

# Referat af generalforsamling i Værløse

## Vinvenner mandag d. 25. september 2023

### 1. Valg af dirigent

Christian Zilstorff blev valgt som dirigent og konstaterede, at generalforsamlingen blev indvarslet i mail fra Alice Rudkjær d. 24/8-23 og VinNyt nr. 256. Den skal afholdes inden 1. oktober og være indvarslet senest 4 uger forinden, så den er lovlig indkaldt.

### 2. Valg af referent

Arne Jensen blev valgt som referent.

### 3. Bestyrelsens beretning om foreningens virksomhed i det forløbne foreningsår

Formanden Alice Rudkjær fremlagde beretningen, som blev godkendt med akklamation. Christian Zilstoff spurgte om arrangørerne af vinsmagningen fik medlemmernes vurderinger af smagningen. Det får de og nogle giver feed-back. Det er derfor væsentligt, at I vurderer smagningen.

### 4. Fremlæggelse af det reviderede regnskab til godkendelse

Kasserer Jens R. Rasmussen fremlagde det revisorgodkendte (Annie Gråbirk) regnskab, som blev enstemmigt godkendt. Et medlem spurgte, hvor meget gæster betaler. Kassereren oplyste, at det fastsættes fra gang til gang afhængig af udgiften til vinsmagningen.

### 5. Behandling af forslag fra bestyrelse og medlemmer

Der var ingen forslag.

### 6. Fastsættelse af kontingent

Kassereren Jens R. Rasmussen fremlagde budget herunder kontingent for sæson 2023/2024. Budgettet blev vedtaget med en stigning på 100 kr., så kontingentet bliver 1.150 kr. for min. 8 vinsmagninger. Indtægter og udgifter balancerer, så der bliver hverken overskud eller underskud. Der er p.t. 60 medlemmer. Vi forventer, at det bliver dyrere i den kommende sæson p.g.a. inflationen. Klippekortet fastsættes til 660 kr. for 3 vinsmagninger. Gæsteprisen stiger ligeledes med 10 %. Et medlem spurgte, om bestyrelsen ikke kunne presse prisen på et arrangement. Bestyrelsen forhandler om prisen og betaler aldrig foredragsholderen.

### 7. Valg af bestyrelsesmedlemmer

Der var tre bestyrelsesmedlemmer på valg for to år. Alice Rudkjær, Thomas Larsen og Alan Willumsen. Alle var villige til genvalg. Og de blev genvalgt.

### 8. Valg af 2 suppleanter til

Bestyrelsen ønsker, at 1. suppleanten deltager i bestyrelsesmøderne (uden fastlagte opgaver).

Bestyrelsen foreslog følgende:

1. Stig Kjeldsen indstilles til valg som 1. suppleant
  2. Carit Wain vil gerne være 2. suppleant.
- Suppleanterne blev valgt.

### 9. Valg af revisor og revisorsuppleant

Den nuværende

- revisor Annie Gråbirk er villig til genvalg.
- den nuværende revisorsuppleant Charlotte Bundgaard er også villig til genvalg. Begge blev valgt.

### 10. Eventuelt

En af medlemmerne foreslog, at der blev en smagning af alkoholfrie vin. Bestyrelsen mener, at alkoholfri vine ikke er specielt gode. Hvide vine er bedre end røde vine. Bestyrelsen foreslog, at vi kunne prøve med en enkel hvidvin for at afprøve det.

Formanden – Alice Rudkjær – gav de afsluttende bemærkninger, hvor hun takkede dirigenten for vel udført arbejde og takkede bestyrelsen for et godt samarbejde Hermed sluttede generalforsamlingen.

-----

Referent Arne Jensen.

-----

Dirigent Christian Zilstorff

# Bilag

## Bestyrelsens beretning 2022 / 2023

Vinklubbens formål har ikke ændret sig siden sidste år. Det er stadig at skabe interesse for forskellige aktiviteter med vinen i centrum: smagninger med foredragsholdere, fælles deltagelse i eksterne smagninger, vinindkøb og information, samt hvad der ellers er relevant for en vinklub.

