



28. Generalversammlung der Weingilde Montfort **Gasthaus Maria Grün, Frastanz - Freitag 21.10.2016, 19:00 – 22:55 Uhr**

P r o t o k o l l

1. Begrüßung des Gildenmeisters

Gildenmeister Harald Metzler begrüßt die anwesenden Mitglieder der Weingilde (*H. Frey, W. Kremser, H. Otto, H. Ströhle, W. Meissl, A. Stenek, M. Höfle, C. Skala, W. Ganahl, R. Metzler, H. Röhlin, H. Metzler, S. Stocker, E. Enthaler, C. Chromy, G. Rinderer, H. Keckeis*) und entschuldigt die nicht anwesenden Mitglieder, die wegen Auslandsreisen, Krankheit oder anderen Gründen verhindert sind (*K. Krampfl, M. Bachner, A. Dobler, F. Bertsch, A. Bertsch, C. Driessner, A. Driessner, R. Mayer, V. Mayer, H. Fahrleitner, W. Hochhauser, F. Fellner, N. Böhler*).

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. Die vorläufige Tagesordnung wurde somit 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 keine Veränderungen, also keine Neuaufnahmen oder Austritte. Die Weingilde umfasst somit aktuell 29 aktive Mitglieder und 1 Ehrenmitglied (Norbert Böhler).

Im abgelaufenen Gildenjahr fanden wieder außergewöhnliche Veranstaltungen statt. Die Teilnahmen waren idR sehr gut, auch wenn die Veranstaltungen nicht ganz ausgebucht waren.

Er berichtet, dass im März 2016 Dr. Büchel von der Weingilde St. Gallus verstorben ist, der auch öfters an Veranstaltungen der Weingilde Montfort teilgenommen hat. Ein Kondolenzschreiben wurde an die Familie Büchel versandt. Im November findet ein Erinnerungsgottesdienst in Wien statt, bei dem Sieglinde Meissl (Frau von Mitglied Werner Meissl) teilnehmen wird.

Gründungsmitglied der Weingilde Montfort Karl Krampfl hat sich nach seinem Schlaganfall vor 2 Jahren leider nicht erholt, sodass er lt. Arno Stenek höchstwahrscheinlich nicht mehr an Veranstaltungen der Weingilde teilnehmen wird können.



5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala

Die erste Verkostungsveranstaltung nach der 27. Generalversammlung fand am 27. November 2015 statt. Es folgten bis Mitte September 2016 vier weitere Verkostungen. Die Aperitivweine wurden jeweils von Gilddenmitgliedern eingebracht und gespendet. Herzlichen Dank an Matthias Bachner, Gerold Rinderer, Arno Stenek, Annelies & Franz Bertsch, Harald Metzler und Hartwig Ströhle. Die Verkostungen wurden hauptsächlich von Gilddenmitgliedern besucht.

(1) Rotweine Bordeaux Jahrgang 2000 am 27.11.2015 Hotel Krone, Dornbirn

Die Veranstaltung war mit 23 Teilnehmern (davon 1 Gast) sehr gut besucht. Der Bordeaux-Millenniumsjahrgang 2000 gilt als hervorragend gelungen, wovon sich die Teilnehmer/Innen überzeugen konnten. Es kamen 14 Weine zur Verkostung. Ganz hervorragend waren unter anderem die Weine von Château Pichon-Baron, Château Lynch-Bages und Château Leoville-Poyferré. Aber auch die Weine von kleineren Châteaux wussten sehr gut zu gefallen. Weine aus Bordeaux in dieser Qualität haben nichts von ihrem Renomé eingebüßt.

(2) Verkostung kroatischer Weine am 05.02.2016 in der Wirtschaft zum Schützenhaus, Feldkirch

Diese Verkostung wurde von Arno Stenek bestens organisiert, auch die Weinauswahl hat uns einen sehr guten Überblick über die bei uns weitgehend unbekannt Weinregion Kroatien gebracht. Die Qualität der Weine von Weingütern wie Roxanich, Degrassi, Stina oder Saint Hills kann sich sehen lassen, einige Weine erzielen bereits ein hohes Preisniveau im internationalen Vergleich. Neben den Bordeaux-Rebsorten, hatten wohl die meisten erstmals kroatischen Zinfandel (Crljenjak) oder Weine der heimischen Sorten Plavac Mali oder Terlan getrunken. 20 Personen, darunter 2 Gäste, nahmen teil.

