

Rede zur Generalversammlung 2023 – „Bericht des Präsidenten“

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder und Freunde des **VORARLBERGER SOMMELIER-VEREINS**, liebe Gäste!

Das erste normale Jahr nach Corona durften wir heuer erleben – und sehr schnell haben wir uns wieder an die so genannte Normalität gewöhnt.
Der gemeinsame Genuss stand wieder im Mittelpunkt.

Wie immer beginne ich mit meinem Rückblick mit der letztjährigen Generalversammlung, am **26. November 2022 im Gasthof Mohren in Rankweil**.

Nach zweistündiger Diskussion und Sitzungsarbeit wartete **Ferry Schindler** aus Mörbisch im berühmten, rustikalen „Mohren-Schopf“, um seine großartigen Weine uns vorzustellen. Der Jahreszeit entsprechend kühle Temperaturen, herrliche Weine in den Gläsern, anregende Themen der Sitzung mit großer Neugierde auf das zuvor beschlossene Jahresprogramm, waren ein gern gewollter Beginn des festlichen Abends und Abschluss des Vereinsjahres 2022!

Die Küche des Mohren zeigte ihr Können mit Kalbstartar, Karotten-Ingwer-Suppe, Rosa gebratenes Rind und Schwein und Topfenknödel mit Quitte und Joghurteis – sündig gut, dazu die genialen Schindler-Weine mit einem Wein von absoluter Weltklasse –

GRAND CUVÉE d`OR 2017!

Ein großes Dankeschön an die Familie Schindler für die einzigartigen Weine und die Familie Herburger mit allen Mitarbeitern für die große Gastfreundschaft, an Luggi für die immer professionelle Organisation.

Die ruhige Adventzeit mündete in die festliche Weihnachtszeit und Silvester mit seinem alljährigen Jahreswechsel.

Kaum waren alle Feierlichkeiten geschafft, stand schon die erste Veranstaltung des heurigen Jahres am Programm. Am **Sonntag, 15. Jänner 2023** wartete **Nadja und Peter Stöger** im Zehentkeller in Röthis auf die Teilnehmer mit dem vielversprechenden Titel „**Je leerer die Flasche**“ – eine etwas andere gedeckte Verkostung mit dem Ziel, die Qualität blind verkosteter Weine zu messen, wie weit eine Flasche ausgetrunken wird – je leerer, desto besser. Ab der ersten leeren Flasche ist Stopp und die Füllmenge aller Weine wird gemessen. Es machte großen Spaß, alle gestellten Aufgaben zu erfüllen, mit Weinen aus Österreich, Italien, Deutschland, Spanien, Frankreich und Australien.

Das köstliche, appetitliche Antipasti-Buffer war eine willkommene Stärkung, die Weine der Verkostung wunderbare Begleiter.

Ein großes Dankeschön an **Nadja und Peter** für Eure große Gastfreundschaft, geniale Idee und perfekte Organisation.

Einen Tag später erreichte uns eine fürchterliche Nachricht – **Gebi Walch vom Hotel Guggis** in Zürs ist nach einem Herzinfarkt in der Nacht gestorben. Es ist schier unglaublich, wen man

Menschen wie Gebi so lange gekannt hat, gemeinsam wunderschöne Erlebnisse hatte, und es von einem auf den anderen Augenblick kein Wiedersehen mehr gibt. Gebi war 20 Jahre VSOV-Mitglied, lange Jahre auch im Vorstand dabei und ein sympathischer „Fachkollege“ wie er es immer benannte.

Wir schenken ihm eine Gedenkminute.

Für den **24. Februar 2023** war der „**7. VSOV-Jugend-Workshop**“ geplant, wo die Erkennungsmerkmale für die Blindverkostung erarbeitet werden. Eine Veranstaltung speziell für unsere jungen Mitglieder und junge Leute zwischen 18 und 26 Jahren, die sich in Ausbildung für Tourismus und Gastronomie oder entsprechender Wein-Basisausbildung befinden. Wegen verschiedener Schwierigkeiten musste leider abgesagt werden.

Nach einer erfolgreichen Idee von Weinakademiker Karlheinz Hehle vom Hotel Schönblick in Eichenberg, traf sich der VSOV am **2. März 2023** hoch über dem Rheintal und Bodensee zu einer spannender Vergleichsverkostung von Weinen der Regionen Bodensee, Südtirol und Steiermark – natürlich alles blind zu erkennen. In fünf Flights wurden die Gaumen der Teilnehmer echt gefordert und mit den Gerichten der Schönblick-Küche verwöhnt. Was sich hier in den Gläsern und auf den Tellern befand, war allererste Klasse und adelte diesen Abend in bester Gesellschaft. Ein großes Dankeschön an die Familie Hehle mit allen Mitarbeitern für die herzliche Gastfreundschaft, die super Organisation und die herrlichen Genüsse.

