

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #14



Medlemsinformation – www.oddwhisky.dk – 3. april 2015

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Påsken er over os, og det betyder blandt andet at Næstformanden endelig har fået tid til at skrive et par ord.

Siden sidst har vi fået afholdt generalforsamling, og vores kære Formand har da også rundsendt referatet herfra. Jeg vil i den forbindelse gerne benytte lejligheden til at takke medlemmerne for genvalget som Næstformand.

På generalforsamlingen var der opbakning til at lave en sensommerudflugt, så den er nu en del af det kommende program. Detaljer, tider og en decideret invitation følger senere i en særskilt besked til alle medlemmer. Vi er blevet forespurgt om vi kan lave opsamling allerede i Aarhus ad hensyn til de mange medlemmer vi trækker derfra, og det arbejder jeg videre med. Om det kan lade sig gøre ved jeg ikke endnu.

Om små 3 uger får vi besøg af Terje Thesbjerg fra SMWS, som vil afholde en smagning med japansk whisky, aftappet af SMWS. Det er **absolut** en smagning I ikke vil gå glip af, så hvis man ikke allerede er meldt til, så kan jeg kun kraftigt anbefale at det bliver gjort hurtigst muligt. Der er en rimelig stor sandsynlighed for at denne smagning bliver udsolgt når gæster også kan tilmelde sig, hvilket som bekendt kan ske en uge før smagningen.

For at varme Jer lidt op til smagningen, kan I sidst i dette nyhedsbrev læse lidt om japansk whisky historie.



Yoichi Distillery

Med venlig hilsen,
Thomas Korsgaard
Næstformand

Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

Smagning #21: Torsdag 23. april 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #22: Torsdag 28. maj 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #23: Lørdag 5. september 2015 kl. 9.00 – ca. 22.00

Betaling for smagninger og Kontingent 2015

Tilmelding: Tilmelding til smagninger sker pr. mail til odderwhiskylaug@gmail.com. Det meddeles om man ønsker at deltage i spisningen, og der indbetales efterfølgende til foreningens konto i overensstemmelse med det bestilte

Kontingent: Kontingentet for 2015 blev på sidste generalforsamling fastsat til kr. 200,-

Betaling: Betaling skal ske til foreningens konto:

Bank: BasisBank

Reg.nr.: 1671

Kontonr.: 1494902

Angivelse af medlemsnummer og navn på evt. gæst(er)

Kvittering for registrering fremsendes pr. mail efter tilmelding

Smagning #21 – Japan smagning v/Terje Thesbjerg SMWS

Tid: Torsdag 23 april 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Foredragsholder: Terje Thesbjerg, Importør og medejer af Scotch Malt Whisky Society Danmark

Sted: Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)

Pris: 350 kr. for medlemmer, 450 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)

Spisning: Menu: Bjørns Oksegryde. – 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program: 1. – Nikka Coffey Grain 14yo – Recharred hogshead – 57,6% - SMWS G11.1

2. – Chita Grain 4yo – Virgin oak puncheon – 58,3% - SMWS G13.1

3. – Yamazaki 11yo – 1. fill butt – 53,9% - SMWS 119.14

4. – Hakushu 14yo – 1. fill butt – 55,5% - SMWS 120.7

5. – Hakushu Peated 13yo – 2. fill hogshead – SMWS 120.8

6. – Yoichi 26yo – Virgin oak puncheon – SMWS 116.20

7. – Hanyu 13yo – 1. fill butt – 55,1% - SMWS 131.2

Programmet er ikke nødvendigvis i samme rækkefølge som ovenstående.



Smagning #22 – Luksus Islay smagning v/Thomas Korsgaard

Tid: Torsdag 28 maj 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00
Foredragsholder: Thomas Korsgaard, næstformand for OWL
Sted: Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)
Pris: Prisen er endnu ikke fastlagt.
Spisning: Menu er endnu ikke fastlagt.
Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter
Program: Afsløres i nyhedsbrev 15!