(3) Cabernet Franc aus dem Loiretal am 15.04.2016 in der Wirtschaft zum Schützenhaus, Feldkirch

Die vom Weinmagister organisierte Verkostung 14 Cabernet Franc aus den drei wichtigsten Appellationen Saumur-Champigny, Chinon und Bourgeuil aus den Jahrgängen 2005 bis 2011 und einem Piraten aus dem Friaul erbrachte als Ergebnis, dass die meisten der 18 Teilnehmer ob der großartigen Qualität dieser Weine positiv überrascht waren. In der Verkostung fanden sich zwei Kultweine der Domaine Clos Rougeard, die in Frankreich Höchstpreise erzielen. Unter den Verkostungsweinen u.a. der Clos l'Echo von Couly-Dutheil, der Clos de la Ditorie von Charles Joguet und die feinen Bourgueils von Yannic Amirault.

(4) Sauvignon Blanc aus aller Welt am 10.06.2016 im Gasthaus Maria Grün, Frastanz

Auch diese Verkostung wurde vom Weinmagister organisiert. 14 verschiedene Sauvignon Blanc Weine der Jahrgänge 2011 bis 2014 (bis auf eine Ausnahme: Mate Zagersdorfer Sauvignon Blanc 2002) von ausgesuchten sehr guten Weingütern von der Loire, der Steiermark, Südafrika, Neuseeland, Kalifornien, Friaul, Südtirol, von der Pfalz und dem Piemont stellten sich der Verkostung. Für einige Teilnehmer war der Sauvignon Blanc Les Grands Coté 2014 von Pascal Cotat (Sancerre, Loiretal) der beste Wein des Abends. Aber auch die Übersee-Sauvignon Blancs (wie Steenberg Black Swan 2012 aus Südafrika, Seresin Reserve Marlborough 2010 aus Neuseeland oder Spottswoods 2014 aus dem Napa Valley) waren hervorragend, ebenso wie Venica & Venica Ronce delle Mele 2014 (Friaul) oder Von Winning 2011 aus der Pfalz. Teilgenommen haben 13 Personen (11 Mitglieder, 2 Gäste), was angesichts des Niveaus der Weine nicht ganz nachvollziehbar war. Ein als Abschluss von Helga Frey spendierter Tement Sauvignon Blanc Ziereg 2000 war leider etwas oxidiert und nicht mehr in Form.

(5) Wiener Wein 16.09.2016 im Gasthaus Mohren, Rankweil

Diese Verkostung hat Matthias Bachner, Mitglied der Weingilde mit Wiener Wurzeln organisiert. Es war die am besten besuchte Verkostungsveranstaltung der Weingilde im vergangenen Vereinsjahr. 14 Weiß- und Rotweine aus Wien, der einzigen Großstadt mit einer nennenswerten Weinregion, von guten Winzern erfreuten die 25 Teilnehmer, darunter 6 Gäste. Verkostet wurden 4 Weißweine und 1 Rotwein „gemischter Satz“ aus dem sehr guten Jahrgang 2015, aber auch Weißweine aus Riesling, Grüner Veltliner und weitverbreiteten Rebsorten wie Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay (FM Mayer), Semillon (FM Mayer). Dazu kamen noch ein Pinot Noir (Weingut Wieninger), ein Cabernet Sauvignon (Weingut Hofer) und ein Syrah (Weingut Christ).



5.4 Bericht des Münzmeisters

Herwig Röthlin berichtet von den positiven Finanzen der Weingilde.

Einnahmen	[€]	Ausgaben	[€]
Mitgliedsbeiträge	2.630,--	Restaurantkosten Veranstaltungen	5.734,70
Kellerbeiträge	--	Weinkosten für Veranstaltungen	3.661,--
Verkostungsbeiträge	8.111,--	Weineinkäufe	934,38
Habenzinsen	--	Kontoführung/Zinsen	58,18
sonstige Einnahmen	--	EDV-Ausgaben (Webseite)	84,72
		sonstige Ausgaben (Buch,...)	88,45
Gesamteinnahmen	10.741,--	Gesamtausgaben	10.561,43

Die Einnahmen waren somit leicht höher als die Ausgaben. Unter Einbeziehung des Kontostandes des dem abgelaufenen Vereinsjahr (01.10.2015 bis 30.09.2016) vorangegangenen Vereinsjahres per 30.09.2015 ergibt sich zum Ende des vergangenen Vereinsjahres folgender positiver Kontostand:

Kontostand per 30.09.2016: 3.030,31 €

Auf die Nachfrage, mit welchem Ergebnis die einzelnen Verkostungen abgerechnet wurden, antwortet der Münzmeister:

