

SKIVE PORTVINSKLUB

Generalforsamling med Portwine dinner hos SparNord fredag d. 24/4 2015 kl. 18.00..

Velkomst v/formanden

Formand Helge bød Skive Portvinsklubs medlemmer velkommen til en spændende og anderledes aften i Portvinsdruernes tegn, og takkede Spar Nord og Mogens Sørensen for lån af de dejlige lokaler, Helle og Jette i køkkenet for tryllerierne med maden og Pia, Egeris Blomster for fin fin blomsterpyntning af bordene.

Helge kunne oplyse at der – som sædvanlig fristes man til at sige – var flotte 80 personer mødt op.

Derudover blev aftenens program oplyst som følger:

- Kl. 18.00: Velkomst med velkomstdrik – kold Maynards White Colheita 2004
- Kl. 18.10: Kort aktuelt indlæg fra Spar Nord v/Peter Damgaard
- Kl. 18.30: Generalforsamling.
- Ca. kl. 19.45: 3 retters menu med diverse portvine i rigelige mængder.

Indlæg v/Peter Damgaard, SparNord

Peter Damgaard fra Spar Nord kom med et kort og interessant indlæg omkring investeringsmuligheder og dertil hørende risikoprofil.

Ikke så dårligt at lære hvordan man plejer sine investeringer på bedste vis, samtidig med at man smager på et godt glas portvin.

Og så til generalforsamlingen....

1.Valg af dirigent

Max Laigaard blev valgt til dirigent og styrede slagets gang med en god og sikker hånd, og kunne meddele at generalforsamling var lovligt varslet.

2. Formandens beretning

Formanden kunne med stolthed berette at vi på dagen havde rundet 121 medlemmer og takkede for den store interesse og opbakning der er hver gang Skive Portvinsklub inviterer til en aktivitet.

Derefter tog han os med på et lille tilbageblik med følgende overskrifter:

- 26. november 2013 blev der afholdt en "åben" portvinssmagning i KCL.
- Uden annoncering og kun ved at "prikke" nogle af de der tidligere havde udvist interesse, blev der overraskende 71 personer, der blev spurgt til om de var interesserede i at der blev oprettet en

portvinsklub og det var der mange der var og de tilkendegav samtidig at de gerne ville møde op til en stiftende generalforsamling...

Den aften fik vi et oplæg om portvinens historie + en Kopke/Maynards portvinssmagning

- Stiftende generalforsamling blev afholdt den 5. februar 2014, på Aktivitetscentret, med 59 fremmødte, forslag til vedtægter blev fremlagt og diskuteret, det blev besluttet at afholde en ekstraordinær generalforsamling, og den nuværende bestyrelse blev valgt samt øvrige poster besat. Denne aften fik vi et oplæg om de visioner som initiativtangerne havde for en portvinsklub i Skive - bare lige at nævne den vigtigste: En hyggelig klub, hvor vi i fællesskab kan nyde og udbrede kendskabet til Portvin og herefter en mindre smagning af Portvin fra Quinta Kopke.
- Ekstraordinær generalforsamling den 8. maj 2014 på Aktivitetscentret Ny Skivehus med en stor Maynards smagning. Her skulle vi stadig selv medbringe glas (gerne store tulipanformede) - hvilket var et blandet syn :o)
- Torsdag den 9. oktober 2014 portvinssmagning i Vinde Forsamlingshus – med 60 deltagere, med Søegaards Vinhus der stod for smagningen og de havde allieret sig med Allan Faurkov som præsenterede os for portvine fra to forskellige Quintaer: Quinta Martinez og Quinta Roriz.
- tak til Søegaards Vinhus for en god aften. Her var det første gang vi havde vore "vintasker og glas" med. Praktisk og et sjovt syn – når vi alle møder op med vores ens "håndbagage".
I øvrigt en stor tak og ros til Lene, Vinde Forsamlingshus for den venlighed og service vi altid møder når vi gæster Vinde Forsamlingshus.
- Portvinssmagning på Børsen i København i november 2014, med rundvisning på Christiansborg af Inger Støjberg, frokost i Snapstinget afsluttende med Portvinsfestival på Børsen og derefter retur i Skive – hvor vi var ca. 24.00. 35 personer deltog i smagningen på Børsen.
- Tirsdag den 25. november 2014 "julesmagning" i Vinde Forsamlingshus over temaet "Portvin som egner sig til Julens fristelser". Det blev til LBV fra Kopke & Maynards samt Colheita fra samme Quintaer afsluttende med Lenes risalamande og kirsebærsaauce med tilhørende Colheita fra 2005.
- Torsdag den 5. marts 2015 havde vi 2015's første smagning i Spar Nords kantine, med Søren fra Strøgets Vinhandel, vine fra Quinta Ramos Pinto og Johannes Odgaard fra Østjysk Vinforsyning der kommenterede smagningen – en rigtig god aften. En tak til Spar Nord for lån af lokaler og stor tak til Helle & Jette for lækker tapas.

