - Freitag 18.10.2013, 19:00 – 23:00 Uhr**

P r o t o k o l l

1. Begrüßung mit Bericht des Gildenmeisters

Gildenmeister Harald Metzler begrüßt die anwesenden Personen (*W. Kremser, F. Bertsch, A. Bertsch, A. Dobler, A. Stenek, U. Stenek, K. Krامل, R. Mayer, V. Mayer, M. Höfle, S. Höfle, C. Skala, W. Ganahl, R. Metzler, H. Röthlin, H. Metzler, S. Stocker*).

Er entschuldigt die Mitglieder H. Frey, M. Bachner, H. Otto, H. Ströhle, W. Meissl, G. Rinderer und F. Fellner.

Harald Metzler informiert über den aktuellen Mitgliederstand. Es gab im abgelaufenen Vereinsjahr 1 Neuaufnahme (Hartwig Ströhle). Anfang Oktober hat das Ehepaar Fritsch per Email mitgeteilt, dass sie gesundheitsbedingt ihre Mitgliedschaft nicht mehr verlängern. Er liest das Email des Ehepaars Fritsch vor. Peter Fritsch hat der Weingilde eine Magnum-Flasche des gleichnamigen Weinguts aus NÖ zukommen lassen.

Die Weingilde umfasst somit aktuell 27 Mitglieder (26 ordentliche Mitglieder und 1 Ehrenmitglied).

Noch im Oktober stehen 3 Neuaufnahmen an (Christof und Andrea Driessner, Hannes Keckeis), sodass die Weingilde dann aus 30 Mitgliedern (inkl. 1 Ehrenmitglied) bestehen wird.

Bzgl. der Verkostungen im letzten Vereinsjahr berichtet der Gildenmeister, dass praktisch alle Veranstaltungen ausgebucht waren.

Am 22. November 2013 feiert die Weingilde Montfort ihr 25jähriges Bestehen. Mehr dazu später.

2. Feststellen der Beschlussfähigkeit

Die Beschlussfähigkeit ist gegeben.

3. Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung

Es wurden keine Einwände gegen das Protokoll der letzten Generalversammlung geäußert, somit ist das Protokoll einstimmig angenommen.

4. Genehmigung der Tagesordnung

Es wurden keine neuen Tagesordnungspunkte eingebracht. Kleinere Ergänzungen werden unter Allfälliges besprochen. Die Tagesordnung wurde wie vorgeschlagen genehmigt.



5. Berichte der jeweiligen Gildenräte mit jeweiliger Genehmigung durch die Generalversammlung

5.1 Bericht des Gildenmeisters Harald Metzler

Sh. Punkt 1. Begrüßung.

5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala

Das Vereinsjahr begann am 01. Oktober 2012 und endete am 30. September 2013. Die erste Verkostungsveranstaltung nach der Generalversammlung fand im November 2012 statt. Aufgrund der zwischenzeitlich großen Mitgliederanzahl wurden die Verkostungen ggü. den vergangenen Vereinsjahren hauptsächlich von Gildenmitgliedern und von weniger Gästen besucht.

(1) Kalifornien am 16.11.2012 im Restaurant Rauch, Feldkirch

Die Veranstaltung war mit 22 Teilnehmern (20 Mitglieder inkl. Partner/in, 2 Gäste) ausgebucht. Verkostet wurden 10 präsentierte rote Kalifornier der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot oder Cuvées und 2 Piraten (Penfolds 707 Jg 1993, Chateau Ferriere 1999) in Zweierserien. Kalifornien war u.a. mit den Topweingütern Shafer, Ridge, Dunn, Mondavi oder Diamond Creek vertreten. Daher auch insgesamt das hohe Niveau dieser Verkostung. Ohne Zurverfügungstellung der kalifornische Weine aus Helgas Privatkeller zu den damaligen Einkaufspreisen wäre der günstige Verkostungspreis nicht möglich gewesen. Helga Frey ist hierfür zu danken.

