



Protokoll Sitzung Carpe Vinum Freiburg e.V.

Datum: 19.02.13
Protokollführer: Jürgen Beiler
Anwesende: Dirk Alfare
Martin Rupp
Björn Bartels
Rolf Cerff
Achim Glockner
Jürgen Beiler
Matthias Boos
Thomas Weidner
Bernhard Konrad

1. **Nächstes Treffen am 19.03.2013 um 19:30 Uhr in der Alte Wache**

Thema: Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

Diese Probe wird komplett von mir organisiert.

2. **Jahreshauptversammlung**

TOP 1 Rechenschaftsbericht und Finanzen

Vorsitzender Achim Glockner stellt den Rechenschaftsbericht für das Jahr 2012 vor. Das PDF hierzu findet Ihr im Anhang zu diesem Protokoll.

Kassierer Dirk Alfare stellt die Einnahmen und Ausgaben des Jahres 2012 vor. Durch die Veränderung der Probendurchführung auf organisierte Proben hat sich ergeben, dass die Ausgaben für die Proben (Weinkauf) und die Einnahmen von den Probenteilnehmern häufig in unterschiedlichen Jahren stattfinden. So hat der Verein über den Jahreswechsel quasi ein „Weinvermögen“ aufgebaut, welches in diesem Jahr abgetrunken werden kann.

TOP 2 Entlastung des Vorstandes

Auf Antrag eines Mitgliedes wird der Vorstand für das Jahr 2012 mit 6 Ja-Stimmen bei 3 Enthaltungen entlastet.

TOP 3 Vorstandswahlen

Da sich die bisherigen Vorstandsmitglieder alle wieder zur Wahl stellen und es auf keinen Vorstandsposten eine Gegenkandidatur gibt, wird auf Antrag eines Mitgliedes einstimmig beschlossen, dass die Vorstandswahl bei offener Abstimmung im Block stattfindet.

Dabei wurden mit 9 Ja-Stimmen einstimmig gewählt:

1. Vorsitzender: Achim Glockner
2. Vorsitzender: Frank Nesensohn
Kassierer: Dirk Alfare
Schriftführer: Jürgen Beiler
Beisitzerin: Alixe Winter



Alle Gewählten haben die Wahl angenommen und danken den Mitgliedern für ihr Vertrauen.

TOP 4 Exkursion

Es wurde beschlossen, dass die Exkursion entweder im Oktober kurz vor den Herbstferien oder im November kurz nach den Herbstferien stattfinden soll. Jürgen Beiler kümmert sich um die Organisation und wird in Kürze Bericht erstatten.

TOP 5 Probenraum

Aufgrund der Situation, dass wir seit mehreren Monaten den Probenraum in der Alten Wache aufgrund von Veranstaltungen nicht nutzen konnten und deshalb häufig auf den Besprechungsraum in Dirks Büro oder auf den Verkaufsraum der Alten Wache ausweichen mussten, wurden eventuelle Alternativen diskutiert.

Da es keine sinnvollen kostengünstigen Alternativen gibt, wurde beschlossen, dass wir mit dieser Situation leben müssen. Es wurde darauf aufmerksam gemacht, dass nochmal mit den Mitarbeiterinnen der Alten Wache gesprochen werden soll, damit diese daran denken uns rechtzeitig darauf aufmerksam machen, wenn die Räumlichkeiten nicht zur Verfügung stehen, damit uns ausreichend Zeit zur Organisation eines anderen Raumes verbleibt.

TOP 6 Regelungen zum Umfang der organisierten Proben

Die Proben sollten sich im Bereich von 8 – 12 Weinen bewegen und zwischen 150 – 200 € kosten. Soll dieser Kostenrahmen überschritten werden, dann sollte dies vorab mit dem Vorstand geklärt werden. Übliche Versandkosten übernimmt der Verein. Bei persönlicher Abholung der Weine durch den Organisator kann es eine Fahrtkostenbeteiligung etwa in Höhe üblicher Versandkosten geben. Auch dies ist vorab mit dem Vorstand zu klären.

TOP 7 Kleidung bei Freiburger Weinfest

Es wurde beschlossen, dass der Verein bordeauxfarbene Polo-Shirts hinreichender Qualität kauft, die mit dem Vereinslogo in goldgelber Farbe bestickt werden. Bezüglich der erforderlichen Größen wird es noch eine Befragung geben.