1. Generalversammlung Hotel Gutwinski Feldkirch am 23.10.2015: Abgang € 414,-- (v.a. wegen des sehr hohen Korkengeldes)
 2. Bordeaux-Verkostung Hotel Krone Dornbirn am 27.11.2015: Abgang € 293,70
 3. Weinland Kroatien Schützenhaus Feldkirch am 05.02.2016: Abgang € 310,--
 4. Cabernet Franc Loiretal Schützenhaus Feldkirch am 15.04.2016: Abgang € 97,--
 5. Sauvignon Blanc aus aller Welt Gasthaus Maria Grün am 10.06.2016: Abgang € 89,--
 6. Weinstadt Wien Gasthaus Mohren Rankweil am 16.09.2016: Überschuss € 69,--
- Summe Abgang: € 1.134,70

Der Weinmagister ergänzt, dass die Kalkulation des Kostenbeitrags für die jeweilige Veranstaltung im Vorfeld von einer gewissen Teilnehmeranzahl ausgeht (er rechnet zumeist mit 20 Personen), wenn diese dann unterschritten wird, kommt es zu einem negativen Saldo.

5.5 Bericht der Chronistin Helga Frey

Im vergangenen Gildenzahl hat Helga Frey wegen ihrer Knieprobleme keine Veranstaltungen anderer Weingilden oder Weinbruderschaften besucht. Auch fand keine Weinreise statt.

Der Gildenzahlmeister weist darauf hin, dass lt. Vereinsstatuten die Funktion der Chronistin auch die Aufgabe der Public Relations (PR) für die Weingilde umfasst.

5.5 Bericht des Gildenzahlmeisters Wolfgang Kremser

Seitens des Gildenzahlmeisters gibt es keine besonderen Anmerkungen. Die Dokumentation der Veranstaltungen (Einladungen, Fotos,...) im Veranstaltungsbuch der Weingilde erfolgte auch im vergangenen Gildenzahl in allerbesten Form.

Sämtliche Berichte wurden von der Generalversammlung angenommen bzw. genehmigt.



6. Bericht der Rechnungsprüferin Monika Höfle

Monika Höfle berichtet vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung, die sie mit Carmen Chromy am 12.10.2016 in Form der Einsichtnahme in alle Rechnungen und Belege bei Münzmeister Herwig Röthlin vorgenommen hat. Alles hat ihre Richtigkeit, sodass sie den Antrag auf Entlastung des Münzmeisters und des gesamten Gildenrates stellt. Dies erfolgte einstimmig.

7. 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:	Herwig Röthlin
Gildenschreiber:	Wolfgang Kremser
Chronistin:	Helga Frey

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

8. Wahl der Rechnungsprüfer

Monika Höfle erklärt ihren Rücktritt von der Funktion als Rechnungsprüferin. Als erste Rechnungsprüferin wird Carmen Chromy, als zweiter Rechnungsprüfer Rainer Metzler vorgeschlagen. Die Annahme des Vorschlags bzw. die Wahl erfolgte einstimmig.

9. 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 2016 zu belassen:

EUR 100,-- Mitgliedsbeitrag für 2017
EUR 70,-- Mitgliedsbeitrag für Partner/in mit Stimmrecht
EUR 110,-- Partner(in)mitgliedschaft ohne Stimmrecht

Die Partnerschaftsmitgliedschaft berechtigt zur sporadischen Teilnahme an den Veranstaltungen (zwei von fünf Verkostungen im Jahr). Bei häufigerer 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 2017 EUR 100,--.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.



10. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Der Münzmeister erläutert den Voranschlag für 2017:

Kassastand 30.09.2016	€	3.030,31
Zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2017 ca.	€	2.600,--
Zur Verfügung stehende Mittel	€	5.600,-- abgerundet

Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe ca.	€	3.000,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€	1.000,--
<u>sonstige Ausgaben (ähnlich wie im vergangenen Gildenzahl)</u>	€	300,--
	€	4.300,--

Das ergibt einen Überhang bzw. ein Sicherheitspolster von rd. € 1.300,--.

