

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #15



Medlemsinformation – www.oddwhiskyau.dk – 3. maj 2015

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Pludselig blev det maj måned, og sommeren nærmer sig med hastige skridt. Siden sidst havde vi besøg af Terje Thesbjerg fra SMWS, og han fik alle de fremmødte igennem sortimentet fra Japan på fornem vis. Flere af medlemmerne beskrev det som en ren slikbutik, og flere nye medlemmer fik meldt sig ind i vores skønne forening. Alt i alt en meget vellykket, og smagfuld aften.

Maj måned er også vært for den sidste smagning, inden der går sommerferie i den for de fleste. Vi slutter af med en hyldest til den lille ø Islay, der er kendt af de fleste whiskyentusiaster for deres produktion af røget whisky. Allerede nu er tilmeldingerne begyndt at trille ind, så hvis du vil være sikker på en plads skal du nok overveje at få sendt nogle skillinger og en mail af sted til laugets konto og postkasse ☺

Om der kommer til at ske noget i forbindelse med byfesten, står stadig lidt hen i det uvisse, men vi skal naturligvis nok holde medlemmerne opdateret, såfremt der bliver truffet beslutning herom.

Ellers skyder vi som bekendt efteråret i gang med en tur ud i det ganske land. Som tidligere beskrevet går turen denne gang til SMWS i Vejle, Sct. Clemens Malt i Odense samt Trolden i Kolding. Alle besøg inkl. forplejning koster formodentlig 595,- og der er ligeledes åben for tilmelding nu. Jeg håber at vi kan samle ligeså mange som sidst, så vi kan få endnu en god oplevelse i bagagen sammen.

OG – Hvis du ikke allerede har uniformen klar til turen – så husk at få bestilt en polo eller T-shirt. Send som sædvanlig type og størrelse til laugets postkasse.

Med ønsket om en rigtig god sommer, og på gensyn den 28. maj.

Med venlig hilsen,
Thomas Korsgaard
Næstformand



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 #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: 400 kr. for medlemmer, 500 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)

Spisning: Økologisk mad fra Madvognen (Bjørn) – 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program:

1. – Caol Ila 25yo, OB, 43,0%
2. – Bowmore 25yo, OB, 43,0%
3. – Laphroaig 23yo, OB 1989 Vintage, 48,9%
4. – Lagavulin 12 yo, OB Limited Edition, Bottled 2009, 57,9%
5. – Bunnahabbain 20yo, 1990, Exclusive Malts, Cask no: 251211, 52,8%
6. – Port Ellen 19yo, 1982, Old Malt Cask, 1 of 720 bottles, 50,0%
7. – Ardbeg Supernova 2014, Committee Release, 55,0%
8. – Port Charlotte 9yo, 1. Fill sherry hogshead no. 895, 63,4%
9. – Octomore 6.2, OB, 167 ppm, 58,2%



Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

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

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.

Lad os få det japanske eventyr gjort færdigt...

Som de opmærksomme, og temmelig forkælede medlemmer måske bed mærke i, så sluttede den sidste aften med to aftapninger, fra de måske mest ikoniske destillerier i Japan – Hanyu og Karuizawa.

Hanyus historie begynder i 1941, da en efterkommer af den berømte sake familie Akuto, bygger et destilleri i byen Hanyu, lidt udenfor Tokyo. Selvom destilleriet får sin licens til at fremstille alkohol i 1946, er det først i 1980 at der bliver gjort seriøse forsøg på at lave whisky.

På dette tidspunkt er der ikke den store interesse i verden for japansk whisky, og det hænger sikkert sammen med det kollaps der var i whiskyverdenen op gennem firserne. Resultatet blev at Hanyu efter 17 års produktion indstillede whisky produktionen. I 2004 blev destilleret revet ned, og Ichiro Akuto, barnebarn af grundlæggeren, fik fingrene i de 400 fade der lå på lageret.

En af de største marketingsmæssige genistregere blev født, da Ichiru begyndte at aftappe Hanyu fadene. Hver aftapning havde et spillekort på flaskens etiket, og først da vi nåede frem til januar 2013 var samtlige 52 kort præsenteret på en flaske. Rygterne siger at der formentlig er ca. 100 fade tilbage, og Ichiro har tidligere udtalt at der muligvis kommer en flaske med en joker på ☺ Glæder mig til at se prisen på den flaske!

Ichiro Akuto er i dag ejeren af det forholdsvis nye destilleri – Chichibu.

Ligesom Hanyu, er Karuizawas historie som whiskyproducent ganske kort, og ligesom Hanyu producerede de også kraftig sherry modnet whisky. Karuizawa blev grundlagt i 1955, og startede deres produktion året efter.

De var uden sidestykke Japans mindste destilleri, og producerede blot 150.000 liter sprit årligt, men allerede i 1959 blev de det første destilleri der eksporterede whisky i Japan. Deres første single malt aftapning så dagens lys i 1976.

I 2007 blev Karuizawa solgt til ejerne af Fuji-Gotemba destilleriet, efter at produktionen var stoppet i år 2000, og lukkede endegyldigt i 2011.

Karuizawa forhandles i dag stort set kun gennem en engelsk distributør ved navn Number one drinks, og den ældste aftapning var 52 år gammel. 41 flasker var der tilbage i det fad, og sådan en fætter kunne man for et par siden erhverve sig for 20.000.....US Dollars.

Sandsynligheden for at Hanyu og Karuizawa dukker op på smagninger der er til at betale sig fra i fremtiden, er nok ikke ret stor. Så det var endnu engang et ganske særligt øjeblik i Odder Whisky Laugs historie.



Karuizawa Distillery (og efeu)

Næste nyhedsbrev

Nyhedsbrev #16 bliver en lille sommerhilsen ☺

På gensyn den 28. maj ☺