(2) Faschingsverkostung am 08.03.2013 im Hotel Alpenrose, Feldkirch

Der Bericht erfolgt durch Gildenmeister Harald Metzler. Verkostet wurden von den maskierten Teilnehmern Weine aus dem Gildenkeller und Spaßweine. Sieger der Blindverkostung wurde Lisi Enthaler vor Robert Mayer. Es wurde von einer gelungenen und sehr lustigen Veranstaltung berichtet.

(3) Winzerporträt Loacker am 12.04.2013 im Restaurant Rauch, Feldkirch:

Seniorchef Loacker präsentierte vor 23 Teilnehmern (davon 7 Gäste) 4 Weiß- und 12 Rotweine aus seinen Weingütern in Südtirol und in der Toskana. Wir verkosteten 8 verschiedenen Weine, jeweils ein junger und ein älterer Jahrgang des gleichen Weins, um die Entwicklung der nach biodynamischen Grundsätzen erzeugten Weine zu erkennen. Südtirol war mit den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay, Magdalena, Lagrein und einer Cuvée Lagrein-Cabernet vertreten. Aus der Toskana gabe es Sangiovese zu verkosten (Morellino, Rosso + Brunello). Herr Loacker gab uns interessante und zT amüsante Einblicke in seine Sicht der Welt und des Weinbaus.

(4) Bordeaux Blanc am 14.06.2013 im Restaurant Torggel, Röthis:

Trockene Bordeaux Blanc wird sehr selten als Thema für Weinverkostungen gewählt. Auch weil wenige Weingenießer weiße Bordeaux, die zumeist aus Sauvignon Blanc und Semillon bestehen, für sich einkaufen. 22 Teilnehmer, davon 3 Gäste, folgten der Einladung. Einige sehr bekannte Weingüter in Pessac-Leognan erzeugen neben den berühmteren Rotweinen auch Weißweine wie Chateau Smith Haut Lafitte, de Fieuzal, Domaine de Chevalier, Malartic-Lagraviere – allesamt wurden verkostet, einige Weine waren exzellent, wenn auch nicht jedermanns Geschmack.

(5) Vertikale Doamine de Chevalier rouge 13.09.2013 im Restaurant Rauch, Feldkirch

Mit 24 Teilnehmern (4 Gäste) war die Verkostung ausgebucht. Die Weine stammten bis auf den Jg 1990, der nachgekauft wurde, aus dem Gildenkeller. Insgesamt sehr schöne Weine aus den Jahrgängen 1999 bis 2009, ausgenommen 2005 und zusätzlich 1990.



5.4 Bericht des Münzmeisters

Siegi Stocker berichtet von den überaus positiven Finanzen der Weingilde – zum einen bedingt durch die hohe Mitgliederanzahl und die Verkostungen, die aufgrund der umsichtigen Kalkulation mit einem positiven Saldo abgehalten wurden.

Einnahmen	in €	Ausgaben	in €
Mitgliedsbeiträge	2.790,00	Weinwisser	123,20
Kellerbeiträge	700,00	Weineinkäufe	1.795,80
Verkostungsüberschuss	110,20	Kontoführung	56,88
Habenzinsen-KESt	2,37	Webauftritt neu	644,80
		GDW-Mitgliedsbeiträge	170,00
Gesamteinnahmen in €	3.602,57	Gesamtausgaben	2.790,68
Kontostand per 02.10.2012:	1.311,40	Kontostand per 02.10.2013:	2.123,29
Saldo in €	4.913,97	Saldo in €	4.913,97

5.5 Bericht Weinreise durch Harald Metzler (in Vertretung der Chronistin Helga Frey)

Im abgelaufenen Vereinsjahr fand vom 8. bis 11. Mai 2013 die von Helga Frey organisierte Weinreise ins Saarland mit Abstecher in die Pfalz statt. Es wurden von den 10 Teilnehmerinnen bzw. Teilnehmern einige namhafte Weingüter wie Van Volxem, Egon Müller Scharzhofberg, Othegraven oder Van Winning besucht und ausgiebig deren Weine verkostet. Ein ausführlicher Bericht mit Fotos wird auf die Webseite der Weingilde gestellt.