TOP 8 Sonstiges

Es musste leider wieder bemängelt werden, dass in letzter Zeit die Disziplin bei den Proben zum Teil wieder deutlich nachgelassen hat, was sich von lebhaftem Durcheinanderschwätzen bis hin zu Dauerunterhaltungen während der gesamten Probe erstreckt. Dies ist weder für die Teilnehmer, die den Ausführungen des Probendurchführenden folgen möchten noch für den Probendurchführenden selbst erfreulich. Gerade dieser hat sich in der Regel intensiv mit dem Thema beschäftigt und einigen Zeitaufwand in die Vorbereitungen gesteckt. Da wäre es doch wünschenswert, wenn die Probenteilnehmer dem durch entsprechendes Verhalten Rechnung tragen würden. Wer dann noch ein grundlegendes Bedürfnis nach persönlichen Gesprächen hat, kann sich hinterher mit Gleichgesinnten gerne im Ganter zu einem Bier niederlassen, wie schon ab und an geschehen.



Ein weiterer Punkt ist die Art und Weise, wie teilweise an die Bewertung der Weine herangegangen wird. Für wahrscheinlich jeden von uns gibt es Rebsorten oder Weinstilistiken, die nicht das persönliche Geschmacksbild treffen. Diese Weine deshalb aber pauschal schlecht zu bewerten, nur weil man keinen Zugang dazu bekommt oder er einem einfach wirklich nicht schmeckt, wird den meisten dieser Weine nicht wirklich gerecht und führt in der Realität dann zu einer eventuell ungerechtfertigten Abwertung des Weines im Gesamtkontext. Wem es nicht möglich ist, solch einen Wein möglichst neutral zu bewerten, sollte sich zukünftig in solch einem Fall dann einfach bei der Bewertung enthalten. Dies wäre dann vielleicht die sinnvollere Vorgehensweise.

Da es keine weiteren Themen mehr gab, konnte Achim Glockner die Jahreshauptversammlung nun offiziell beenden.

3. Thema: Assmannshäuser Höllenberg

Der Name „Höllenberg“ hat nichts mit der Hölle zu tun, sondern stammt von der mittelhochdeutschen Bezeichnung für Steilhang (Halde) ab. Es handelt sich hier um eine Südwest-Lage im Höllenbachtal, welches sich vom Rhein aus ansteigend in östlicher Richtung erstreckt. Die Böden bestehen überwiegend aus Phyllit-Schiefer.

Wir hatten Weine des Weingutes Robert König (Weinbau seit 1704, 7,5 Hektar Rebfläche), welches seine Weine maischevergärt und im großen Holzfass ausbaut und des Weingutes Krone (200 Jahre alt, 4 Hektar, über 40 Jahre alte Reben, Ausbau zu 60% im Holzfass und zu 40% in Barriques), welches zu den Weingütern Geheimrat J.Wegeler gehört. Zudem hatten wir noch Weine der Hessischen Staatsweingüter Domäne Assmannshausen, die über 32 Hektar Rebfläche am Assmannshäuser Höllenberg verfügen.

Auch bei diesen Weinen, die durchweg gut bis befriedigend waren, mussten wir feststellen, dass die Frage nach dem Preis-/Leistungsverhältnis auch für dieses Gebiet im Vergleich zu badischen Weinen schwierig zu beantworten ist.

Im Einzelnen hatten wir die folgenden Weine:

2011 Spätburgunder Kabinett trocken, Robert König, Assmannshausen, Rheingau;
9,75 €; Note 2,8

2011 Spätburgunder trocken, Domäne Assmannshausen, Rheingau; 15,40 €; Note 3,1

2011 Spätburgunder Spätlese trocken, Robert König, Assmannshausen, Rheingau;
15,25 €; Note 2,5

2011 Spätburgunder Spätlese trocken, Domäne Assmannshausen, Rheingau; 17,40 €; Note 2,5



2011 Spätburgunder Auslese trocken, Robert König, Assmannshausen, Rheingau;
25,25 €; Note 2,5

2009 Spätburgunder trocken, Weingut Krone, Assmannshausen, Rheingau; 35 €; Note 2,2

2006 Spätburgunder trocken, Weingut Krone, Assmannshausen, Rheingau; 34 €; Note 3,1

2009 Spätburgunder trocken "aus dem Cabinetkeller", Domäne Assmannshausen,
Rheingau; 43 €; Note 2,0

Carpe Vinum Freiburg e.V.

Freiburg, den 12.03.2013

Achim Glockner
- 1. Vorsitzender -

Jürgen Beiler
- Schriftführer -