



## **29. Generalversammlung der Weingilde Montfort** **Gasthaus Maria Grün, Frastanz - Freitag 20.10.2017, 19:00 – 23:00 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, C. Skala, W. Ganahl, R. Metzler, H. Röthlin, H. Metzler, S. Stocker, E. Enthaler, M. Bachner, F. Bertsch, A. Bertsch*), weiters die Gäste (*Ute Stenek, Daniela und Björn Höllmüller*) und entschuldigt die nicht anwesenden Mitglieder, die wegen Auslandsreisen, gesundheitlichen oder anderen Gründen verhindert sind (*C. Chromy, G. Rinderer, 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**

Der Gildenmeister Harald Metzler bringt einen neuen Tagesordnungspunkt unter Punkt 12 „Aufnahme neuer Mitglieder“ ein. Die Tagesordnung – ergänzt um diesen Punkt – wird einstimmig angenommen und 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 Neuaufnahmen, aber zwei Austritte: Monika Höfle und Hannes Keckeis. Mit 1. Oktober 2017 ist Annelies Dobler ausgetreten, da sie aus privaten Gründen an Freitagen idR an keinen Verkostungen teilnehmen kann. Harald Metzler liest das Austrittsschreiben von Annelies Dobler an die Weingilde vor, u.a. spendet Annelies Dobler einen bezahlten Verkostungsbetrag EUR 60,-, den sie damals aber nicht eingelöst hat. Die Weingilde umfasst somit aktuell 25 aktive Mitglieder und 1 Ehrenmitglied (Norbert Böhler).

Im abgelaufenen Gildenjahr fanden wieder gute, sogar außergewöhnliche Veranstaltungen statt. Er berichtet vom positiven Feedback der Gäste, die das hohe Niveau der Verkostungen erwähnt haben.

Karl Krampfl und Norbert Böhler sind leider aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr in der Lage, an Verkostungen teilzunehmen.

Harald Metzler verweist auf die Diskussion bei der 28. Generalversammlung bzgl. gegenseitige Teilnahmemöglichkeiten an den Verkostungen der Weingilde und des Vorarlberger Sommeliervereins



(VSOV). Einmal hat er eine Einladung vom Sommelierverein bekommen, der er aber aus Termingründen nicht nachkommen konnte. Er wird sich im Laufe des Winters mit dem VSOV-Präsidenten Willi Hirsch kurzschließen und das Thema nochmals besprechen.

Arno Stenek ersucht, dem VSOV das neue Gildenprogramm für 2018 zukommen zu lassen.

## 5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala

Die erste Verkostungsveranstaltung nach der 28. Generalversammlung (21.10.2016) fand am 25. November 2016 statt. Es folgten bis Mitte September 2017 vier weitere Verkostungen. Die Aperitivweine wurden jeweils von Gildenmitgliedern eingebracht und gespendet (bis auf die Österreich- und Portugal-Verkostung). Herzlichen Dank an Walter Ganahl (Syrah-Verkostung am 25.11.2016, Gerold Rinderer (10.02.2017 – Weine aus dem Gildenkeller) und Helene Otto (Beaujolais-Verkostung am 21.04.2017).

Die Verkostungen wurden hauptsächlich von Gildenmitgliedern besucht.

### (1) Syrahweine von der Nordrhône / 25.11.2016 / Gasthaus Maria Grün, Frastanz

Die Veranstaltung war mit 26 Teilnehmern (davon 7 Gäste) sehr gut besucht. Zur Verkostung kamen 14 verschiedene Rotweine exzellenter Erzeuger (JL Chave, Jaboulet-Ainé, Guigal, Rostaing, Jamet, G. Barge, Clape, Chapoutier – eigentlich die Creme de la Creme der Winzer) aus den klassischen Appellationen Cote Rotie, Cornas, St. Joseph, Crozes-Hermitage und Hermitage. Gereifte Jahrgänge aus 1995, 1996 und 1998 hat Helga Frey aus ihrem privaten Bestand eingebracht. Herzlichen Dank dafür.

Eine äußerst hochwertige Verkostung, die zu diesem Preis wohl sonst nicht angeboten werden kann.

### (2) Feine Weine aus dem Gildenkeller / 10.02.2017 / Restaurant Rauch, Feldkirch

Diese Verkostung wurde von Harald Metzler bestens organisiert. Es nahmen 11 Mitglieder und 4 Gäste, also 15 Personen teil.

Verkostet wurden in Summe 12 Weine aus dem Gildenkeller, zuerst zwei schöne Rieslinge namhafter Erzeuger aus Österreich und Deutschland, dann zwei weiße Burgunder von Marc und Philippe Colin (1er Crus aus St. Aubin), bevor Rotweine aus Burgund (Lafarge Volnay 2007) und v.a. Bordeaux (z.B. Batailley aus 1999 und 2000) den Gaumen erfreuten.

