

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #1



Medlemsinformation – www.oddwhiskylaug.dk – 17. september 2012

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Så er det igen blevet tid til lidt information fra din yndlingsforening. Siden sidst er vi nået op på 42 medlemmer og det ser ud til, at vi når at blive endnu flere, inden næste smagning den 4. oktober.

Bestyrelsen har holdt møde og er godt tilfreds med foreningens udvikling. Sidste hånd blev lagt på efterårets smagninger, og der er så småt ved at være styr på planlægningen af foråret også. Det kan du læse mere om længere nede.

Der blev også truffet beslutning om at udgive et nyhedsbrev til medlemmerne. Første nummer sidder du med i hånden (eller på skærmen). Indtil videre satser vi på 6-8 gange årligt – og hvis du har input eller idéer til indholdet, er du meget velkommen til at skrive til OWLs mailadresse.

Vel mødt! Vi håber på fortsat stor fremgang og mange gode smagninger i Odder Whisky Laug!

Med venlig hilsen,

Carsten Hering Nielsen
Formand

Næste smagning – Distillery Battle v/Carsten Hering – 4. oktober 2012 i Kælderen

Odder Whisky Laugs (OWL) tredje officielle smagning forventer vi bliver lidt af et tilløbsstykke. Vi skal for første gang opleve et veritabelt Distillery Battle – altså en smagning, hvor de enkelte destillerier skal kæmpe med hinanden om medlemmernes gunst. Head to head – whisky mod whisky.

Der bliver tale om en kamp mellem fire destillerier. Pulteney fra det nordlige højland, Deanston fra det sydligste højland, Auchentoshan fra lavlandet ved Glasgow og Laphroaig helt ude vestfra, fra Islay, der er en af de Indre Hebrider. Hvert destilleri byder ind med to whiskyer – en helt almindelig aftapning fra standardrepertoiret, og en helt speciel sag, som er udgivet i begrænset antal og kun er tilgængelig fra destilleriet.

Titel: Distillery Battle – Fire destillerier – Otte whiskyer
Tid: Torsdag 4. oktober 2012 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00
Foredragsholder: Carsten Hering Nielsen, formand for OWL
Sted: Kælderen, Aabygade 1, 8300 Odder
Pris: 275 kr. for medlemmer, 375 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser)

Spisning: Mørbradbøf med bløde løg – fra kl. 18.00 formedelst kr. 68,-
Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Smagningens program:

1. Old Pulteney 12yo OB - 40,0 %
2. Deanston 12yo OB - 46,3 %
3. Auchentoshan 18yo OB - 43 %
4. Laphroaig 10yo OB - 40 %
-
5. Old Pulteney 14yo – 08/09/1997-20/06/2012 - Bourbon Cask #1079 – Bottle #73 - Single Cask Selection (Handbottled at the Distillery) – 57,3 %
6. Deanston Spanish Oak - 1992-2012 (Distillery Only) - 57,4 %
7. Auchentoshan 18yo - 1978-1997 - Selected Cask Vatting (Distillery Only) - 58,8 %
8. Laphroaig Cairdeas Origin (Feis Ile 2012) - 51,2 %

Tilmelding: Medlemmer har fortrinsret indtil den 27. september kl. 08.00, se mere nedenfor.
Derefter åbnes smagningen for ikke-medlemmer og gæster, der dog skal betale 375 kr.

Betaling

Tilmelding sker ved indbetaling på følgende midlertidige konto:

- Danske Bank, Odder afdeling
- Reg.nr.: **4633**
- Kontonr.: **4633259100**

Der skal indbetales følgende

- Smagning og mad: **343,-**
- Smagning alene: **275,-**
- For indmeldelse lægges kr. 200,- til ovenstående beløb

HUSK at angive hvem indbetalingen omfatter

Billet til smagningen, samt barbillet og evt. spisebillet fremsendes pr. mail efter betaling.

