



OBERÖSTERREICHISCHER  
**SOMMELIERVEREIN**

## **Einladung zur Jahreshauptversammlung 2019 des Oberösterreichischen Sommeliervereins**

**Wann:** Montag, 28. Jänner 2019 um 18 Uhr  
**Wo:** Restaurant Pöstlingberg Schössl, Am Pöstlingberg 14, 4043 Linz

**Bitte um verbindliche Anmeldung bis Montag, 21. Jänner 2019 bei Frau Fölsner:  
Tel.: 05-90909-4611 oder E-Mail: [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at)**

### **Tagesordnung**

1. Begrüßung
2. Bericht des Präsidenten
3. Bericht des Kassiers
4. Rechnungsprüfungsbericht
5. Entlastung des Vorstands
6. Vorschlag des neuen Vorstandes
7. Vorstellungsrunde der Vorstandskandidaten
8. Neuwahl und Annahme
9. Jahresplan für 2019
10. Allfälliges (Abschlussakt, Verabschiedung)
11. Wine & Dine mit Ulli Hager, Regionales Weinkomitee Weinviertel & Obmann Hans Setzer

### **Wine Dinner mit Mag. Ulrike Hager (Weinkomitee Weinviertel)**

Thema: Weinviertel DAC / Weinviertel DAC Reserve

Weinviertel DAC bezeichnet den eindeutigen und jederzeit wiedererkennbaren Charakter des Grünen Veltliner im Weinviertel mit seinem beliebten „Pfefferl“. DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“. Ein Weinviertel DAC kann nur jener Grüner Veltliner aus dem Weinviertel werden, der als Qualitätswein bei Blindverkostungen einer unabhängigen Weinkommission beweist, dass er den regionaltypischen Charakter aufweist.

Wie für den Weinviertel DAC gilt auch für die Reserve das klare, gebietstypische Geschmacksprofil eines pfeffrigen Grünen Veltliners aus dem Weinviertel zusätzlich mit den Charakteristiken: trocken, dichte Struktur und langer Abgang, kräftige Stilistik, ein zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig. Weinviertel DAC Reserven werden seit dem Jahrgang 2009 im Weinviertel angeboten. Der Mindestalkohol liegt bei 13,0%, im Rahmen der Vergabe der staatlichen Prüfnummer müssen vier von sechs Kostern zustimmen, dass der Wein in sensorischer Hinsicht der Bezeichnung Weinviertel DAC Reserve entspricht.

Ulrike Hager, die Geschäftsführerin des Regionalen Weinkomitees Weinviertel, wird uns nicht nur den typischen Grünen Veltliner des Weinviertels verkosten lassen, sondern auch mit Hintergrundinformation des Weinbaugebietes bereichern.

## Vorschreibung Mitgliedsbeitrag 2019

Die Abwicklung vieler guter Veranstaltungen erfordert eine gute finanzielle Basis, die hauptsächlich durch Mitgliedsbeiträge abgesichert ist. Daher ersuchen wir um umgehende Einzahlung des Jahresmitgliedsbeitrags auf das Konto:

OÖ Sommelierverein  
Raiffeisenbank Walding  
IBAN: AT33 3473 2000 0003 1807

Sowie die Einzahlung erfolgt ist, wird die Mitgliedskarte zugesandt. Bei öffentlichen Veranstaltungen ist diese zur Legitimierung als Vereinsmitglied erforderlich, um reduzierte oder kostenlose Eintritte zu erhalten

Kosten der Mitgliedschaft :

<b>Einzelmitgliedschaft</b>	€ 87,00 pro Jahr
<b>Schüler, Jungsommeliers</b>	€ 22,00 pro Jahr
<b>Partner-Mitgliedschaft</b> (2 Personen)	€ 72,00 pro Person/Jahr
<b>Betriebsmitgliedschaft für Gastronomen</b>	€ 99,00 pro Betrieb/Jahr

## Vorschau auf die kommenden Veranstaltungen

16. Jänner 2019 --> **Bordeaux Total** mehr als 30 Weine (Jg. 2010-2015) im Pauls  
Anmeldung unter: 0664 – 23 08 551
21. Jänner 2019 --> **Sommeliertag** 2019 in Donnerskirchen in der Genussakademie  
Für Mitglieder eines österreichischen Sommeliervereins ist die Teilnahme kostenlos (außer der Unterkunft), Nicht-Mitglieder können für € 100,- teilnehmen.
27. – 28. Feb. 2019 --> **Weinreise** mit Hans Stoll - Leithaberg
11. – 15. März 2019 --> **Sommelier WM** in Antwerpen mit unserem OÖ Teilnehmer Andreas Jechsmayr
01. - 02. April 2019 --> **Weinreise** mit Hans Stoll – Carnuntum & Gols
- 02.04./27.06./03.09./14.10.2019 --> 4/4 **Battle** der **Top Sommelier** Oberösterreich

**Alle Veranstaltungen und Details 2019 findet Ihr auf unserer Webseite.**

[www.ooe-sommeliereverein.at/termine](http://www.ooe-sommeliereverein.at/termine)

Außerdem informieren wir Euch auch mit unserem Newsletter und auf Facebook...

**Wir freuen uns auf rege Teilnahme bei der Jahreshauptversammlung!**

Der Vorstand des Oberösterreichischen Sommeliervereins