



## **26. Generalversammlung der Weingilde Montfort** **Hotel Gutwinski, Feldkirch - Freitag 17.10.2014, 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 24 Personen, davon 22 Mitglieder (*H. Frey, F. Bertsch, A. Bertsch, A. Dobler, A. Stenek, U. Stenek, R. Mayer, V. Mayer, M. Höfle, S. Höfle, C. Skala, R. Metzler, H. Röthlin, H. Metzler, S. Stocker, N. Böhler, G. Rinderer, W. Meissl, H. Otto, H. Ströhle, G. Rinderer, W. Ganahl, M. Bachner*).

Nicht anwesende sind die Mitglieder *W. Kremser, K. Krampfl, F. Fellner, H. Keckeis, G. Farnleitner, E. Enthaler, P. Chromy, C. Chromy, W. Hochhauser*.

#### **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**

Keines der Mitglieder hat einen neuen Tagesordnungspunkt eingebracht. Die Tagesordnung wurde wie vorgeschlagen genehmigt.

#### **5. Berichte der jeweiligen Gildenträte mit jeweiliger Genehmigung durch die Generalversammlung**

##### **5.1 Bericht des Gildenmeisters Harald Metzler**

Harald Metzler informiert über den aktuellen Mitgliederstand. Es gab im abgelaufenen Vereinsjahr 3 Neuaufnahmen (*Andrea + Christof Driessner, Hannes Keckeis*). Anfang Oktober 2013 hat das Ehepaar *Fritsch* per Email mitgeteilt, dass sie gesundheitsbedingt ihre Mitgliedschaft nicht mehr verlängern. Die Weingilde umfasst somit aktuell 30 aktive Mitglieder und 1 Ehrenmitglied.

Bzgl. der Verkostungen im letzten Vereinsjahr berichtet der Gildenmeister, dass die Veranstaltungen sehr gut besucht bis ausgebucht waren.

##### **5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala**

Vorab ergänzt Christof Skala, dass formal (statutengemäß) Robert Mayer am 10.05.2014 nach erfolgtem Weingespräch im Keller von Helga Frey aufgenommen wurde, obwohl er schon seit 2008 der Weingilde



# Weingilde Montfort

„angehört“. Für ein allfälliges Versäumnis oder eine unpräzise Kommunikation und für allfällige Irritationen entschuldigt sich Christof Skala.

Die erste Verkostungsveranstaltung nach der Generalversammlung fand am 22. November 2013 statt. Es war zugleich die 25 Jahr Feier des Bestehens der Weingilde Montfort. Es folgten bis Ende September 2014 fünf weitere Verkostungen. Bis auf die Faschingsverkostung hielten wir die Verkostungen im Restaurant Torggel ab

Die Verkostungen wurden hauptsächlich von Gildenmitgliedern besucht (nur wenige Gäste).

## (1) 25 Jahr Feier 22.11.2013 im Restaurant Torggel, Röthis

Die Veranstaltung war mit 31 Teilnehmern (30 Mitglieder inkl. Partner/in, 1 Gast) gut besucht. Verkostet wurden 3 (zT reife) Weißweine (u.a. Hirtzberger Riesling SM Singerriedel 2002) und 8 reife Rotweine (u.a. Chateau Leoville Barton 1996, Chateau Branaire Ducru 1996, Chateau Montrose 2001 in der Magnum, Chateau Fonsalette Syrah 2000, Pöckl Admiral 2000, Kollwentz Steinzeiler 2000 und als absolutes Highlight eine Doppelmagnum Montrose 1989) zu den ersten 4 Gängen des feinen Menüs sowie zum Dessert ein Portwein (ein sehr schöner Grahams 1992 Vintage Port).

## (2) Faschingsverkostung am 01.03.2014 im Hotel Gutwinksi, Feldkirch

Der Bericht erfolgt durch Gildenmeister Harald Metzler. Blind verkostet wurden von den maskierten Teilnehmern Weine aus dem Gildenkeller, aber auch jeweils ein Wein aus der Türkei und Marokko. Nach ausgiebigen Diskussionen wurden die Antworten aufgedeckt und die Manuskripte durch Fremdkorrektur bewertet. Sieger der Blindverkostung mit Weinquiz wurde Helga Frey, der 2. Platz ging an Robert Mayer, der 3. Platz an Verena Mayer. Insgesamt ein unterhaltsamer und lustiger Abend der auch für die Teilnehmer eine lehrreiche Komponente beinhaltete.

## (3) Piemont am 11.04.2014 im Restaurant Torggel, Röthis

Diese Verkostung sollte ursprünglich das Winzerporträt Nikolaihof der Familie Saahs werden, jedoch war der Juniorchef dann doch nicht verfügbar. Wahrscheinlich auch aufgrund des Hypes, weil der Nikolaihof als erstes österreichisches Weingut im Weinmagazin für ihren Riesling Reserve 1995 im Weinmagazin von Robert Parker 100 Punkte bekam (von Bewerter David Schildknecht).