Ved indmeldelse sendes desuden en mail til odderwhiskylaug@gmail.com med

- Navn, Adresse, Fødselsdato
- Telefonnummer, Mailadresse

Smagning #4 – Sherrybomber – Gode juledrammer v/Thomas Korsgaard

Tid: Torsdag 15. november 2012 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Foredragsholder: Thomas Korsgaard, næstformand for OWL

Sted: Kælderen, Aabygade 1, 8300 Odder

Pris: 300 kr. for medlemmer, 400 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser)

Spisning: Brændende kærlighed – fra kl. 18.00 – pris: kr. 68,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program:

1. Dailuaine - 16 yo - OB (Flora & Fauna) - 43%
2. Glenfarclas - 21yo - OB - 43%
3. Glen Elgin - 16yo - OB (Diageo Special Release 2008) - 58,5%
4. Miltonduff - 10yo - Gordon & MacPhail's - 24/06/1996-16/05/2007 - C#9446+9449 - 60,9%
5. Glenallachie - 37 yo - 1974-2011 - Bottled for The Whisky Show - 49,4%
6. Glendronach - 22yo - OB - 30/05/1990-06/2012, PX Sherry Puncheon SC#2966 - 539 fl. - 55,1%
7. Bowmore 1990 - 16yo - OB - Sherry Matured - 53,8%

Thomas skriver om smagningen: Sherryfade har en meget anderledes indflydelse på whisky, og typiske duft og smagsnoter er søde og ofte meget tunge. Aftenens smagning tager medlemmerne gennem en bred variation, med en alder der spænder fra 10 til 37 år, og med aftapninger fra destillerier der er knap så kendte for alle. Nogle mennesker bryder sig ikke om røg i deres whisky, andre elsker det. På samme måde kan man mene det forholder sig med sherrylagret whisky. En af aftenens aftapninger er en kombination af netop røg og den kraftige sherry. En ting er sikkert, sherrylagret whisky er ofte forbundet med noget eksklusivt.

Vel mødt – husk der er kun 32 pladser, så vent ikke for længe med at melde dig til!

Datoer for forårets smagninger

Smagning: Torsdag 24. januar 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning: Torsdag 21. marts 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning: Torsdag 30. maj 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

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 par ord om at destillere 2½ gang – af Thomas Korsgaard

På sidste smagning brugte formanden udtrykket, at en whisky fra Springbank var ”destilleret 2½ gang”. Dette affødte det naturlige spørgsmål: ”Hvordan kan man det”? Jeg vil forsøge at uddybe svaret her:

Flere destillerier anvender denne ”teknik”, alle med små variationer. En af de mest komplekse er destillationsprocessen fra Mortlach Distillery i Dufftown, hvilket diagrammet på næste side viser.

