



34. Generalversammlung der Weingilde Montfort

Hotel Montfort, Feldkirch - Freitag 21.10.2022, 18:00 – 20:30 Uhr

Protokoll

1. Begrüßung des Gildenmeisters

Gildenmeister Harald Metzler begrüßt die anwesenden 13 Mitglieder der Weingilde (*Mathias Bachner, Wolfgang Kremser, Helga Frey, Helene Otto, Christof Skala, Arno Stenek, Herwig Röthlin, Walter Ganahl, Rainer Metzler, Gerold Rinderer, Harald Metzler, Martina Metzler, Carmen Loser*). Er entschuldigt die nicht anwesenden Mitglieder (*Norbert Böhler, Annelies Bertsch, Franz Bertsch, Walter Hochhauser, Fritz Fellner, Hannes Fahrnberger, Hartwig Ströhle, Josef Vonach, Karl Guldenschuh*), die aus verschiedenen Gründen verhindert sind.

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

Die vorläufige Tagesordnung (diese wurde mit der Einladung zur Generalversammlung versandt) wird einstimmig angenommen bzw. genehmigt, da keine Abänderungen oder Vorschläge eingebracht wurden.

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

5.1 Bericht des Gildenmeisters Harald Metzler

Harald Metzler berichtet, dass das abgelaufene Vereinsjahr das erste Jahr nach den vielen Pandemie-Einschränkungen war. Die geplanten Verkostungen konnten wieder abgehalten werden.

Harald Metzler informiert über den aktuellen Mitgliederstand von 22 Personen, davon 21 aktive Mitglieder und ein Ehrenmitglied, nämlich Norbert Böhler. Es gab keine Austritte, aber einen Eintritt: Josef Vonach, der auch Mitglied im Sommeliersverein Vorarlberg und Diplomsommelier ist.

Der Gildenmeister spricht das Thema Disziplin und Achtsamkeit bei den Veranstaltungen an. Er appelliert an alle, aus Respekt vor dem Vortragenden oder vor einer sich zu Wort gemeldeten Person bei den Veranstaltungen zuzuhören und nicht anderweitige Gespräche zu führen. Ebenso ist mit unterschiedlichen Meinungen und Wissensständen der Teilnehmer/innen respektvoll umzugehen.

Anlass für diesen Appell ist, dass zB interessierte junge Gäste aus dem Großraum Bregenz, die schon öfters an Verkostungen der Weingilde teilgenommen haben, von weiteren Teilnahmen absehen oder sich in diese Richtung geäußert haben. Dies ist zu bedauern, insbesondere weil der Verein junge Weininteressierte für eine Mitgliedschaft gewinnen sollte (vgl. auch Wortmeldungen unter Allfälliges). Der Weinmagister und



Gildenmeister werden mit den betroffenen Personen im Rahmen eines privaten Treffens in Bregenz noch sprechen und sie aufmuntern, der Weingilde beizutreten.

Abschließend weist der Gildenmeister auf eine im Gildenrat gefasste Regelung hin, dass Mitglieder, die für ein Jahr (bzw. für den Großteil eines Jahres) aus Gründen wie Schwangerschaft, krankheitsbedingt, berufliche Auslandsverpflichtungen u.ä.m. nicht an den Veranstaltungen teilnehmen können, den Mitgliedsbeitrag für das entsprechende Jahr nicht zahlen müssen und dennoch weiterhin als Mitglied geführt werden. Diese Regelung wurde vor etwa 4 Jahren beim damaligen Mitglied Sigi Stocker (gesundheitsbedingt) getroffen und soll in ähnlich gelagerten Fällen auch künftig zwecks Gleichbehandlung angewendet werden.

5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala

Die erste Verkostungsveranstaltung nach der 33. Generalversammlung (29.10.2021) konnte wegen den Covid19-Einschränkungen erst wieder am 11.02.2022 abgehalten werden.

Im abgelaufenen Gildenjahr vom 01.10.2021 bis 30.09.2022 fanden somit vier Verkostungen, darunter ein Ausflug in die Bündtner Herrschaft mit Verkostung am 25.06.2022, statt.