Am 29. März 2023 hieß das Ziel Brand, Restaurant „Gufer55“ der Familie Beck. **Thomas Beck und Pepi Neubauer** organisierten „**Vulkanland DAC**“ mit der Winzerlegende dieser Süd-Ost-Steirischen Weinregion Walter Frauwallner aus Straden. Zusammen mit seiner Frau Petra stellte Erfolgswinzer **Walter Frauwallner** Top Weine der Kategorie Gebietsweine, Ortsweine, Erste STMK Riede und Große STMK Riede von 12 bekannten Winzerpersönlichkeiten vor.

Das anschließende Menü mit Weinbegleitung der Frauwallner-Weine war nicht nur bestens abgestimmt, hier regierte wieder der Genuss – so wie wir es eigentlich immer gerne haben. Dafür gilt der Familie Beck mit allen Mitarbeitern ein sehr herzliches, großes Dankeschön für die ausgezeichnete Küche, umfangreiche Organisation und profifhafte Gastfreundschaft. Ich möchte dabei auch Pepi nicht vergessen, der Thomas sehr unterstützt hat, aber leider krankheitshalber nicht dabei sein konnte.

Ein großes Dankeschön an **Petra und Walter Frauwallner** für ihre grandiosen Weine und die sehr professionelle Präsentation.

Am **4. April 2023** wurde von 23 ausgesuchten, geschulten Verkostern in mehreren Stunden der „**Feldkircher Weinpreis 2023**“ ermittelt.

Im obersten Stock des Montforthauses bei herrlicher Aussicht auf die Stadt und die Schattenburg kamen 110 Weine in die Gläser, um bewertet zu werden. Eine sehr schöne, interessante und spannende Aufgabe, die aber über Stunden volle Konzentration der Verkostungsarbeit verlangte. Für die professionelle Abwicklung gilt Gerad Mayer und Gerald Gilly aus Niederösterreich und dem Team aus Feldkirch um Lukas Debortoli und Michaela Entner und Isabella Ehrle große Anerkennung.

Die **VINOBILE 2023 von 28.-30. April** wurde einmal mehr zum erfolgreichen Event für gute Weine. Besucherzahlen wie zu den besten Zeiten erfreuten alle Organisatoren und besonders die teilnehmenden Winzer und Weinpreisgewinner. Natürlich gilt allen Gewinnern große Anerkennung und Gratulation zu den großartigen Erfolgen.

Für den VSOV gilt nicht nur den Verkostern ein großes Dankeschön fürs dabei sein und mitmachen, auch all` jenen Mitgliedern, die durch ihre Teilnahme an der Eröffnung dem ganzen Rahmen eine besondere Note verliehen haben – Großes Dankeschön!

Von **7. - 10. Mai 2023** führte die heurige **Weinreise ins berühmte Elsass.**

Bestens organisiert von **Helmut Gunz und Luggi Zortea** führte die Reise in die bekannten, romantischen Orte mit Störchen und Fachwerkhäusern wie Kaysersberg, Colmar, Ribeauvillé, Riquewihr, Bergheim, Turkheim bis Straßbourg. Schöne Dörfer entlang der berühmten Weinstraßen, durchquert man eine hügelige, malerische Landschaft zu den berühmten Weingütern der Gegend. Die besuchten Weingüter wie Bernhard Haas, Domaine Boeckel, Trimbach, Domaine Marcel Deiss, Weingut Dopff, Weingut Zind-Humbrecht präsentierten Top-Weine der Region aus den 7 zugelassenen Rebsorten Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewürztraminer und Pinot Noir.

Die Speisen und Menüs in den bekannt guten, ausgewählten Restaurants erzeugten wahre Gaumenfreuden. Nicht umsonst spricht man in Verbindung Elsass, Speisen und Wein von einem wahren „Schlaraffenland“ – das durften wir an Ort und Stelle erfahren.

Am Heimweg über den berühmten Kaiserstuhl im deutschen Baden wurde noch das Weingut von Franz Keller besucht. Beeindruckend waren nicht nur die charakteristischen Weinterrassen, auch der moderne Weinbaubetrieb, die Verkostung von 16 Burgundern und das abschließende Menü mit Weinen im „Winzerhaus Rebstock“.