Opsummering:

- Vi har en velfungerende hjemmeside.
- Et velfungerende system for oprettelse af medlemskab.
- Et velfungerende system for tilmelding til aktiviteter.
- Vi er på Facebook.
- Vi kan findes på: Vinavisen.dk og Portvin.nu.

Men, vi savner at I benytter jeres mulighed for input på vores hjemmeside.

Fremtiden:

Vi er selvfølgelig spændte på hvor mange der fornyer medlemskabet.

Vi planlægger 2 smagninger i efteråret 2015:

- den første er planlagt til torsdag den 17. september – her bliver det Kvickly der kommer på "banen" i Vinde Forsamlingshus.
- den anden smagning bliver torsdag den 19. november 2015.

Vi vil gerne høre om hvilken form I helst ser smagningerne afholdt under:

- Smagning med flutes?
- Smagning med efterfølgende let anretning?
- Smagning med menu?
- Eller?

Vi forsøger i størst mulig omfang at benytte lokale leverandører.

Vi forsøger at fremskaffe gode priser til jer ved smagningerne.

Vi havde også planlagt at sende en mail når vi så gode tilbud, men det har vi ikke opfyldt.

Der er meget små mængder i butikkerne når der annonceres med en god pris, så vi når simpelt hen ikke at sende en mail, før der er udsolgt - så kig selv efter i diverse annoncer.

*

Vi vil også godt vide om der er ønske/behov for:

En gentagelse af portvinens historie (grundviden/smagning):

Hvad er portvin?

Hvem har opfundet portvinen?

Douro Regionen

Vingårdene

Vinhøsten

Forarbejdning

Transport / lagring

Kontrol og kvalitet

Vi vil også gerne vide, om der er interesse for en portvinssmagning, hvor vi kommer op at "flyve" med f.eks. gamle Colheita eller gamle Vintage.

Her bliver det nødvendigt at samle i fold af 10 til 12 personer, og det vil blive til en anden pris end den vi kender fra de smagninger, vi indtil nu har afholdt.

I kan med rette spørge, hvad prisen vil blive.

Det er svært at sige, det kommer helt og holdent an på hvad vi vælger, men det kunne nemt blive 400,- til 600,- kr. inkl. flutes.

I det hele taget vil vi meget gerne løbende have jeres spørgsmål, forslag og tilkendegivelser – brug klubbens hjemmeside eller bestyrelsens mailadresser.

*

Hvis I undrer jer over den billige pris på aftenens menu og smagning skal I vide, at vi har passet rigtig på jeres penge.

Vi har et overskud fra jeres indmeldelsesgebyr og på kontingent.

Smagningerne har alle været i økonomisk balance.

Da det er medlemmernes penge og der ikke skal være et større overskud i klubkassen har bestyrelsen valgt at bruge nogle af pengene:

En billig pris til medlemmer for deltagelse i generalforsamlingen og fuld pris for gæster.

*

Ligeledes har medlemmerne mulighed for køb af vintermometre til en god pris på 50,- kr. (v.u pris er ca. 135,- kr.)

*

Vi har ikke tømt kassen helt, det vil kasserer Poul komme tilbage til ved fremlæggelse af regnskabet.

- Tak til mine bestyrelseskollegaer for godt arbejde og samarbejde.

Formanden afsluttede sin beretning med endnu engang at takke for den store opbakning der havde været til Skive Portvinsklub med dertil hørende stor applaus fra de fremmødte.

Indlæg fra salen

Et medlem pointerede at formanden vist havde glemt at det første år også havde resulteret i at Skive Portvinsklub 2 gange var blevet omtalt og vist på TV MidtVest.