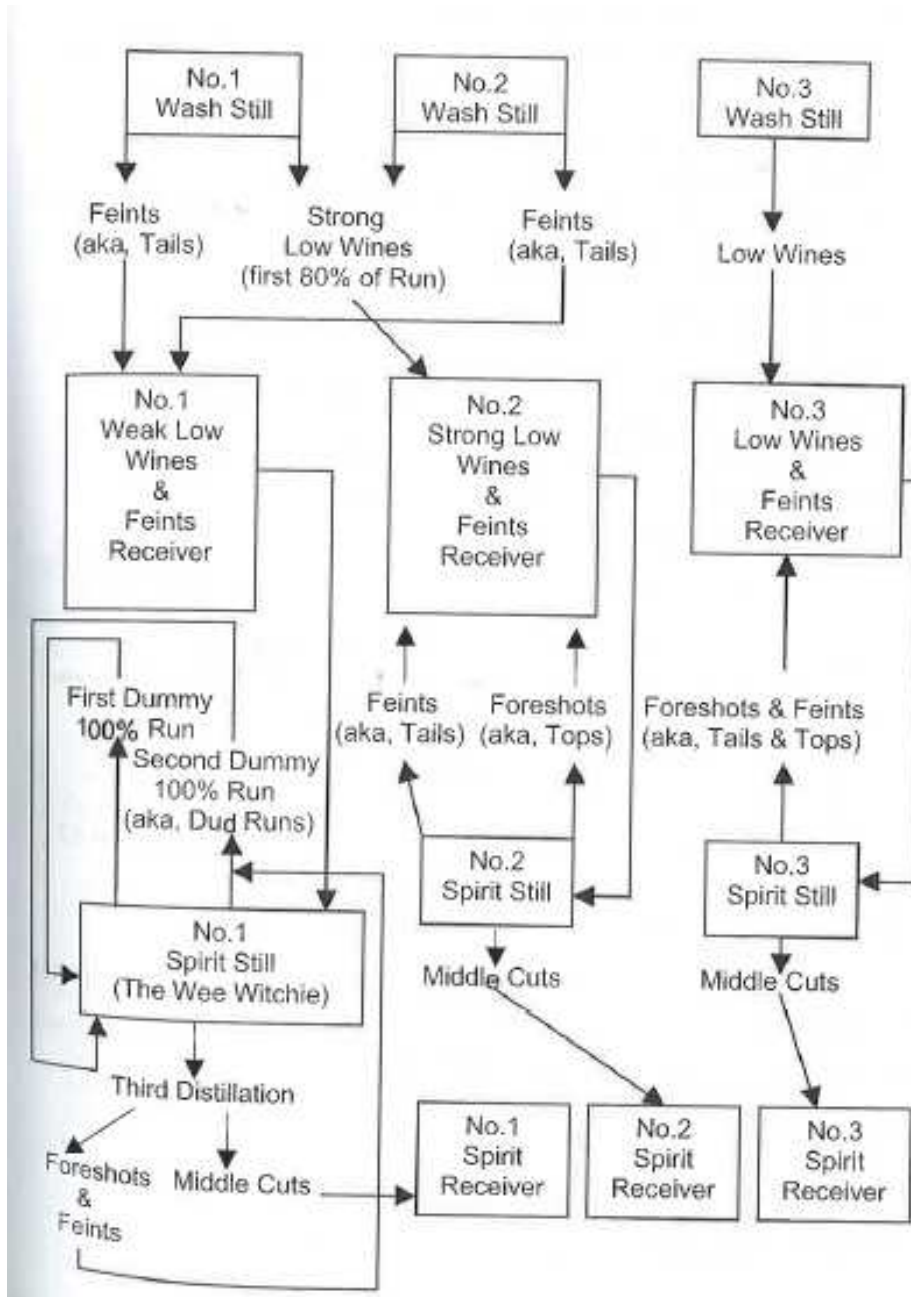
Det første der sker, er at man tager ”øllet” eller washen, og destillerer en portion i hver af de 3 wash stills. Washen bliver derved til Low Wine, og har nu en alkoholstyrke på omkring 20%. Det blandes med rest produktionen fra tidligere destilleringer (det første og det sidste der kommer ud af hanen, også kaldet foreshots og feints, eller heads og tails). På Mortlach sker så følgende:

- No. 1 Wash Still leverer nu foreshots til No. 2 Spirit Still og wash og feints går retur til No. 1 Spirit Still
- No. 2 Wash Still leverer foreshots og wash til No. 2 Spirit Still og feints til No. 1. Spirit Still
- No. 3 Wash Still leverer hele dens produktion til No. 3 Spirit Still.

No. 1 Spirit Still destillerer indholdet yderligere to gange, og den færdige alkohol derfra er således destilleret 3 gange. Spirit Still No. 2 og No. 3 destillerer indholdet én gang, så alkoholen derfra totalt set er destilleret to gange.

Som det ses af figuren bliver alkoholen opsamlet i tre forskellige tanke til sidst, Spirit Receivers No. 1, 2 og 3.

No. 1 Spirit still kaldes i daglig tale på destilleriet ”The Wee Witchie” (den lille heks), og hele ideen bygger på at al den whisky der hældes på fad, og dermed senere på flaske, skal indeholde alkohol fra den lille heks. Blandingsforholdet er helt sikkert ikke 50-50, men det at der på fadet nu befinder sig alkohol der er destilleret henholdsvis 2 og 3 gange er sikkert. Så det at man siger det er destilleret 2½ gang er nok i mangel af et bedre udtryk.



Nyhedsbrev #2 udkommer 18. oktober 2012 – der bliver rift om pladserne til året sidste smagning