Ein wunderbarer, erlebnisreicher Schlusspunkt einer bestens organisierten Weinreise in ein wahres Schlaraffenland für Gourmets und Weinfreunde, professionell auf den VSOV abgestimmt – ein großes Lob und herzliches Dankeschön an Helmut und Luggi.

Die für **11. Juni 2023** vorgesehene, von Februar auf Juni verschobene **„VDP-Masterclass-Sekt-Verkostung“** mit Master of Wine CARO MAURER in Zusammenarbeit Weinakademiker+VSOV, fand zwar statt, aber im kleinen Rahmen, ohne VSOV-Beteiligung.

Schon 4 Tage später, am **15. Juni 2023** hieß es **„Der Bodensee ruft“!**

Die Tagesfahrt führte nach Meersburg zum Staatsweingut und Weingut Schmidt in Hattgau, oberhalb von Wasserburg. Die Uferlandschaft des Bodensees durch das Rebland des Weinbaugebietes Baden-Württembergs zeigte beeindruckende Bilder unweit vom Ländle.

Weingutdirektor Dr. Jürgen Dietrich zeigte das Staatsweingut Meersburg, präsentierte hochwertige, trinkfreundige Weine mit vielen wertvollen Informationen.

Schon auf der Rückfahrt überraschte das Weingut Schmidt mit Design, einzigartiger Aussichtslage und kulinarisch-vinophilen Genuss. Dazu erzählte uns Sebastian Schmidt „Ich empfinde es als dankbare Lebensaufgabe, an der südlichen Spitze Deutschlands Weine mit Stil zu kreieren – den Bodensee-Schmidt-Stil“!

6 außergewöhnliche Weine, 3 köstliche Menü-Gänge in überzeugender Qualität beendeten einen einmaligen Ausflug an den deutschen Bodensee, wo ein oft gelesener Spruch treffende Gültigkeit hat „Wer einmal am Bodensee war und die Einzigartigkeit dieser gesegneten Landschaft erlebt hat, der wird verstehen, dass die Weine vom See etwas ganz Besonderes sind“

Für die herzliche Gastfreundschaft gilt der Familie Schmidt mit allen Mitarbeitern ein großes Dankeschön für diesen erlebnisreichen, derartig gut organisierten Tag ein großer Applaus mit großem Dankeschön an **Bernd Schwarz und Mag. Johannes Hengl.**

Am **11. Juli 2023** bei 37 Grad Hitze in Bludenz und angenehmen 26 Grad in Lech, wurde wieder einmal Wein gewandert auf die **Alpe Göldenboden**. Jeder Teilnehmer hatte 2 Flaschen von Winzerinnen gemachten Wein im Rucksack, zum vollendeten Genuss mit Vorspeisen, Salaten,

Bauernbuffet, Käse und Kuchen auf der Hütte. Den hitzigen Sommertemperaturen wegen, spielte sich alles auf der Terrasse oberhalb von Lech ab – essen, trinken, musizieren, singen, tanzen, und, und, und. Die beiden „Sterntaler Erich und Manfred sorgten in kurzer Zeit für unglaubliche Stimmung – Gitarre und Harmonika, dazu stimmungsvoller Gesang, Ohrwurm um Ohrwurm zum Mitsingen – so entstanden unvergesslich schöne Momente für alle Sinne. Unzählige Flaschen von zarter Frauenhand gemachte Weine kreisten in der Runde zu geschmackvollen Köstlichkeiten der Krone-3 Hauben Küche.

Fast übersehen wurde dabei das rasch aufziehende Gewitter, das sich schneller als gewollt näherte. Nun war ein schneller Aufbruch Richtung Tal und Lech unbedingt nötig. Bis Stubenbach mit Regenschutz und mit Taxis zur Krone, wurde der Abend bei bester Stimmungsmusik und viel Wein an der Kronenbar gegen Mitternacht beendet.

Ein erlebnisreicher Nachmittag und Abend für den es gilt, der Familie Pfefferkorn mit allen Mitarbeitern, besonders aber Steffi und Johannes, und den beiden Musikanten Erich und Manfred ein großes, herzliches Dankeschön zu sagen – wunderbares Essen, herrliche Weine, super Musik – Herz was willst Du mehr?

Am 28. August 2023 war abermals Lech das Ziel für den VSOV.