3. Regnskab

Kasserer Poul fremlagde regnskabet der bød på sorte tal på bundlinien, som jo er fremkommet ved medlemskontingent fra 116 medl., indtægter fra 5 smagninger/arrangementer fratrukket udgifter til de selvsamme medlemmer og smagninger; i alt et overskud på godt kr. 27.000,- – dejligt..... ;o)

Regnskabet er revideret og godkendt af revisor Leif Erik Jensen.

Fra salen blev bestyrelsen opfordret til at afholde eet årligt betalt arrangement for bestyrelsens medlemmer.

4. Indkomne forslag

Der stilles følgende ændringsforslag til vedtægter for Skive Portvinsklub af 5. februar 2014.

Ændring af vedtægt § 4 A

Nuværende ordlyd slettes:

§ 4 A: Der er mulighed for, at der kan tegnes et passivt medlemskab. Enhver, der ønsker passivt medlemskab, betaler et reduceret årskontingent, der opkræves årligt pr. 1. juni, dækkende perioden fra 1. juni til 31. maj det efterfølgende år. Det årlige reducerede kontingent fastsættes på generalforsamlingen.

Passivt medlemskab giver taleret uden stemmeret ved generalforsamlinger og ret til at modtage elektronisk kommunikation fra klubben (f.eks. om indbydelser til smagninger, tilbud eller arrangementer). Passive medlemmer kan deltage ved smagninger til gæstepris.

Ny ordlyd

§ 4 A: Ikke medlemmer kan deltage i smagninger til gæstepris, som fastsættes af bestyrelsen for hver enkelt aktivitet.

Forslaget er stillet af bestyrelsen for Skive Portvinsklub.

Med fuld opbakning fra de fremmødte medlemmer blev dette forslag vedtaget.

5.Kontingentfastsættelse

Det eksisterende beløb på kr. 100,- blev besluttet fortsat at være gældende.

6.Valg af bestyrelse

På valg var:

- Michael Madsen
- Poul Vestergaard
- Nina Vestergaard

Der blev ikke foreslået andre og de 3 blev genvalgt.

7.Valg af revisor og revisorsuppleant

- Leif Erik Jensen, Revisor
- Max Laigaard, Revisorsuppleant

Der blev ikke foreslået andre og de 2 blev genvalgt.

8.Valg af bestyrelsessuppleanter

- Nuværende bestyrelsessuppleant Tommy Madsen, Skive
- Nuværende bestyrelsessuppleant Niels Jørgen Riis Søndergaard, Skive

Der blev ikke foreslået andre og de 2 blev genvalgt.

9.Eventuelt

Ingenting.

Dirigent Max kunne herefter med ordene – ”Det var en nem omgang” afslutte generalforsamlingen, og formand Helge kunne takke Max for indsatsen og samtidig meddele at generalforsamlingen var gået nemmere og hurtigere end forventet med det – ikke så kedelige – resultat at vi nu havde 45 min. ekstra til at nyde et glas portvin eller 2 inden maden blev serveret.

Portwine Dinner

Så til det der, nok trods alt nok var aftenens hovedpunkt for de fleste, nemlig aftenens Portwine Dinner menu, der bød på både ”nye” portvine og ”gængangere” i forhold til tidligere smagninger, men menuen som følger:

”Portwine Dinner”

Velkomst: Maynards White Colheita 2004

Menu:

Parmaskinke, soltørrede tomater, oliven, feta, pesto og frisk salat m/flutes

Hertil serveres : Kopke LBV

Oksefilet, petit kartofler, sauce, rodfrugter m/timian og svampestuvning med hakket tomat

Hertil serveres: Maynards Vintage 2012

Marcipankage m/bl. nødder og ostecreme

Hertil serveres: Kopke Colheita 1985

Kaffe/the - Spar Nord er vært

Det blev en god og virkelig spændende oplevelse, og for de fleste også en ny oplevelse at drikke portvin til en 3-retters menu.

Der blev smagt på maden og portvinen både hver for sig og sammen og livligt kommenteret og debatteret bordene rundt.

At dømme efter snakken og folks kommentarer var det en stor og anderledes oplevelse.

På gensyn til næste smagning 19. september 2015

og med portvinlig hilsen

Allan Riis Søndergaard

Sekretær, Skive Portvinsklub

sekretaer@skiveportvinsklub.dk