Der Weinmagister gibt einen kurzen Rückblick über die abgehaltenen Veranstaltungen:

(1) Horizontale Bordeaux 2006 / 11.02.2022 / Restaurant Schützenhaus, Feldkirch

Diese Verkostung war ursprünglich für 26.11.2021 geplant gewesen. An der vom Weinmagister organisierten Veranstaltung nahmen 26 Personen (13 Mitglieder, 13 Gäste) teil. Es war die bestbesuchte Veranstaltung im vergangenen Vereinsjahr.

Die 13 verkosteten Weine, allesamt von renommierten Chateaux, wiesen ein sehr gutes bis hohes Qualitätsniveau auf. Zur Verkostung gelangten Weine folgender Chateau (in Klammer die Appellation): Batailley (Pauillac), Beau-Sejour Becot (St. Emilion), Certan de May (Pomerol), Vieux Chateau Certan (Pomerol), La Providence (Pomerol), Clerc Milon (Pauillac), Gazin (Pomerol), Giscorus (Margaux), Lagrange (St. Julien), Leoville las Cases (St. Julien), Smith Haut Lafitte (Pessac-Leognan), Brane-Cantenac (Margaux).

Der Weinmagister stellte eine umfangreiche und sehr fundierte Verkostungsunterlage zusammen.

(2) 12 Zwölfjährige Weine / 29.04.2022 / Restaurant Schützenhaus, Feldkirch

Diese Verkostung wurde von Walter Ganahl organisiert. Es nahmen 16 Personen teil, davon 5 Gäste. Verkostet wurden 6 Weiß- und 6 Rotweine aus verschiedenen Regionen Europas des fast überall sehr guten Jahrgangs 2010. Die stammten aus dem Weinkeller von Walter Ganahl.

Folgende Weißweine wurden verkostet: Domaine Ciringa (Tement) Fosilni Breg Sauvignon Blanc, Peter Veyder-Malberg Grüner Veltliner Weitenbusch, Dreissigacker Riesling Aulerde, Hirzberger Riesling Singerriedel Smaragd, Champus et Champus Corton-Charlemagne Grand Cru, Heinz Velich Chardonnay Darscho.

Im Anschluss kamen folgende Rotweine zur Verkostung: Chateau des Tours Vacqueras, Andi Fausto Estro Rosso, Valdicava Brunello di Montalcino, Jean-Luc Joillot Pommard 1er Cru Petits Epenots, Pianpolvere Barolo, Cascina Baricchi Barbaresco.

Einige Weine waren sehr schön gereift, einige Weine für manche Teilnehmer schwierig zuzuordnen, aber allemal spannend – die Verkostung zeigte schön auf, welche Bandbreite das Thema Wein bietet.

Walter Ganahl informierte jeweils nach der Verkostung der 6 Weißweine und dann nach den 6 Rotweinen, was die Teilnehmer/innen im Glas hatten.

(3) Ausflug in die Bündtner Herrschaft / Samstag 25.06.2022

Initiatoren und Organisatoren des Ausflugs in die Bündtner Herrschaft an diesem wunderbaren Frühsommertag waren Mathias Bachner und Gerold Rinderer. Teilgenommen haben 22 Personen (davon rd. die Hälfte Gäste, denen zum Mitgliedspreis das Event ermöglicht wurde). Mit dem Bus ging es mit Abfahrt in Feldkirch um 12:30 Uhr zuerst nach Jenins zum Weingut Annatina Pelizzatti, wo wir zuerst mit Annatina die vor allem mit Pinot Noir bestockten Weingärten besichtigten und über den Weinanbau und



Weinerzeugung des Weinguts informiert wurden. Am Weinhof mit schöner Verkostungsstube gab es dann 5 Weine zu verkosten, beginnend mit einem Schaumwein.

Im Anschluss fuhr uns der Bus ins malerische Dörfchen Malans, Standort des Weinguts Martin Donatsch. Im schön hergerichteten alten Keller probierten wir nach einer Einführung von Martin Donatsch dann einige seiner hoch bewerteten Pinot Noir Weine, aber auch einen sehr seltenen Weißwein mit hoher Säure aus der autochthonen Rebsorte Completer. Im Anschluss gab es Gerstensuppe und Bündnerplatte im zum Weingut gehörenden Gasthaus Ochsen auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Weinkellers. Hier konnten wir noch einige Flaschen sehr guten Pinot Noirs zur Jause genießen, bevor es mit dem Bus wieder nach Feldkirch mit Ankunft gegen 19 Uhr ging. Kurzum ein sehr schöner und gelungener Ausflug.