Smagning #23 – Sensommerudflugt

Tid: Lørdag 5 september 2015 kl. 9.00
Foredragsholder: Flere forskellige ☺
Sted: Odder Banegård
Pris: 595 kr. for medlemmer, og alle medlemmer kan medbringe en gæst til samme pris.
Spisning: Spisning undervejs på turen.
Deltagere: Max. 50– først til mølle får billetter
Program: Mere information følger, men de overordnede punkter er:
1. Whiskybrunch og rundvisning hos SMWS I Vejle
2. Besøg og smagning hos Sct. Clemens Malt I Odense
3. Besøg og smagsprøver på Trolden i Kolding

Kontakt – Webside – Mailadresse – Telefon

Facebook: www.facebook.com/groups/odderwhiskylaug
Webside: www.odderwhiskylaug.dk
Mail: odderwhiskylaug@gmail.com
Formand: Carsten Hering Nielsen – Mobiltelefon: 4033 1406.

Et forord om japansk whisky

Som alle sikkert ved, så er der japansk whisky på bordet i Odder Whisky Laug, torsdag den 23. april. I den forbindelse får vi besøg af Terje Thesbjerg fra SMWS DK. Terje er en mand med mange jern i ilden, og jeg har bedt ham om at fortælle *sin* historie om hvordan SMWS kom til Danmark, og hvad det er der driver ham. Derfor vil jeg spare ham for alle de nørdede detaljer omkring de japanske destilleriers historie, og skrive lidt om dem her i stedet.

Japansk whisky hædres i disse år med den ene pris efter den anden. Det er bestemt et whisky land der har gjort sig bemærket på verdenskortet, og deres hæder er absolut fortjent. Der er ikke mange destillerier, og derfor heller ikke meget af det på markedet. Måske en af årsagerne til at det ikke er helt billigt – det er noget med udbud og efterspørgsel, jeg skulle vist have hørt bedre efter i skolen for at forstå det ☺

Lad os starte med begyndelsen. Overordnet set er der to mastodonter på det japanske marked. Om end i anden målestok end eksempelvis Diageo og Pernod-Ricard.

De to firmaer er Nikka og Suntory, og det hele starter hos en farmaceut ved navn Shinjiro Torii. Shinjiro fik den ide at bygge et destilleri i Japan, efter han i en årrække havde importeret blandt andet vin fra Portugal. Til dette hyrede han Masataka Taketsuru, som havde tilbragt adskillige år i Skotland, hvor han arbejdede og studerede whiskyfremstilling, blandt andet på Springbank. I 1923 byggede de således Japans første destilleri – Yamazaki, ejet af firmaet Suntory.

I 1934 forlod Masataka Taketsuru Suntory, og grundlagte sit eget firma, Nikka. Som det første projekt fik han opført det der blev Japans blot andet destilleri – Yoichi.

Lad os tage et nærmere kig på hvordan de to virksomheder udviklede sig:

Suntory

1923 – Yamazaki

1973 – Hakushu (I 1981 udvides Hakushu så der nu var et Hakushu East, det nye, og det der bruges i dag og Hakushu West, det oprindelige)

1994 – Suntory overtager Morrison Bowmore, og ejer dermed 3 destillerier i Skotland. Bowmore, Glen Garioch og Auchentoshan.

2014 – Suntory og Jim Beam danner tilsammen firmaet Beam/Suntory og med denne sammensmeltning kom også Laphroaig og Jim Beam i deres portfolio.

Suntory ejer derudover Chita Distillery der fremstiller deres Grain whisky.

Nikka

1934 – Yoichi

1969 – Miyagikyo, der fungerer dels som malt og grain destilleri

1989 – Nikka køber Ben Nevis i Skotland

Som et kuriosum, har de på Ben Nevis fortalt mig, at størstedelen af Ben Nevis produktion sendes i tankvogne til Japan, hvor whiskyen modner. Den er en af hovedbestanddelene i Nikkas produkter.

De øvrige destillerier

Fuji Gotemba fra 1972 ejet af Kirin

Chichibu fra 2004 (åbnet i 2008), ejet af Ichiro Akuto, barnebarnet af ejeren af Hanyu Distillery

Shinshu fra 1985, ejet af Hombo

White Oak fra 1984 ejet af Eigashima Shuzou

Derudover er der naturligvis de to legendariske destillerier, der i dag begge er lukket, nemlig Hanyu og Karuizawa. Historien om de to destillerier er så lang, at i får den i næste nyhedsbrev ☺

Med disse ord er bolden givet op til Terje, og ikke mindst det fantastiske whisky han medbringer. Der burde være lagt op til endnu en episk aften i Odder Whisky Laugs historie!

Næste nyhedsbrev

Nyhedsbrev #15 forventes sendt herfra primo maj.

På gensyn den 23. april ☺