Im Berghof der Familie Burger organisierte **Günther Meindl** 3 Winzer aus 3 Ländern der „**Respekt-Gruppe**“, ihre Weine mit dem „Respekt-Gedanken“ zu präsentieren. Matthias Jäger vom Weingut Mannincor aus Kaltern in Südtirol, Rainer Schnaitmann aus Fellbach in Württemberg und Paul Achs aus Gols im Burgenland zeigten in einem beeindruckenden Vortrag mit Weinverkostung die Eigenheiten und Vorzüge dieser Weinherstellungsart. Die Philosophie von Respekt ist „alles lebt“! Um es kurz zu sagen, das Ziel dieser biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, das gesunde Gleichgewicht in Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen herzustellen und die natürlichen Abwehrkräfte zu stärken. Viel Informationen, 12 Weine in vier 3er Flights, danach ein 4 Gang Abendmenü, waren alles Höhepunkte dieser ganz speziellen Veranstaltung.

Dazu ein großes Dankeschön an Günther Meindl für die gute Organisation an die Winzer für ihre speziellen Weine und die umfangreichen Informationen, und an die Familie Burger mit allen Mitarbeitern für die freundliche Aufnahme.

Am 12. September 2023 war Lustenau das nächste Ziel für die Mitglieder des Vorarlberger Sommelier-Vereins. Die Bodega Rioja von Beate und Manuel Espinoza-Mayr war Gastgeber für „**Autochthone Rebsorten Spaniens**“.

Im gemütlich-typischen Ambiente der Vinothek wurden 10 Weiß- und 10 Rotweine verkostet, begleitet von einem lebendig-informativen Vortrag von Beate. Sie verstand es wieder einmal aus einem fast unerschöpflichen Thema, Rebsorten und Terroir in spannender Art und Weise über eines der bedeutendsten Weinländer der Welt zu berichten. Über 85 Prozent der spanischen Weine werden aus autochthonen Rebsorten produziert, und das in hochwertigen Qualitäten aus weißen Rebsorten wie Airén, Macabeo, Palomino, Godello, Albarino, Verdejo, Garnacho, Moscatel oder Pedro Ximenez. Auch die roten spanischen Trümpfe sorgen seit Jahrhunderten für internationale Weingeschichte – Namen wie Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mencia, Bobal, oder die Callet von den Balearen sind uns genauso geläufig wie Monastrell, Mourvèdre oder Carinena und einige mehr. Beate präsentierte ausschließlich hoch zu bewertende Weine von beeindruckender Qualität.

Als köstliche, unvergleichlich gute Spezialitäten wurden die berühmten Tapas serviert, dazu „Venus Garnatxa Negra“ 2019 – Spanische Kulinarik vom Feinsten.

Für diese Abend gibt es in dieser Art keine Steigerung, umso mehr Applaus und großes Dankeschön für die aufwendige Organisation dem **Bodega Rioja – Team Jasmin, Manuel und Beate**.

Am Dienstag, **19. September 2023** wurde im WIFI-Campus Dornbirn unser Vereinsmitglied **Diplom Sommelier Komm. Rat Ing. Josef Vonach** im WIFI-Talk mit Dr. Thomas Wachter unter dem Format „**Lebenslinien**“ vorgestellt. Das Thema „**Vom Bauernbub zum internationalen Unternehmer**“ machte schon im Vorfeld neugierig. Das spannende Frage-Antwort-Spiel brachte ganz persönliche Einblicke in ein Leben mit Höhen und Tiefen, mit Erfolgen und Enttäuschungen, weltweite Erfahrungen, mannigfaltige Kulturen und beeindruckenden Menschen, das Auf und Ab des Unternehmers Josef Vonach von seiner menschlichen Seite gezeigt.

Es war eine öffentliche Veranstaltung mit viel Aufmerksamkeit und dementsprechend vielen Teilnehmern.

Gratulation an Dich lieber Josef für diesen einzigartigen Abend.

„**Reifepotential erkennen**“ mit **Willy Balanjuk** war für den **25. Oktober 2023** im Montafonerhof in Tschagguns terminisiert, konnte aber aus verschiedenen Gründen nicht durchgeführt werden und musste daher abgesagt werden.

Doch schnell hatte sich eine neue Tür geöffnet, und so wurde am **27. Oktober 2023** unter dem Titel „**Törggelen in St. Gerold**“ ein weiterer Höhepunkt des Jahres organisiert.

Im neuen Restaurant der Propstei St. Gerold im Großen Walsertal organisierte **Katharina Müller zusammen mit Ingrid Rieder** einen geselligen, gemütlichen Törggele-Abend mit einer einmaligen, sehr hoch stehenden Raritäten-Weinverkostung von Ingrid zusammengestellt und präsentiert.