(4) Weiß- und Rotweine des Lavaux / 23.09.2022 / Restaurant Schützenhaus, Feldkirch

Organisator dieser Verkostung von Weinen aus dem Weinanbaugbiet Lavaux am Genfer See war Arno Stenek. Teilgenommen haben 12 Mitglieder der Weingilde (keine Gäste).

Zur Verkostung kamen Weine der Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 von drei sehr guten Winzern.

Im Detail 8 Weißweine aus der Rebsorte Chasselas: Massy Chemin de Fer Dezaley 2020, Dubois La Braise d'Enfer Epresses 2020, Massy Clos de Boux 2018, Leyvraz Les Blassinges St. Saphorin 2020, Leyvraz Dezaley 2020, Dubois Versailles Calamin 2020, Dubois Dezaley-Marsens De la Tour 2018, Dubois Chateau Glerolles St. Saphorin 2019.

Und danach 7 Rotweine, davon auch aus gezüchteten Rebsorten, die es vor allem am Genfer See gibt: Epresses Dubois Pinot Noir/Gamay 2018, Massy Dezaley 2019, Massy Ch. de Terre Dezaley 2018, Dubois Dezaley Versailles 2018, Dubois Chateau Glerolles Humagne Rouge 2019, Dubois Gamaret L'Alizarine 2018, Dubois Cote de Baussan Merlot 2018.

Ein umfangreiche Verkostungsunterlage gab wertvolle Hinweise über die wenig bekannten Appellationen, in Lavaux typische Rebsorten und deren Weine. Einige der verkosteten Weine sind auch im internationalen Vergleich als sehr gut zu bezeichnen.

5.4 Bericht des Chronisten und Gildenschreibers Wolfgang Kremser

Die Dokumentation der Veranstaltungen (Einladungen, Fotos,...) im Veranstaltungsbuch der Weingilde erfolgte auch im vergangenen Gildensjahr in allerbesten Form. Fotos von den Veranstaltungen werden vom Chronisten per dropbox oder Ähnlichem den Mitgliedern zur Verfügung gestellt. Auf die Frage, ob dies ok ginge, erfolgte keine anderslautende Rückmeldung.

5.5 Bericht der Münzmeisterin

Carmen Loser berichtet von den positiven Finanzen der Weingilde und erläutert die verschiedenen Einnahmen- und Ausgabenpositionen (sh. nachstehende Tabelle) im vergangenen Vereinsjahr:

Einnahmen	[€]	Ausgaben	[€]
Mitgliedsbeiträge	2.030,--	Restaurantkosten Veranstaltungen	5.737,90
Kellerbeiträge	100,--	Weinkosten für Veranstaltungen	2.037,--
Verkostungsbeiträge	7.799,--	Weineinkäufe* (für Gildenkeller, und auch für Verkostungen)	2.200,85
Habenzinsen	0,--	Kontoführung/Zinsen	73,81
Spenden	0,--	EDV (neue Webseite; lfd. Gebühren)	141,12
Sonstige Eingänge	0,--	sonstige Ausgaben (Fotos,...)	31,26
Gesamteinnahmen	9.929,--	Gesamtausgaben	10.221,94

* *ad Position Weineinkäufe für Gildenkeller: 6 x 4 Flaschen Rieslinge Smaragd Steinertal, Loibenberg, Kellerberg, Wachstum Bodenstein (Jge 2019, 2020) von den Weingütern Alzinger, Knoll und Prager – Kosten: € 880,80 (Rechnung vom 14.03.2022, Oskar Ammann Feine Weine)*

Aus der Einnahmen-Ausgaben-Betrachtung ergibt sich kleiner negativer Saldo von € **292,94**.



Unter Einbeziehung des Kontostandes des dem abgelaufenen Vereinsjahr (01.10.2021 bis 30.09.2022) vorangegangenen Vereinsjahres (01.10.2020 bis 30.09.2021) - der **Kontostand** per **01.10.2021** betrug **€ 5.918,10** - ergibt sich zum Ende des vergangenen Vereinsjahres (30.09.2022) folgendes positives Ergebnis:

Kontostand per 30.09.2022: € 5.625,16

Auf Anfrage von Arno Stenek berichtet Carmen Loser über die Abrechnungsergebnisse der einzelnen Veranstaltungen:

- 1) Bordeaux 2006 Horizontale: + € 163
 - 2) Weiß- und Rotweine Jg 2010: - € 352
 - 3) Ausflug Bündner Herrschaft: - € 653 (ist um rd. € 200 zu reduzieren, da die Schweizer Franken noch nicht in Euro umgetauscht wurden – erfolgt zeitnah) → somit - € 453
 - 4) Weiß-/Rotweine des Lavaux: - € 58
- Summe Abgang aus den Veranstaltungen: rd. € 700

Sämtliche Berichte wurden von der Generalversammlung angenommen bzw. genehmigt.