### (3) Beaujolais / 21.04.2017 / Wirtschaft zum Schützenhaus, Feldkirch

Die vom Weinmagister organisierte Verkostung, an der 16 Personen teilnahmen (davon 1 Gast), zeigte 14 Rotweine aus dem Beaujolais, einer wiedererstarbten alten Weinregion mit hervorragenden Lagen in Frankreich, die den Ruf des billigen Massenweins „Beaujolais Nouveau“ langsam abstreifen kann.

Verkostet wurden Weine von einigen der besten Domänen wie Desjournays, Domaine Thillardon, Domaine du Vissoux, Didier Desvignes, Jean Paul Brun, Richard Rottiers, Julien Sunier, Jean Foilard, Yves Métras u.a.m.

### (4) Weiß- und Rotweine aus Österreich / 16.06.2017 / Wirtschaft zum Schützenhaus, Feldkirch

Die Verkostung wurde i.W. von Lisi Enthaler unter Mithilfe von Harald Metzler organisiert.

Teilgenommen haben 18 Personen, davon 8 Gäste. Die 16 Weine (plus Aperitif) kamen aus Niederösterreich (Grüne Veltliner, Zweigelt, Merlot, Pinot Noir), der Steiermark (Sauv. Blanc, Morillon) und dem Burgenland (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Pinot Noir) großteils von bekannten Winzern. Einige Highlights: FX Pichler Riesling Loibenberg 1999 und Nikolaihof Steinerhund 2006, Weingut Neumeister Sauvignon Blanc und Morillon jeweils Moarfeiltl 2015, Kerschbaum Blaufränkisch Dürrau 2012, Schiefer Blaufränkisch reihburg, Feiler Artinger Solitär 2011 etc.

### (5) Portugals trockene Weiß- und Rotweine / 15.09.2017 / Gasthaus Maria Grün, Frastanz

Diese Verkostung hat Weinmagister Christof Skala organisiert. Teilgenommen haben 20 Personen, davon 1 Gast. Verkostet wurden 6 Weißweine und 9 Rotweine. Die meisten Weine stammten aus jungen Jahrgängen, drei Rotweine aus älteren Jahren (1991, 1990 und 1969 – der Wein aus letzterem Jahrgang von Viuva Gomez aus der autochthonen roten Ramsico-Rebsorte war noch frisch und lebendig). Insgesamt eine spannende Entdeckungsreise mit sehr guten Weinen (darunter Weine mit legendärem Ruf wie Bussaco



Branco Reservado 2013 und Tinto Reservado 2002, Luis Pato 2001,...), die uns die Winzer Portugals und die fachkundige Auswahl des Weinmagisters bescherten.

## 5.4 Bericht des Münzmeisters

Herwig Röthlin berichtet von den positiven Finanzen der Weingilde.

<b>Einnahmen</b>	<b>[€]</b>	<b>Ausgaben</b>	<b>[€]</b>
Mitgliedsbeiträge	2.720,--	Restaurantkosten Veranstaltungen	4.846,50
Kellerbeiträge	--	Weinkosten für Veranstaltungen	4.108,80
Verkostungsbeiträge	7.864,--	Weineinkäufe	374,40
Habenzinsen	--	Kontoführung/Zinsen	66,43
Spenden	60,--	EDV-Ausgaben (Webseite)	89,76
		sonstige Ausgaben	152,79
<b>Gesamteinnahmen</b>	<b>10.644,--</b>	<b>Gesamtausgaben</b>	<b>9.638,68</b>

Die Einnahmen waren um rd. € 1.000 höher als die Ausgaben (Anmerkung: v.a. weil das Weineinkaufsbudget nicht ausgeschöpft wurde).

Unter Einbeziehung des Kontostandes des dem abgelaufenen Vereinsjahr (01.10.2016 bis 30.09.2017) vorangegangenen Vereinsjahres (01.10.2015 bis 30.09.2016) ergibt sich zum Ende des vergangenen Vereinsjahres (30.09.2016) folgendes positives Ergebnis:

**Kontostand per 30.09.2016: € 4.035,63.**

## 5.5 Bericht der Chronistin Helga Frey

Wegen ihrer Knieprobleme (OP, Reha,...) konnte Helga Frey im vergangenen Gildenzahl keine Veranstaltungen anderer Weingilden oder Weinbruderschaften besuchen. Aus diesem Grund hat sie auch keine Weinreise für die Weingilde organisiert. Die Mitglieder hoffen, dass die „Außenministerin“ der Weingilde ihre Funktion bald wieder in bewährter Manier ausüben kann.