Wir haben stattdessen eine Verkostung von 18 piemontesischen Weinen, vorwiegend jüngere Jahrgänge (1 x 2005, 2006 bis 20011, der Arneis aus 2013, der zweite Weißwein aus 2012) abgehalten. 20 Personen haben teilgenommen (davon 2 Gäste). Naturgemäß waren die Barbaresco und Barolo von zum Teil den besten Erzeugern im Piemont (z.B. G. Mascarello Barolo Monprivato 2009, B. Giacosa Barbaresco Santa Stefano 2008) auch die höchsten bewerteten. Die im Piemont heimischen Rebsorten Pelaverga, Freisa, Dolcetto, Barbera ergeben zwar nicht so großartige Weine wie aus der Nebbiolo-Rebsorte, doch von guten Winzern sind sie allemal von sehr guter Qualität.

## (4) Friaul am 27.06.2014 im Restaurant Torggel, Röthis:

Weiß- und Rotweine aus dem Friaul sind hierzulande nicht besonders bekannt, weshalb die Verkostung „nur“ von 17 Personen besucht wurde (davon 1 Gast), vielleicht auch, weil die Veranstaltung etwas kurzfristig vom 13. Juni um 2 Wochen verschoben werden musste.

Selbstverständlich stammten die 15 verkosteten Weine von einigen der renommiertesten Winzer des Friaul und gar Italiens wie zB vom Weingut Miani, Gravner oder Borgo del Tiglio – Weine, die hierzulande mit Sicherheit nur ganz wenige Personen getrunken haben.

## (5) Vertikale Gruaud Larose 12.09.2014 im Restaurant Rauch, Feldkirch

Mit 25 Teilnehmern (davon 2 Gäste) war die Verkostung rasch ausgebucht. Bordeaux zieht immnoch. 9 Jahrgänge stammten aus dem Gildenkeller, 5 Jahrgänge wurden vom Weinmagister nachgekauft. Insgesamt wirklich sehr schöne Weine aus den Jahrgängen 1986, 1996, 1997, 1999, 2000 bis 2010 (ohne 2002, 2003). Highlight war der Jg 1996, der wunderbar zu genießen war, während der am höchsten bewertete Jg 1986 (96 Punkte bei Parker) zumindest beim probierten Exemplar nicht ganz die hohe Reputation verdient (möglicherweise gibt es auch eine Flaschenvariation). Ebenfalls exzellent Jg 2000 (schon in der ersten



Trinkphase), Jg 2009 und Jg 2010. 2005 ist noch etwas verschlossen. Deutlich besser als sein Ruf bei Parker ist der Jg 2006.

## 5.4 Bericht des Münzmeisters

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

<b>Einnahmen</b>	<b>in €</b>	<b>Ausgaben</b>	<b>in €</b>
Mitgliedsbeiträge	2.920,00	Weineinkäufe	3.534,70
Kellerbeiträge	300,00	Sonstige Ausgaben	330,79
Habenzinsen-KESt	1,08	Abgänge aus Verkostungen	915,98
<b>Gesamteinnahmen in €</b>	<b>3.221,08</b>	<b>Gesamtausgaben</b>	<b>4.781,47</b>
Kontostand per 02.10.2013:	<b>2.123,29</b>	Kontostand per 01.10.2014:	<b>562,90</b>
<b>Saldo in €</b>	<b>5.344,37</b>	<b>Saldo in €</b>	<b>5.344,37</b>

## 5.5 Bericht Weinreise durch Chronistin Helga Frey

Helga Frey berichtet über die im abgelaufenen Vereinsjahr erfolgten Besuche bei anderen Weinbruderschaften. Am 15.02.2014 vertrat sie unsere Weingilde beim Treffen der Südtiroler Weinbruderschaften im Felsenkeller der Laimburg. Unter anderem kamen dort Weine von prager, Knoll und FX Pichler zur Verkostung. Bei der Südtiroler Weinbruderschaft ist übrigens die Anzahl der Mitglieder auf stattliche 99 begrenzt.

Vom 16.05. bis 18.05.2014 fand das Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften in Siegen (u.a. Geburtsort von Peter Paul Rubens) statt, an der Helga Frey teilnahm. Verkostet wurden vor allem Rieslinge aus den bekannten dt. Weinabauregionen Mosel, Rheinhessen, Franken, Baden, Rheingau und Pfalz. Am zweiten Tag gab es im nach dem Brand von 1564 erst vor einigen Jahren originalgetreu wiederaufgebauten Ortskern von Freudenberg eine Verkostung von Rieslingen und Weißburgundern Jg 2012 des Weinguts Jakob Schneider von der Nahe.