6. Bericht der Rechnungsprüfung

Rainer Metzler als erster Rechnungsprüfer berichtet vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung durch ihn und Herwig Röthlin als zweiten Rechnungsprüfer. Am 13.10.2022 erfolgte die Einsichtnahme in alle Rechnungen und Belege bei Münzmeisterin Carmen Loser – dies ohne jegliche Beanstandung, sodass Rainer Metzler den Antrag auf Entlastung der Münzmeisterin und des gesamten Gildenrates stellt. Dies erfolgte einstimmig.

7. Wahl des Gildenrates

Der Gildenmeister bringt den Wahlvorschlag ein, dass sich Harald Metzler als Gildenmeister, Christof Skala als Weinmagister, Carmen Loser als Münzmeisterin und Wolfgang Kremser als Gildenschreiber/Chronist ein weiteres Jahr zur Verfügung stellen.

Somit lautet der Vorschlag des Gildenmeisters für den Gildenrat des neuen Vereinsjahres (01.10.2022 bis 30.09.2023):

Gildenmeister:	Harald Metzler
Weinmagister:	Christof Skala
Münzmeisterin:	Carmen Loser
Chronist/Gildenschreiber:	Wolfgang Kremser

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

Harald Metzler bedankt sich im Namen des Gildenrats bei den Mitgliedern für das entgegengebrachte Vertrauen.

8. Wahl der Rechnungsprüfer

Der Vorschlag lautet, dass Rainer Metzler (1. Prüfer) und Herwig Röthlin (2. Prüfer) auch im neuen Vereinsjahr die Funktion der Rechnungsprüfer wahrnehmen.

Die Annahme des Vorschlags bzw. die Wahl erfolgten einstimmig.



9. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge

Der Gildenmeister bringt den Vorschlag ein, die Mitglieds- und andere Beiträge für das neue Vereinsjahr 2022/2023 in der Höhe der Beiträge für das vergangene Vereinsjahr 2021/2022 zu belassen:

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

Zur Erinnerung: 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 allenfalls neu aufgenommene Mitglieder einmalig zu entrichten haben, beträgt auch für 2022/2023 EUR 100,--.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.

10. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Carmen Loser erläutert den Voranschlag für 2022/2023:

Kassastand per 30.09.2022	€	5.625,16
<u>zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2022/2023</u>	€	<u>2.200,--</u>
zur Verfügung stehende Mittel	€	7.825,16

Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe (Schätzung)	€	2.000,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€	1.000,--
<u>sonstige Ausgaben wie EDV etc (wie im vergangenen Gildenjahr)</u>	€	<u>300,--</u>
	€	3.300,--

Das würde einen komfortablen Überhang bzw. ein Sicherheitspolster von € 4.525,16 per 30.09.2023 ergeben. Sofern die Weineinkäufe geringer ausfallen, wird der Überhang größer ausfallen. Bzgl. Weineinkäufe wurde kurz angesprochen, dass es wenig Sinn macht, den aktuellen Bestand ständig weiter aufzustocken, sondern Weineinkäufe sollten vermehrt auf besondere Weinthemen bei den Veranstaltungen abgestellt werden (überwiegende Meinung).

Der Voranschlag und die Mittelverwendung wurden von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.

11. Vorschlag Gildenprogramm 2022/2023

Die mit dem Jahreskalender abstimmtene Verkostungstermine und die Verkostungsthemen werden vom Weinmagister vorgeschlagen und besprochen.