## 5.5 Bericht des Gildenschreibers Wolfgang Kremser

Seitens des Gildenschreibers 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 des Rechnungsprüfers Rainer Metzler

Nachdem Carmen Chromy als erste Rechnungsprüferin an der Generalversammlung nicht teilnehmen konnte, berichtet der zweite Rechnungsprüfer Rainer Metzler vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung. Am 11.10.2017 erfolgte die Einsichtnahme in alle Rechnungen und Belege bei Münzmeister Herwig Röthlin – dies ohne jegliche Beanstandung, sodass Rainer Metzler den Antrag auf Entlastung des Münzmeisters und des gesamten Gildenzahl stellt. Dies erfolgte einstimmig.

## 7. Wahl des Gildenzahl

Der Gildenzahl bringt den Wahlvorschlag ein, dass sich der bisherige Gildenzahl in gleicher Zusammensetzung für ein weiteres Jahr zur Verfügung stellt:

Gildenzahl: Harald Metzler  
Weinmagister: Christof Skala



Münzmeister: Herwig Röthlin  
Gildenschreiber: Wolfgang Kremser  
Chronistin: Helga Frey

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

## 8. Wahl der Rechnungsprüfer

Auch hier lautete der Vorschlag, dass Carmen Chromy (1. Prüfer) und Rainer Metzler (2. Prüfer) im neuen Vereinsjahr als Rechnungsprüfer fungieren.

Die Annahme des Vorschlags bzw. die Wahl erfolgten einstimmig.

## 9. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge

Der Gildенmeister bringt den Vorschlag ein, die Mitglieds- und andere Beiträge für das neue Vereinsjahr in der Höhe der Beiträge für das vergangene Vereinsjahr 2016/2017 zu belassen:

EUR 100,-- Mitgliedsbeitrag für 2017/2018  
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 2017/2018 EUR 100,--.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.

## 10. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Der Münzmeister erläutert den Voranschlag für 2017/2018

Kassastand 30.09.2016	€	4.035,63
<u>zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2017</u>	€	<u>2.410,--</u>
zur Verfügung stehende Mittel	€	<b>6.445,63</b>

### Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe ca.	€	2.500,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€	1.400,--
<u>sonstige Ausgaben (ähnlich wie im vergangenen Gildенjahr)</u>	€	<u>300,--</u>
	€	<b>4.200,--</b>

Das ergibt einen Überhang bzw. ein Sicherheitspolster von rd. € 2.246,--.

Ergänzende Information zum Protokoll (nicht direkt berichtet) über Weineinkäufe im abgelaufenen Vereinsjahr:

4 Fl. Domaine Pierre Gonon Saint-Joseph rouge 2015 (à EUR 34,20)  
4 Fl. Château des Tours Côtes du Rhône 2010 (à EUR 21,--)  
4 Fl. Domaine Alain Graillot – Crozes-Hermitage La Guiraudе 2015 (à EUR 38,40)  

---

12 Flaschen in Summe EUR 374,40 (Weinhandel Heinz Schelling, Bregenz)



Zu Beginn des aktuellen Vereinsjahres (02.10.2017) wurden weitere Weine für den Gildenkeller eingekauft:

2 Fl. Chateau Leoville Barton 2014 (à EUR 60,80)  
2 Fl. Chateau Leoville Poyferre 2014 (à EUR 60,80)  
2 Fl. Santorini Sigalas Assyrtiko 2015 (à EUR 22,80)  
6 Flaschen in Summe EUR 304,40 (inkl. Versand)  
(Händler: OWC Jean-Philippe Georges, Luxemburg):

Aufgrund der sehr guten Finanzlage schlägt der Weinmagister Christof Skala vor, exklusive (und idR damit sehr teure) Spitzenweine für die Verkostungen aus dem verfügbaren Budget einzukaufen, damit der Verkostungsbeitrag für die Mitglieder der Weingilde nicht zu hoch wird. Dies wird zustimmend zur Kenntnis genommen.

Voranschlag und Mittelverwendung werden von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.

## 11. Vorschlag Gildenprogramm 2017/2018

Der Weinmagister, der Gildenmeister und andere Gildenmitglieder bringen Verkostungsthemen für das neue Vereinsjahr 2017/2018 ein. Nach Diskussion wird das unten angeführte Verkostungsprogramm inkl. den angeführten Terminen beschlossen. Änderungen des o.a. Programms sind vorbehalten (z.B. falls nicht genügend Sassicaia-Weine im Keller von Helga Frey verfügbar sind, kommt eines der weiter unten angeführten Verkostungsthemen zum Zug):

- 17.11.2017 – Die besten Grenacheweine aus Frankreich und sonstwo (Organisator Christof Skala);  
Aperitivweine Helga Frey
- 09.02.2018 – Sassicaia-Vertikale (Organisatorin: Helga Frey, mit Unterstützung H. Metzler) – Aperitivweine  
Wolfgang Kremser
- 13.04.2018 – Château Leoville-Barton Vertikale (Organisator Harald Metzler)
- 22.06.2018 – Weißburgunder/Pinot Blanc aus aller Welt (Organisator Walter Ganahl)
- 14.09.2018 – Griechenlands beste Weiß- und Rotweine (Organisator Christof Skala)
- 23.11.2018 – Weinregion Valpolicella (Organisator Björn Höllmüller, unterstützt von Arno Stenek)