Das nächste Treffen findet in 2 Jahren in Oppenheim in Rheinhessen statt.

## 5.6 Bericht des Rechnungsprüfers

Aufgrund der Abwesenheit von Karl Krampfl berichtet die zweite Rechnungsprüferin Monika Höfle vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung. Sie stellt den Antrag auf Entlastung des Münzmeisters und des gesamten Gildenrates. Dies erfolgte einstimmig.

Auch alle zuvor erstatteten Berichte der Gildenräte wurden von der Generalversammlung einstimmig angenommen.

## 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.

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



Gegenvorschlag wurde keiner vorgebracht. Die Wiederwahl des Gildenrates erfolgte sodann einstimmig.

## 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 2015 in der Höhe der Beiträge für das vergangene Vereinsjahr 2014 zu belassen:

EUR 100,-- einfacher Mitgliedsbeitrag

EUR 110,-- Beitrag für Mitglied mit (Ehe)Partner/in ohne Stimmrecht (*Partner/Partnerin sind gemäß Statuten keine Vereinsmitglieder*)

EUR 170,-- Beitrag für Ehepaare/Partnerschaften jeweils Stimmrecht pro Person

Der Mitgliedsbeitrag von EUR 110,-- berechtigt zur sporadischen Teilnahme des Partners/der Partnerin an den Veranstaltungen. Es wurde vereinbart, dass dies bei 5 Veranstaltungen im Jahr in der Regel 2 Teilnahmen pro Jahr bedeutet. Bei mehrfacher Teilnahme an den Veranstaltungen wäre der Mitgliedsbeitrag für Ehepaare zu zahlen.

Der einmalige Kellerbeitrag, den neu aufgenommene Mitglieder einmalig zu entrichten haben, beträgt auch für 2015 EUR 100,--.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.

## 9. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Der Münzmeister erläutert den Voranschlag für 2015:

Kassastand 01.10.2014	€	562,90
Zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2015 ca.	€	<u>2.700,--</u>
Zur Verfügung stehende Mittel	€	<b>3.362,90</b>

Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe ca.	€	1.500,--
Diverse andere Ausgaben	€	400,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€	<u>1.000,--</u>
	€	<b>2.900,--</b>

Aufgrund der stabilen Finanzlage folgen weitere Weineinkäufe, um künftig bei Verkostungen auch auf den eigenen Weinstock der Gilde zurückzugreifen zu können. Auf letztjährigen Wunsch ergänzend eine Übersicht über die im abgelaufenen Vereinsjahr getätigten Einkäufe:



## Weineinkäufe Gildenjahr 10/2013 bis 10/2014

### Elmar Zimmermann 18.11.2013

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
3	Chateau Leoville Barton 1996	62,00	186,00
3	Hirtzberger Riesling Singerriedel Smaragd 2002	50,00	150,00
3	Chateau Branaire Ducru 1996	42,00	126,00
3	Kollwentz Steinzeiler 2000	58,00	174,00
3	Chateau Fonsalette Syrah 2000	49,00	147,00
3	Pöckl Admiral 2001	45,00	135,00
2	Chateau Montrose Magnum 2001	110,00	220,00
<b>20</b>			<b>1.138,00</b>

### Elmar Zimmermann 01.12.2013

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
3	Chevillon NST 1er Cru Vaucrains 2002	54,00	162,00
3	Courcel Pommard 1er Cru Epenots 2002	56,00	168,00
2	Chateau Gruaud Larose 2000	73,00	146,00
<b>8</b>			<b>476,00</b>

### Oskar Ammann 05.03.2014

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
3	Tement Sauvignon Blanc Berghausen 2007	24,90	74,70
3	Wenzel Pinot Noir Kleiner Wald 2011	22,50	67,50
3	Uwe Schiefer Blaufränkisch Szapary 2011	28,50	85,50
3	Pranzegg Lagrein Ris. Quirein Weinberg Dolomiten 2011	21,00	63,00
3	Clape Cornas Renaissance 2008	42,00	126,00
<b>15</b>			<b>416,70</b>

### Videomed Verlag und Weinhandel 23.09.2014

Anzahl	Wein	€/Fl.	€ ges.
8	R&L Legras Blanc d Blancs Grand Cru	27,00	216,00
2	Jean Chartron Puligny-Montr. 1er Cru Clos Caillerets 2012	59,00	118,00
2	Jean Chartron Puligny-Montr. 1er Cru Clos de la Pucelle 2012	59,00	118,00
4	M. Morey Chassagne-Montr. 1er Cru En Virondot 2008	37,00	148,00
4	M. Morey Chassagne-Montr. 1er Cru En Virondot 2010	42,00	168,00
4	JN Gagnard Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2008	47,00	188,00
4	L. Baudana Barolo Baudana 2010	45,00	180,00
4	GD Vajra Barolo Ravera 2010	45,00	180,00
4	GD Vajra Barolo Bricco delle Viole 2010	47,00	188,00
1	Cortese Barbaresco Rabaja Magnum 2010 (EUR 54,--; geschenkt)	0,00	0,00
<b>37</b>			<b>1.504,00</b>
<b>Gesamt</b>			<b>Summe €</b>
<b>80</b>			<b>3.534,70</b>

Der Voranschlag wird von der Generalversammlung genehmigt.