5.6 Bericht des Rechnungsprüfers Karl Krampfl

Karl Krampfl berichtet vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung. Er stellt den Antrag auf Entlastung des Münzmeisters und des gesamten Gildenrates. Dies erfolgte einstimmig.

6. Wahl des Gildenrates

Der Gildenmeister bringt den Wahlvorschlag ein, dass sich der bisherige Gildenrat in gleicher Zusammensetzung für ein weiteres Jahr zur Verfügung stellt. Gegenvorschlag wurde keiner vorgebracht. Die Wiederwahl des Gildenrates erfolgte sodann einstimmig.

Gildenmeister:	Harald Metzler
Weinmagister:	Christof Skala
Münzmeister:	Siegfried Stocker
Gildenschreiber:	Wolfgang Kremser
Chronistin:	Helga Frey

7. Wahl der Rechnungsprüfer

Monika Höfle und Karl Krampfl erklärten sich bereit, die Funktion der Rechnungsprüfung für ein weiteres Vereinsjahr zu übernehmen. Die Wahl erfolgte einstimmig.



8. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge

Der Gildenmeister bringt den Vorschlag ein, die Mitglieds- und andere Beiträge für das neue Vereinsjahr in der Höhe der Beiträge für das vergangene Vereinsjahr 2013 zu belassen:

EUR 100,-- Mitgliedsbeitrag für 2014

EUR 70,-- Mitgliedsbeitrag für Partner/in mit Stimmrecht

EUR 110,-- Partner(in)mitgliedschaft ohne Stimmrecht

Die Partnerschaftsmitgliedschaft berechtigt zur sporadischen Teilnahme an den Veranstaltungen. Bei dauerhafter Teilnahme an den Veranstaltungen wäre der Mitgliedsbeitrag für den/die Partner/in (Vollmitgliedschaft) zu zahlen.

Der einmalige Kellerbeitrag, den neu aufgenommene Mitglieder einmalig zu entrichten haben, beträgt auch für 2014 EUR 100,--.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.

9. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Der Münzmeister erläutert den Voranschlag für 2014:

Kassastand 02.10.2013	€	2.123,29
Zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2014 ca.	€	<u>2.800,--</u>
Zur Verfügung stehende Mittel	€	4.900,-- abgerundet

Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe ca.	€	3.100,--
Rücklage / Reserve 25-Jahr-Jubiläum ca.	€	1.000,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€	<u>800,--</u>
	€	4.900,--

Aufgrund der guten Finanzlage folgen weitere Weineinkäufe, um künftig vermehrt Verkostungen aus dem Gildenkeller bestreiten zu können. Es fehlen im Gildenkeller v.a. noch Weine aus dem Piemont, der Rhone, Deutschland und auch Österreich.

Es wird kurz diskutiert, ob weiterhin Normalflaschen (0,75 l) oder Magnum-Flaschen gekauft werden sollen. Auf Vorschlag des Weinmagisters wird allgemein als sinnvoll erachtet, künftig möglichst 4 Normalflaschen anzukaufen, aber auch für besondere Events Großformate zu beschaffen (Magnum, Doppelmagnum).

Auf letztjährigen Wunsch berichtet der Weinmagister über die Weineinkäufe im abgelaufenen Vereinsjahr:



Weineinkäufe Gildenjahr 10/2012 bis 10/2013

Schelling Weine 10.12.2012

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
2	Coche-Dury Auxey-Duresses 2010	29,70	59,40
2	S. Bize Savigny-les-Beaune 1er Cru Vergelesses 2010	36,00	72,00
2	Courcel Pommard 1er Cru Clos Epenots 2010	60,50	121,00
2	R. Cheillon Nuits St. Georges 1er Cru Vaucrains 2010	57,60	115,20
2	S. Cathiard Vosne-Romanée 1er Cru Aux Murgers 2010	96,00	192,00
2	S. Cathiard Vosne-Romanée 2010	47,10	94,20
2	Confuron-Cotetidot Echezeaux Grand Cru 2010	88,50	177,00
2	M. Lafarge Beaune 1er Cru Greves 2010	45,00	90,00
2	D. Bachelet Cotes de Nuits Villages 2010	25,50	51,00
18			971,80