Der Weinmagister berichtet über die Weineinkäufe im abgelaufenen Vereinsjahr:

Übrige Flaschen Sauvignon Blanc Verkostung 10.06.2016 für Gildenkeller		[€/Fl.]	[€]
1	1 Fl. Burlotto Sauvignon Blanc Dives 2014 (Piemont)	14,0	14,0
2	1 Fl. Vincent Gaudry Sancerre Melodie de VV 2014 (Loire)	20,1	20,1
3	1 Fl. Venica & Venica Sauvignon Blanc Ronco delle Mele 2014 (Friaul)	31,0	31,0
4	1 Fl. Borgo del Tiglio Sauvignon Blanc 2011 (Friaul)	23,5	23,5
5	1 Fl. Manincor Sauvignon Blanc Tannenbergl 2013	20,0	20,0
6	1 Fl. Oberguess Sauvignon Blanc Sauvage 2012 (Steiermark)	23,9	23,9
7	1 Fl. Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2015 (Neuseeland)	25,0	25,0
8	1 Fl. Lackner-Tinnacher Sauvignon Blanc Welles 2013 (Steiermark)	35,8	35,8
9	1 Fl. Seresin Reserve Marlborough Sauvignon Blanc 2010 (Neuseeland)	34,0	34,0
9 Flaschen		€	227,30
Einkauf diverse Weine (Vino Grande + 123Weine am 20.10.2015) für Gildenkeller		[€/Fl.]	[€]
1	4 Fl. Dönnhoff Riesling GG Hermannshöhle 2013	39,5	158,0
2	4 Fl. Van Volxem Riesling GG Gottesfuß 2014	38,0	152,0
3	4 Fl. Vieux Donjon Chateauneuf du Pape 2010	34,0	136,0
4	4 Fl. Saint Damien Gigondas La Lousiane Vieilles Vignes 2012	19,47	77,88
16 Fl. - Zwischensumme (inkl. € 2,-- anteilige Versandkosten)			525,88
Einkauf Cabernet Franc Weine (Schelling) für Verkostung 15.04.2016		[€/Fl.]	[€]
5	2 Fl. Clos Rougeard Le Clos 2011	39,0	78,0
6	2 Fl. Clos Rougeard Les Poyeux 2011	51,6	103,2
4 Fl. - Zwischensumme			181,2
20 Flaschen		€	707,08
29 Flaschen		€	934,38

Der Weinmagister schlägt vor, wegen der positiven Finanzlage zusätzlich auch einige äußerst hochwertige und damit teurere Weine einzukaufen (aber natürlich ohne Spekulationsaufschläge oder Etikettenhochpreise – immer auch eine Frage der richtigen Bezugsquellen).

Voranschlag und Mittelverwendung werden von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.



11. Vorschlag Gildenprogramm 2016/2017

Der Weinmagister bringt nachstehenden Vorschlag für Verkostungen im neuen Vereinsjahr 2016/2017 ein. Gut funktioniert hat im abgelaufenen Gildengjahr wiederum, dass zu den einzelnen Verkostungen jeweils ein Mitglied den Aperitivwein stellte. Dies soll daher fortgeführt werden. Die Mitglieder, die im neuen Gildengjahr den Aperitivwein einbringen werden, sind nachstehend ebenfalls angeführt.

Folgende Termine und Themen für die Verkostungen werden vorgeschlagen:

- 25.11.2016 – Syrah aus der nördlichen Rhone (Organisator Christof Skala); Aperitivweine von Walter Ganahl [Veranstaltungsort: Gasthaus Maria Grün wurde schon fixiert]
- 10.02.2017 – Feine Weine quer aus dem Gildenkeller (Organisator Harald Metzler); Aperitivweine Gerold Rinderer
- 21.04.2017 – Das Beaujolais – eine fast vergessene Weinregion wieder in Form (Organisator Christof Skala); Aperitivweine Helene Otto
- 16.06.2017 – Weißweine aus Österreich (Organisator Harald Metzler); Aperitivweine von Hannes Keckeis
- 15.09.2017 – Portugals trockene Rotweine (Organisator Christof Skala); Aperitivweine Christof Skala [Anmerkung: auf Wunsch einiger Mitglieder werden zu Beginn Weißweine aus Portugal gereicht]
- 17.11.2017 – Die besten Grenacheweine aus Frankreich und sonstwo (Organisator Christof Skala); Aperitivweine Helga Frey

Änderungen des o.a. Programms sind vorbehalten.

Am 20.10.2017 soll die 29. Generalversammlung der Weingilde Montfort stattfinden.

Weitere Termine:

- Sa. xx.11.2016 – 29. Jahresfest der Tiroler Weinbruderschaft im Grand Hotel Europa, Innsbruck.
- Fr. 28.04. – So. 30.04.2017 – Vinobile Feldkirch – Montforthaus in Feldkirch

12. Allfälliges

12.1. Lagerfähigkeit Weinstock der Weingilde

Siegi Stocker erkundigt sich, ob sich im Gildenkeller Weine befinden, die eigentlich ausgetrunken werden sollten. Weinmagister und Gildenmeister berichten, dass die Weine bis auf wenige Ausnahmen aus den Jahrgängen nach 1990 stammen und nach ihrer Einschätzung die Weine ihre Lagerfähigkeit nicht überschritten haben.