## 10. Vorschlag Gildenprogramm 2015

Der Weinmagister teilt den Vorschlag für das Gildenprogramm 2015 aus und erläutert die Vorschläge für die geplanten Verkostungsthemen mit jeweiligem Terminvorschlag:

21.11.2014 – traditionell-klassische Rotweine aus der Rioja

13.02.2015 -- Faschingsverkostung

10.04.2015 – Vertikale Markowitsch Rosenberg (Herwig Röthlin)

12.06.2015 – Top-Chardonnay Burgund

11.09.2015 – Best of Sangiovese aus der Toskana



27.11.2015 – Bordeaux-Horizontale (Rotweine) Jahrgang 2000 (Helga Frey)

Am 23.10.2015 soll die 27. Generalversammlung der Weingilde Montfort stattfinden.

Weitere Termine:

14.03.2015 – 27. Jahresfest der Tiroler Weinbruderschaft im Grand Hotel Europa, Innsbruck.

24.04. – 26.04.2015 – Vinobile Feldkirch – sehr wahrscheinlich im neuen Montforthaus.

Von Arno Stenek wurde letztes Jahr der Vorschlag eingebracht, dass jeweils ein Mitglied (nicht der Organisator) die Aperitivweine einbringt. Folgende Personen haben sich bereit erklärt, Aperitivweine einzubringen (Kostenersatz grundsätzlich vorgesehen, Gratis-Einstellung natürlich gerne möglich):

21.11.2014 - Arno Stenek

10.04.2015 – Annelies Dobler

12.06.2015 – Monika Höfle

11.09.2015 – Franz Bertsch

23.10.2015 – Verena Mayer

27.11.2015 – Mathias Bachner

## 11. Allfälliges

### 11.1. Ziel und Ausrichtung der Weingilde Montfort

In der Vergangenheit konnten an 3 bis 4 Veranstaltungen nicht alle Mitglieder teilnehmen, weil die Veranstaltungen rasch ausgebucht waren. Dies nimmt der Gildenrat zur Kenntnis: künftig sollen die Einladungen 7 Tage lang ausschließlich für Mitglieder zur Anmeldung offen stehen. Danach erst den Gästen. Weiters sollen mehr als 24 Mitglieder teilnehmen können: mit 2 Flaschen pro Wein können bis zu 30 Personen verkostet werden. Für mehr Teilnehmer müssten dann 3 Flaschen pro Wein angekauft werden und der Platz in den Lokalen auch verfügbar sein.

Siegi Höfle wirft die Frage auf, wohin die Weingilde bzgl. Mitgliederanzahl gehen möchte und wie die Ausrichtung künftig sein soll. Harald Metzler erklärt, Ziel ist es weiterhin, bestmögliche Weinqualität zu vertretbaren Preisen in einem überschaubaren Ambiente anzubieten. Nicht Ziel ist es, die Mitgliederanzahl, ähnlich wie die Südtiroler Weinbruderschaft zB auf 99 Personen zu vergrößern. Dennoch sind Interessierte, vor allem jüngere Personen, immer willkommen.

### 11.2. Lokalität

Noch offen sind aufgrund des Entfalls des Restaurant Torggel Lokale zur Abhaltung der Verkostungen. Vorschläge (in Klammer abklärende Person): Montforthaus neu (G. Rinderer; abgeklärt: grundsätzlich möglich), Gasthaus Hoher Freschen Rankweil (H. Röthlin), Gasthaus Mohren (M. Bachner), Hotel Krone in Dornbirn (A. Stenek; abgeklärt: möglich + interessiert), ev. Schützenhaus (A. Stenek). Weitere: Gutwinski in Feldkirch (nach Umbau), ev. Restaurant Rauch in Feldkirch.

Die nächste Verkostung am 21.11.2014 soll im Restaurant Lingg in Feldkirch stattfinden.

Christof Skala schlägt vor, das Ehepaar Dex (ehemaliger Torggel-Wirt) zu einen der nächsten Verkostungen auf Kosten der Weingilde einzuladen (zB Top-Chardonnay Burgund), was angenommen wird.