Videomed Verlag und Weinhandel 18.09.2013

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
4	La Rioja Alta Rioja Gran Reserva 904	27,00	108,00
4	Brovia Barolo Rocce 2008	45,00	180,00
4	P. Colin St. Aubin 1er Cru Charmois 2010	22,00	88,00
4	P. Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru Chenevottes 2010	35,00	140,00
4	JN Gagnard Chassagne-Montrachet 1er Cru Chenevottes 2010	35,00	140,00
4	JN Gagnard Chassagne-Montrachet 1er Cru Boudriottes 2010	42,00	168,00
24			824,00
Gesamt			Summe €
42			1.795,80

Der Voranschlag wird von der Generalversammlung genehmigt.

10. Vorschlag Gildenprogramm 2014

Der Weinmagister teilt den Vorschlag für das Gildenprogramm 2014 aus. Er erklärt, dass es Ziel ist, das hohe Qualitätsniveau zu halten. Dafür ist auch eine konsistente Weinauswahl wichtig.

Es handelt sich dabei um einen Vorschlag, der selbstverständlich abänderbar ist. Als Winzerporträt ist das Demeter-Weingut Nikolaihof aus Mautern/NÖ in Überlegung. Die Zusage von Niki Saahs vom Nikolaihof kann allerdings erst ab ca. Jänner 2014 erfolgen. Sollte er Mitte April 2014 für das geplante Event nicht zur Verfügung stehen, könnte ein anderes Winzerporträt (z.B. Burlotto aus Verduno/Piemont) organisiert werden. Nach kurzer Diskussion wird in allgemeiner Übereinstimmung festgehalten, dass künftig auf Winzerporträts verzichtet und stattdessen eine Region oder ein Thema über mehrere Regionen vorgestellt werden soll. Kann allerdings ein absolutes Topweingut für eine Verkostung gewonnen werden (z.B. Gaja/Piemont), sollte dies auch wahrgenommen werden.

Mitglieder können und sollen sich bei den Verkostungsthemen und der Verkostungsorganisation einbringen (unter Wahrung des hohen Niveaus der letzten Jahre). Der Weinmagister steht für diesen Fall selbstverständlich beratend zur Seite. Walter Ganahl schlägt vor, die für Juni 2014 angedachte Weißweinverkostung Venetien/Friaul auf das Karstgebiet einzuschränken. Dies wird als eine mögliche und gute Option erachtet. Entscheidung im Frühjahr 2014.

Künftige Veranstaltungen sollten bevorzugt im Restaurant Torggel in Röthis stattfinden. Das Restaurant Rauch wird bei 24 Teilnehmern als zu eng empfunden. Andere Lokale sind natürlich



dennoch möglich (zB in Feldkirch Gutwinski/Alpenrose, Raiffeisen-Sonne für größere Veranstaltungen, allerdings rd. EUR 400,-- Miete für den schönen Keller).

Ansonsten wird vorgeschlagene Programm mit den Abänderungsmöglichkeiten zustimmend zur Kenntnis genommen.

11. Allfälliges

11.1. 25 Jahr Feier der Weingilde Montfort

Der Gildenmeister berichtet, dass derzeit 22 Personen für die 25 Jahr Feier angemeldet sind. Die Einladung ist bisher nur an die Mitglieder ergangen. Es wird um Anmeldung bis 23. Oktober 2013 ersucht, damit in Folge die Einladung an ausgewählte Gäste erfolgen kann (Tiroler Weinbruderschaft, Weingilde Gallus, einige mit der Weingilde besonders verbundene Personen; der Vorarlberger Sommeliersverein soll wegen mangelnder Verbindung zur Weingilde nicht eingeladen werden). Die Räumlichkeiten im Torggel bieten bis zu 50 Personen Platz.