Alt dette har bestyrelsen haft for øje da vi planlagde årets aktiviteter.

Vores første smagning var et besøg hos Kelleris vingård. Det var spændende at komme i marken og smage druerne og høre om vinfremstillingen, men måske lige lovligt megen snak. Vinene var dyre, tilbehør i form af snack var nærmest ikke eksisterende, men det var god fortælling fra en familie som brænder for deres vine. Efter den årlige generalforsamling smagte vi på bestyrelsens sommervine. Patrio Vin serverede i oktober vine fra Ungarn. De har et godt samarbejde med lokale vingårde og vinbønder, og importerer selv vinene. Patrio Vin har valgt at specialisere sig at importere vine fra 6 regioner - Tokaj, Eger, Syd-Balaton, Szekszárd og Villány.

I november havde vi Veronique Pichon fra Frankrig på besøg, og vi fik smagt mange af hendes Rhone vine fra Domaine Mur-Mur-lum. De forhandles hos Holte Vinlager, som også var repræsenteret. Her havde vi gæster fra IDA med.

December bød julevin fra Sydamerika præsenteret af Winepoint. Her smagte vi 10 forskellige vine fra Chile og Argentina. Her havde vi gæster fra håndværkerforeningen med.

I januar holdt bestyrelsen nytårstaffel med champagne og cocktails. Medlemmerne var inviteret enkeltvis og i galla. Både Tomas og jeg – Alice- havde været i køkkenet og bagt snacks og jeg havde været på storindkøb i spiritus og tilbehør til de valgte cocktails. Og vi fik fine tilbagemeldinger på arrangementet – tak for det. Vi syntes selv at det var anderledes og sjovt.

Manfred & Co besøgte os i Februar med vine fra den tyske vinbønder Andreas Hemer Das Bioweingut Hemer er en tysk vingård, der ligger i landsbyen Abenheim i Rheinhessen tæt på Worms. Her havde vi også gæster fra IDA med.

I februar var der også en smagning ud af huset -nemlig Gambero Rosso. Det benyttede 8 medlemmer sig af.

Marts bød på Østrigs vin – connoisseur Erik Hansen. Fin smagning af 8 vine, som han havde købt hos 4 forskellige leverandører.

I april smagte vi Bio-vin fra Emilievin, som præsenterede vin af meget høj kvalitet fra mindre domæner, som helst skal benytte sig af økologiske og/eller biodynamiske metoder i produktionen. Her havde vi også få gæster fra håndværkerforeningen med.

I april tilbød vi også, men meget sent et Classic Wine event. Der kom desværre ingen fra VVV ud over Jens.

I maj havde vi Allerød vinhandel på besøg. De præsenterede 8 forskellige vine med druen Pinot Noir. Her var vi vidt omkring – Veneto i Italien, Languedoc og Bourgogne i Frankrig, Nahe i Tyskland, samt Californien og New Zealand.

Vi afsluttede sæsonen Med ærlig vin fra Vores Franske. Arrangementet skulle have været afholdt i forretningen i Farum. Men den blev lukket i løbet af foråret. Derfor blev arrangementet afholdt i Satellitten.

I år har vi fravalgt at have Mauro på besøg med sine vine fra Piemonte. Det er kun bestyrelsen som køber vinene i forbindelse med besøget, og dem kan vi fremover bestille hos Mauro. Thomas har en direkte kontakt til dem. Hvis andre vil bestille sammen med os, skal I være velkomne. Vi skriver ud i vinnyt når vi bestiller igen.

Vi har således afholdt 10 vinsmagninger i Satellitten, hvoraf den sidste var selvfinansieret. Vi har afholdt 1 arrangementer "ud af huset" og inviteret til 2 smagninger, som andre har arrangeret.

Vi har afholdt 2 smagninger med deltagelse af ingeniørforeningen og 2 med Håndværkerforeningen i denne sæson. Det er et godt tilskud til økonomien, men også et større arbejde.