12.2. Austritt Monika Höfle

Gründungsmitglied Monika Höfle erklärt ihren Austritt aus der Weingilde und blickt auf viele schöne Jahre in der Weingilde zurück. Ihr Abschied wird mit Bedauern, aber auch mit Verständnis zur Kenntnis genommen. Sie wird in den Gäste-Emailverteiler aufgenommen, damit Sie bei der einen oder anderen Verkostung teilnehmen kann, wenn sie es möchte.

12.3. Lokal für Veranstaltungen

Arno Stenek berichtet, dass das Lokal (1 Raum für 25 Personen, 1 Raum für 12 Personen vorhanden) von Peter Stöger in Röthis in der Nähe des ehemaligen Restaurants Torggel als Veranstaltungsort für die Weingilde zu guten Konditionen (zB € 8,- Korkengeld inkl. Wasser/Brot, rd. € 30,- für ein dreigängiges Essen) nach Rücksprache mit Peter Stöger zur Verfügung stünde. Dieser Vorschlag wird gerne aufgenommen und bei einer der nächsten Verkostungen wird bei Peter Stöger angefragt.



12.4. Kooperationsmöglichkeit mit dem Vorarlberger Sommeliersverein (VSOV)

Auf Anfrage von VSOV-Präsident Willi Hirsch bei Arno Stenek bzgl. einer möglichen Kooperation zwischen dem VSOV und der Weingilde stellt Arno Stenek diesen Vorschlag zur Diskussion. Denkbar wäre zB der gegenseitige Versand des jeweiligen Jahresprogrammes und eine gegenseitige Teilnahme einzelner Mitglieder bei der einen oder anderen Veranstaltung. Der VSOV veranstaltet 10 Verkostungen bzw. auch Weinreisen im Jahr, die Weingilde 5 bis 6 Verkostungen. Beim VSOV sind vor allem ausgebildete Sommeliers mit gutem theoretischem Weinwissen Mitglieder. Der Jahresbeitrag im Falle einer Mitgliedschaft beim VSOV beträgt € 180,-, dazu kommt noch ein Erstaufnahmebeitrag. Arno Stenek ist bei beiden Vereinen Mitglied, Hannes Keckeis ist Ehrenmitglied beim VSOV. Er verweist auf das Positive, das bei einer Kooperation der beiden Vereine möglich wäre (in welcher Form auch immer). Auszuloten wären die gegenseitigen Teilnahmebedingungen an Veranstaltungen und dann soll es einfach der Entscheidungsfreiheit des Einzelnen überlassen werden, ob er/sie bei welcher Veranstaltung teilnimmt. Übereingekommen wird, dass es einen Gedankenaustausch zwischen Willi Hirsch und Harald Metzler (Gildenmeister) geben wird. Harald Metzler wird sich bei Willi Hirsch melden. Berichterstattung der Übereinkünfte folgt zum gegebenen Zeitpunkt.

Die 28. Generalversammlung der Weingilde Montfort wird gegen 22:55 Uhr vom Gildenmeister offiziell für beendet erklärt.

Anhang

Auf Wunsch einzelner Gildenmitglieder werden die bei der Generalversammlung verkosteten Weine nachfolgend aufgelistet:

Aperitif: Franz Leth „Simply Wow“ Edition MMXII (Jg 2012) – Weißweincuvée aus über 200 Rebsorten!

1. Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Ried Grub 2012
2. Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Ried Lamm 2012

3. Birgit Eichinger Chardonnay 2013
4. Velich Chardonnay Tigrat 2000

5. Domaine Lafarge Volnay VV 2006
6. Domaine Perrot-Minot Chambolle-Musigny VV 2006

7. Domaine Confuron-Cotetidot Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2006
8. Chateau Certan-Marzelle (Pomerol) 2006

9. Domaine de Courcel Pommard 1er Cru Clos des Epenots 2006
10. Weingut Iby-Lehrner Cabernet Sauvignon 2006

11. Château Grand Puy Lacoste (Pauillac) 2001
12. Château Gruaud-Larose (St. Julien) 2001 - Magnum

13. Domaine Simon Bize Savigny les Beaune 1er Cru Aux Vergelesses 2000