Ergänzende Anmerkung: Versand Gästeeinladung durch den Weinmagister ist mit 23.10.2013 erfolgt. Mitgliederteilnahmeanzahl per 23.10.2013 betrug 26 Personen.

Die Speisenfolge und die Weinbegleitung für den 22.11.2013 werden noch entsprechend gestaltet (ähnlich wie bei der 20 Jahr Feier) und liegen dann an jeden Sitzplatz am 22.11. auf.

11.2. Vereinsmesse in Feldkirch

Der Gildenmeister fragt die Anwesenden, ob die Weingilde bei der Feldkircher Vereinsmesse einen Stand aufstellen möchte. Dies wird von der Mehrzahl als nicht sinnvoll erachtet.

11.3. GDW-Veranstaltung 2014

Die Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW), bei der die Weingilde Mitglied ist, veranstaltet auch in 2014 wieder ein Treffen in Siegen/D. Aufgrund der großen Entfernung wird eine Teilnahme aber nicht in Erwägung gezogen. Allfällig erforderliche Absage erfolgt durch Harald Metzler.

11.4. Weinreise der Weingilde

Für das aktuelle Vereinsjahr ist keine Weinreise geplant. Helga Frey würde sich bereit erklären, für 2015 wieder eine Weinreise zu organisieren.

11.5. Verwendung von Einzelflaschen aus Gildenkeller, Weinbestandsliste

Der Gildenmeister stellt die Frage nach der Verwendung von verbliebenen Einzelflaschen aus dem Gildenkeller. Die Einzelflasche Petrus 1983 soll versteigert werden (Marktpreis einiges über 1.000 Euro). Einzelflaschen kleinerer Gewächse dagegen sollten am besten bei Veranstaltungen ausgetrunken werden. Eine Versteigerung dieser Flaschen mit geringerem Wert macht keinen Sinn.

Der Weinmagister hat eine neue Weinbestandsliste erstellt. Diese wird in nächster Zeit ohne Preise der Weine (Einkaufspreise oder Marktpreise) an die Mitglieder zur Information übermittelt, soll aber jedenfalls nicht an Dritte weitergeleitet werden.

11.6. Anfrage bzgl. Weineinkäufe für Veranstaltungen

Arno Stenek hat beim Gildenrat angeregt, dass beim jeweiligen Jahresprogramm angeführt werden sollte, ob ggf. Anschaffungsbedarf für Weine einer Verkostung besteht. Ev. können Mitglieder aus ihrem Privatkeller fehlende Weine einbringen. Weiters sollten Sonderabverkäufe von Händlern genutzt werden.

Der Weinmagister sieht sich in der Verantwortung, nur Weine zu einem sehr guten Preis einzukaufen (es werden sicher keine Spekulationspreise bezahlt – genaue Marktübersicht ist gegeben). Bzgl.



Einkaufsprogramm und –strategie wurde zuvor berichtet. Die Anregung, bei der Suche nach Weinen auch bei Mitgliedern anzufragen, kann natürlich sinnvoll sein und wird künftig beachtet.

11.7. Anregung Ablauf künftige Verkostungen

Gildenmeister und Weinmagister kündigen an, sich bei Verkostungen künftig wieder etwas mehr auf die Weine zu konzentrieren. Dies soll gelingen, indem zu Beginn eine Speise serviert wird, um im Anschluss nicht auf nüchternem Magen verkosten zu müssen. Die Weine einer Verkostung sollen dann durchgehend ohne „Störung“ durch zu servierende Speisen bzw. abzuservierendes Geschirr verkostet werden. Am Schluss der Verkostung soll dann eine oder zwei weitere Speisen gereicht werden.

Sollte sich dieser Ablauf nicht bewähren, kann dieser jederzeit wieder geändert werden.

Siegi Stocker bedankte sich abschließend besonders bei Helga Frey, Christof Skala und Harald Metzler für ihren Einsatz für die Weingilde.