Weitere eingebrachte Verkostungsthemen, die in kommenden Vereinsjahren zum Zug kommen sollen/können:

- Traditionelle Weine aus der Chianti-Region
- Riesling 2015 (Elsaß, Deutschland, Österreich)
- Bordeaux Jahrgangshorizontale 2015 (Topjahrgang)
- Château Phelan Segur Vertikale, ev. zs. mit anderen St. Estéphe-Weingütern
- Die besten Brunello-Weine
- Vertikale Château Batailley
- Weiße und rote Châteauneuf du Pape
- Vertikale Ridge Montebello
- Blaufränkisch aus aller Welt
- Südtirols beste Weiß- und Rotweine

Welche Mitglieder im nächsten Jahr die Aperitivweine stellen werden, wurde nicht direkt angesprochen. Nachdem sich das Einbringen von Aperitivweinen durch die Gildenmitglieder in den vergangenen Vereinsjahren aber bewährt hat, schlägt der Weinmagister nachträglich vor, im Rahmen der o.a. Verkostungen jeweils festzulegen, wer die Aperitivweine für die nachfolgende Verkostung einbringt.



# Weingilde Montfort

---

Am 19.10.2018 wird die 30. Generalversammlung der Weingilde Montfort stattfinden. Das runde Jubiläum soll mit besonderen Weinen gefeiert werden, wenn auch nach kurzer Diskussion das Essen nicht extravagant ausfallen muss.

Weitere Termine:

Sa. 11.11.2017 – 29. Jahresfest der Tiroler Weinbruderschaft im Grand Hotel Europa, Innsbruck.

Fr. 27.04. – So. 29.04.2018 – Vinobile Feldkirch – Montforthaus in Feldkirch

## **12. Aufnahme neuer Mitglieder**

Der Gildenmeister berichtet, dass sich das Ehepaar Daniela und Björn Höllmüller entschlossen hat, der Weingilde als Mitglieder beizutreten (damit beträgt nach dieser Generalversammlung der Mitgliederstand bei 28 Personen). Auch die anwesenden „Alt“-Mitglieder zeigten sich über die Aufnahme sehr erfreut. Sie erfolgte einstimmig. Herzlich willkommen Daniela und Björn!

## **13. Allfälliges**

Es wurden keine Themen unter Allfälliges eingebracht.

Die 29. Generalversammlung der Weingilde Montfort wurde um exakt 23:00 Uhr vom Gildenmeister offiziell für beendet erklärt.



## Anhang

Die bei der Generalversammlung verkosteten Weine aus dem Gildenkeller (und z.T. aus den privaten Beständen von Gildenmeister Harald Metzler) sind nachfolgend aufgelistet. Ein besonderer Dank geht an Walter Ganahl für den Ausschank (trotz nur 1 Flasche pro Wein bekamen die 19 Teilnehmer/innen jeweils genug Wein, sodass der Genuss und seine Bewertung gut möglich waren) und die gelungene Moderation.

Aperitif: Elena Walch Sauvignon Blanc Castel Ringberg 2015

1. Venica&Venica Sauvignon Blanc Ronco del Mele 2014
  2. Burlotto Sauvignon Blanc Viridis 2014
  
  3. Lacker-Tinnacher Sauvignon Blanc Welles 2013
  4. Manicor Sauvignon Blanc Tannenberg 2013
  
  5. Seresin Sauvignon Blanc Reserve Limited Release 2010
  6. Borgo del Tiglio Sauvignon Blanc 2011
  
  7. Alzinger Grüner Veltliner Steinertal 2002
  8. Hirtzberger Grüner Veltliner Honivogl 2002
  
  9. R. Cheillon Nuits-Saint-Georges 2005
  10. R. Cheillon Nuits-Saint-Georges 2004
  
  11. Bernthaler Pinot Noir Altenburg 2010
  12. Wenzel Pinot Noir Kleiner Wald 2011
  
  13. Domaine de Chevalier rouge 2007
  14. Château Gruaud Larose 2007
  
  15. I Tamasotti Valpolicella Superiore 2015 (Geschenk Björn Höllmüller)
  
  16. Chateau Les Ormes Sorbet 1998
  17. Château Meyney 1998
  
  18. Château Batailley 1996
  19. Château Batailley 1996
- (Anmerkung: niemand kam drauf, dass es sich um denselben Wein handelte, zu unterschiedlich der Zustand und die Entwicklung der beiden Flaschen)*