Og så lidt faktuelle oplysninger:

Ved udgangen af sæsonen var vi 53 medlemmer og der har gennemsnitligt været 39 medlemmer og 9 gæster pr. smagning. Tilbagemeldingerne har som regel været fine. Den kritik, som kommer, prøver vi at imødekomme bedst muligt. Og bestyrelsen ser gerne at flere anmelder vinsmagningerne. Det er her, vi får en fornemmelse af, hvordan smagningen har været.

Bestyrelsen har holdt 6 bestyrelsesmøder.

Bestyrelsen har også holdt den årlige middag med ægtefæller, i år hos Thomas.

Den nuværende bestyrelse består af:

Formand samt PR-ansvarlig	Alice Rudkjær
Næstformand og vin-nyt ansvarlig:	Janus Hertz
Kasserer og Web-ansvarlig:	Jens R. Rasmussen
Lokale-og materiel-ansvarlig:	Alan Willumsen
Sekretær og forplejnings-ansvarlig:	Thomas Larsen

1. Suppleant:	Stig Kjeldsen
2. Suppleant:	Carit Wain
Revisor:	Annie Gråbirk
Revisorsuppleant:	Charlotte Bundgaard

I år er Alice, Alan og Thomas på valg til bestyrelsen. Men alt det kommer vi tilbage til under et andet punkt på dagsordenen.

Emner af særlig interesse:

- Bestyrelsen har tidligere oprettet et klippekort med 3 rabatclip, så medlemmerne kan tage familie og venner billigere med til en vinsmagning. Klippekortet gælder i 3 år og koster 675 kr.
- Det er formandens lod at deltage i Brugerbestyrelsen for **Satellitten**. Det er præmissen for at bruge lokalerne her, at foreningen deltager aktivt. Men der foregår næsten intet. Formanden har kontakten til Kommunen og orienterer os andre om mangler og forbedringer i Satellitten.
- Bestyrelsen har i år bemærket at der er megen snak når de inviterede gæster holder deres præsentation af vinene og historien bag. Derfor har vi anskaffet en klokke, som Thomas gerne ringer med når det bliver for meget. Vis i stedet hensyn og lyt til de vise ord.
- Vi er en forening, hvor **hele foreningen deles om arbejdsopgaverne**. Men opgaverne er blevet færre. Bestyrelsen har besluttet at deltagerne selv medbringer glas, tallerkener og bestik. Foreningen har stadig lager i skabene, så man kan låne, hvis man har glemt det, men betingelsen er, at man selv går ud og vasker det op og sætter det på plads efter brug.

Arbejdet med opstilling og nedtagning af borde går nemt og hurtigt. Opvask er der jo ikke så meget af, men det er altid de samme som står og vasker op – primært bestyrelsen.

Dog er der altid en strøm af mennesker, når resterne af vin skal hældes sammen og deles. Det tager formanden sig af fremover. Når der er vasket op og salen er ryddet deles satterne blandt de tilbageværende.

Reglen er stadig, at man enten kommer en ½ time før og hjælper med opsætning, vand på bordene og anretning af maden, ELLER bliver en ½ time efter for afrydning og opvask!

- *Hjemmesiden* fungerer fint. Her står hvad man har brug for at vide om vinklubben. Der er oprettet et chatforum, som er til for alle, så kom gerne med jeres meninger her. Chatten kan også bruges til vinkøb, hvis man ser et godt tilbud, man gerne vil dele med andre.
- *Pressen*. I denne sæson har vi ikke nået at få materiale ud til andre end vores medlemmer og mail-listen med VinNyt, som har en læserskare på over 200. Vi har dog placeret vores velkomstfolder bl. a. i Galaksen og biocaféen.
- Jeg vil afslutte min beretning med at takke jer alle for at møde talstærkt frem til vores arrangementer med godt humør og livlig hyggesnak.

- Og til sidst en tak til min bestyrelse for det kæmpe stykke arbejde I alle bidrager med. Giv dem en hånd for det.