Walter Ganahl bringt den Vorschlag „Burgund 2010“ (Weiß- und Rotweine) ein, da im Gildenkeller viele Weine schon vorhanden wären. Nachdem aber Pinot Noir aus dem Burgund schon Thema der Verkostung im November 2022 und Chardonnay aus Chablis (Burgund) Thema im April 2023 sein werden, wäre das Programm zu burgundlastig. Der Vorschlag Burgund 2010 kann auch im Rahmen einer Zusatzveranstaltung (vgl. dazu auch Ausführungen unter Allfälliges) oder im nächsten Vereinsjahr 2023/2024 fix aufgenommen werden.

Für die Novemberverkostung 2023 standen mehrere Themen zur Auswahl (Südamerika, Südafrika, Kalifornien oder eine Rebsorte wie Barbera). Die Mitglieder entschieden sich für das Thema Barbera.



Weingilde Montfort

Das kostenfreie Einstellen der Aperitivweine durch jeweils ein Mitglied der Weingilde soll beibehalten werden. Die Anzahl der zu verkostenden Weine soll auf max. 12 beschränkt werden.

Als Ergebnis der Diskussion über die Verkostungsthemen wird das unten angeführte Verkostungsprogramm inkl. den angeführten Terminen beschlossen (*Änderungen des u.a. Programms sind vorbehalten; AW steht für Aperitivwein*):

Fr. 25.11.2022	„Côte d’Or Pinot Noir 2009“ (Organisator: Christof Skala; AW: Helene Otto)
Fr. 17.02.2023	„Bordeaux 2019“ (Organisator: Christof Skala; AW: Herwig Röthlin)
Fr. 21.04.2023	„Chardonnay aus Chablis“ (Organisator: Christof Skala; AW: Helga Frey)
Fr. 23.06.2023	„trockene Rieslinge weltweit“ (Organisator: Christof Skala; AW: offen)
Fr. 15.09.2023	„Spaniens weniger bekannte Regionen“ (Organisator: Mathias Bachner; AW: xxx)
Fr. 20.10.2023	35. Generalversammlung der Weingilde Montfort (nur für Mitglieder)
Fr. 24.11.2023	„Barbera“ (Organisator: Walter Ganahl; AW: offen)

Ergänzender Hinweis: von Fr. 28.04. bis So. 30.04.2023 findet die Vinobile Feldkirch im Montforthaus statt.

Als Veranstaltungstag soll **Freitag Abend** beibehalten werden, jedoch mit Beginn **um 18:00 Uhr** (auch wegen der Küche in den Restaurants). Allfällige Weinausflüge können sinnvollerweise auch an einem Samstag (arbeitsfrei) stattfinden.

Der Weinmagister ersucht, sich die Termine vorzumerken. Für die Veranstaltungen am 23.06.2023 und 24.11.2023 wird noch ein Spender für die Aperitivweine (2 Flaschen, nach Gutdünken, Wein soll einfach nur Freude machen, das geht natürlich auch mit typischen Weinen aus bekannten Rebsorten) gesucht. Bitte um Rückmeldung beim Weinmagister (christof.skala@gmail.com).

Der Weinmagister verweist abschließend auf die nächste Weinverkostung am Fr. 25.11.2022 („Côte d’Or Pinot Noir 2009“ Horizontale) im Gasthaus Schäfle, Feldkirch (Altstadt). Die Einladung ertgt ca. 3 Wochen vor dem Event. Die Weine stammen aus dem Gildenkeller, es werden aber noch weitere Pinot Noir 2009 von der Côte d’Or zu vernünftigen Preisen im Weinhandelt/Privatpersonen gesucht, sodass zumindest 10 verschiedene Weine zur Verkostungen gelangen (je 2 Flaschen für max. 24 Teilnehmer/innen).

12. Allfälliges

Arno Stenek bietet allen Interessierten oder Mitgliedern (zB die im September 2022 nicht teilnehmen konnten), an, seine Lavaux-Verkostung zu wiederholen. Interessierte mögen sich bitte direkt bei Arno unter seiner Email-Adresse arno.stenek@vcon.at melden.

Weiters bietet Arno Stenek an, sich bei Interesse bei seiner Bestellung gehobener Südtiroler Weine von diversen Genossenschaftskellereien anzuschließen. Die Weine wurden von ihm und den Mitgliedern Karl Guldenschuh und Josef Vonach vor Ort verkostet. Eine Liste und die Modalitäten kann von Arno (arno.stenek@vcon.at) möglichst in den nächsten Tagen angefordert werden, da die Bestellung demnächst erfolgen soll.