Man traf sich schon am Nachmittag, um in 4 Flights 16 gereifte Weine zu verkosten, natürlich blind! 4 Weißweine, 2 Mal 4 Rotweine und 4 Süßweine. Bei jedem Flight wurden dementsprechende Fragen gestellt, wie beispielsweise „welcher Wein befindet sich in welchem Glas“? oder „4 internationale Rotweine der Jahrgänge 2013, 2012, 2007 und ein Burgenländer – in welchem Glas ist der Burgenländer und woher kommen die anderen drei Weine“? Schwierig und herausfordernd, aber beliebte Spiele unter Sommeliers, die immer wieder Spaß machen.

In den Gläsern befanden sich ausnahmslos hochwertige Qualitäten, die es nicht mehr gibt, jetzt aber höchste Gaumenfreuden bereiten.

Das appetitliche Törggele-Buffer verwöhnte Augen und Gaumen gleichsam, die dazu gereichten Weine – Klosterwein 2022 und „Vitikult“ 2020 und die Weine der Verkostung bestärkten den Genuss, sowie die angenehme Geselligkeit.

Ein großes Dankeschön speziell an Ingrid für diese wunderbaren Weine und ihrer einzigartigen Präsentation, sowie an Kathi mit ihrem gesamten Team für die einladende Gastfreundschaft und Organisation.

Mit dem heutigen Jahresabschluss, seiner Generalversammlung und allen Höhepunkten hier in der Traube werde ich nächstes Jahr meinen Rückblick beginnen. Es gibt aber schon heute allen, an der Organisation beteiligten Freunden ein aufrichtiges Dankeschön für die schöne Zeit hier in der Traube in Braz. Ein besonderes Danke an die Familie Lorünser mit allen ihren Mitarbeitern für die freundliche Aufnahme in ihrem traditionsreichen Vorzeigehotel.

DA der ursprüngliche Termin **23. November 2023** für die „**Reifen, deutsche Süßweine**“ zu nahe dem heutigen Termin war, musste auf den **14. Dezember 2023** verschoben werden.

So gibt es heuer noch eine äußerst interessante, ausgewählte Veranstaltung im „Seehotel am Kaiserstrand“ in Lochau mit dem Titel „**Süßwein Food Pairing**“ mit **Weihnachtsfeier**, die laut Einladung, die ja bereits verschickt wurde, enorm viel verspricht und die Freude auf das kommende Weihnachtsfest fördern wird. Karl Guldenschuh und Komm.Rat Josef Vonach haben sich viel überlegt, um uns einen wunderschönen Abend zu bereiten. Wir freuen uns darauf!

In sechs Vorstandssitzungen wurde die Vereins-Arbeit des Jahres erledigt, die Sitzungen fanden einmal bei Thomas im Molto Bene in Raggal statt, zweimal im Schützenhaus in Feldkirch, zweimal bei Ingrid im Weinrieder in Bürs und einmal bei Irene Salomon in Bürs in ihrem romantisch-schönen Weinkeller.

Den Vorstandsmitgliedern gilt ein großes Dankeschön für ihren großen Einsatz das ganze Jahr über, ihre oft sehr umfangreiche Organisationsarbeit, ihre Teilnahme an den Sitzungen und ihre ganz speziell freundschaftliche Zusammenarbeit in unserem Vorstandsteam.

An Elisabeth Biedermann, Mag. Ingrid Rieder, Katharina Müller, Mara Blauw , Kurt Liepert, Ludwig Zortea, Jürgen Berkmann, Thomas Schwarz, Bernhard Keckeis und Manfred Loss und den beiden Rechnungsprüfer Manuela Partl und Helmut Gunz gilt ein ehrliches, aufrichtiges Dankeschön.

Dir lieber Luggi ein weiteres Danke für Deinen Einsatz in der österreichischen Sommelier-Union, wo Du den VSOV seit Jahren perfekt vertrittst und eine der verantwortungsvollsten Aufgaben überhaupt hast, nämlich die Verwaltung der Finanzen. **Großen Applaus für Dich Luggi!**

Nicht vergessen möchte ich **Euch alle, liebe VSOV-Mitglieder und Freunde und willkommene Gäste** für Eure jahrelange Treue, Euer Mitmachen an den Veranstaltungen und Eure Teilnahme am Vereinsleben unseres Vorarlberger Sommelier-Vereins – dafür ein großes, aufrichtiges Dankeschön.

Jetzt noch ein besonderes abschließendes Danke für Euer langes, aufmerksames zuhören!