Mathias Bachner bietet an, einen halbtägigen Weinausflug zB nach Liechtenstein oder nach Bernegg zu organisieren, sofern sich dafür Interessenten finden. Auch hier gilt: Interesse einfach an Mathias Bachner (smmmbachner@icloud.com) kundtun.



Dann wurde von mehreren Mitgliedern die Zukunft des Vereins angesprochen. Um das Bestehen des Vereins weiterhin abzusichern, sollen gezielt und vermehrt jüngere Personen mit grundsätzlicher Weinaffinität für Veranstaltungen und in Folge für einen Beitritt zur Weingilde angesprochen werden.

Wichtig erscheint dabei, das hohe Niveau der Weinverkostungen aufrechtzuhalten. Manche Gäste früherer Verkostungen gaben an, dass ihnen die Weinansprache und die Verkostungsabwicklung nicht behagte (ggf. zu abgehoben oder Ähnliches). Ein möglicher Ansatz kann sein, potenziell Interessierte zu fragen, welche Weinthemen in welchem Rahmen oder Format für sie von Interesse wäre und die Weingilde könnte die eine oder andere Verkostung im Sinne dieser Rückmeldungen veranstalten – dies kann auch außerhalb des o.a. Veranstaltungsprogramms erfolgen.

Es gab in früheren Zeiten schon zusätzliche Verkostungsereignisse der Weingilde in kleinerem Rahmen in der Gastronomie. Diese könnten fallweise auf Initiative eines Mitglieds wieder ein- bzw. durchgeführt werden. An diesen Verkostungen mit zB 6 oder 8 Weinen aus weniger bekannten Regionen oder von weniger bekannten Winzern können neben Personen aus der Weingilde natürlich auch Weininteressierte teilnehmen. Es braucht aber halt dazu die Eigeninitiative eines Mitglieds. Der Email-Verteiler der Weingilde kann der Weinmagister dem Initiator einer solchen Veranstaltung ausserhalb des offiziellen Veranstaltungsprogramms jederzeit zukommen lassen.

Gerold Rinderer schlägt die Einrichtung einer kleinen „Arbeitsgruppe“ vor (6 bis 8 Personen), der sich des Themas „Anwerbung junger Weininteressierter“ eigens annimmt. Martina Metzler erklärt sich zur Teilnahme am Arbeitsgruppe bereit. Auch hier ist Eigeninitiative zB des Ideengebers, aber auch anderer Mitglieder gefragt.

Wolfgang Kremser erachtet es als wichtig, dass in naher Zukunft ein junges Gildenmitglied in den Gildenrat kommt, damit die Anliegen der Jungen auch im Präsidium vertreten sind.

Weiters weist er auf die 35. Generalversammlung (GV) im Oktober 2023 hin, die man als Jubiläums-GV werten dürfe. Es sollen besondere Weine serviert und zB besondere Erlebnisse/Geschichten von Mitgliedern aus 35 Jahren Weingilde berichtet werden.

Der offizielle Teil der 34. Generalversammlung der Weingilde Montfort endete um 20:30 Uhr.

Zur Information sind noch die anlässlich der 34. Generalversammlung verkosteten Weine (jeweils eine Flasche) angeführt:

Es begann mit zwei weißen Aperitivweinen, gestellt vom Gildenmeister Harald Metzler (Nigl Gelber Muskateller 2021 und einen Weißwein von den Azoren, aus 61% Verdelho und 39% einer autochthonen Rebsorte).

In Folge wurden sechs Weißweine aus dem Gildenkeller in Zweierflights gereicht: drei reine Sauvignon Blanc (Stmk, Neuseeland, Sancerre), einen weißen Bordeaux (Haut Smith Lafitte überwiegend aus Sauvignon Blanc, Rest Semillon) und dann zwei österr. Grüne Veltliner aus 2002 (Loibenberg Smaragd von Knoll und FX Pichler – beide sehr schön gereift). Es folgten ebenfalls aus dem Gildenkeller zwei griechische Rotweine (vom Peloponnes und aus Naoussa), zwei Volnay Village von M. Lafarge (Jge 2005, 2006), zwei spanische Rotweine, zwei Bordeaux (Ch. Beau-Sejour-Beot 2006, Ch. Batailley 1995) und eine Flasche Tignanello 1988, die Ehrenmitglied Norbert Böhler vor einigen Jahren der Weingilde vermacht hatte.