

# Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #2



---

**Medlemsinformation – [www.odderwhiskylaug.dk](http://www.odderwhiskylaug.dk) – 18. oktober 2012**

---

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Så er det igen blevet tid til lidt information fra din yndlingsforening. Vi er nu 44 medlemmer og der er yderligere to der tager tilløb til årets sidste smagning den 15. november.

Siden sidste nyhedsbrev har Lauget den 4. oktober afholdt smagning #3, nemlig et Distillery Battle mellem fire destillerier. Det var en herlig aften med interessante whiskyer og det samme destilleri som klar vinder i begge runder, nemlig Laphroaig. Men mange blev overraskede – og igen måtte en del medlemmer gå imponerede fra smagningen efter at have smagt fadstyrkewhisky af høj kvalitet.

På smagningen præsenterede undertegnede også lidt af de praktiske beslutninger som bestyrelsen har truffet. De er som følger

- Klokkeren 18.00 dagen efter en smagning, åbnes der for tilmelding til næste smagning. Tilmelding sker pr. mail – med efterfølgende indbetaling til banken
- Når en smagning er udsolgt aflyses sjatsalget, og der foretages i stedet lodtrækning om sjatterne blandt de tilstedeværende medlemmer.

Vel mødt! Første sæson i Odder Whisky Laug lakker mod enden – og vi vil gerne takke for jeres opbakning til initiativet – og for de mange hyggelige timer. Vi glæder os til næste sæson!

Med venlig hilsen,

Carsten Hering Nielsen  
Formand

---

## **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!

**Tilmelding:** Medlemmer har fortrinsret indtil den 8. november kl. 08.00, se mere nedenfor.  
Derefter åbnes smagningen for ikke-medlemmer og gæster, der dog skal betale 400 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: **368,-**
- Smagning alene: **300,-**

HUSK at angive hvem indbetalingen omfatter

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

---

## **Smagning #5 – Whisky Basics vol. III v/Carsten Hering – 24. januar 2013 i Kælderen**

---

**Titel:** Whisky Basics vol. III  
**Tid:** Torsdag 24. januar 2013 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:** Ja – fra kl. 18.00 formedelst kr. 68,-  
**Deltagere:** Max. 32 – først til mølle får billetter

### **Smagningens program:**

- Er endnu ikke endeligt fastlagt. Mere følger i næste nyhedsbrev.

---

## **Datoer for forårets aktiviteter**

---

**Smagning:** Torsdag 24. januar 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00  
**Smagning:** Torsdag 21. februar 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00  
**Generalforsamling og 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

**Facebook:** [www.facebook.com/groups/odderwhiskylaug](http://www.facebook.com/groups/odderwhiskylaug) (også hvis du ikke er på Facebook)  
**Webside:** [www.odderwhiskylaug.dk](http://www.odderwhiskylaug.dk)  
**Mail:** [odderwhiskylaug@gmail.com](mailto:odderwhiskylaug@gmail.com)  
**Formand:** Carsten Hering Nielsen – Mobiltelefon: 4033 1406.

---

**Dette nummers artikel**

---

*– and now to something completely different:*

Som den første, i en forventet lang række rejseberetninger af mere eller mindre tvivlsom sandhedsværdi, skriver næstformanden her om sit besøg på Bladnoch i 2005. Forståeligt, at han er blevet hooked på whisky efter sådan en oplevelse. God fornøjelse.

---

**Et anderledes besøg – af Thomas Korsgaard**

---

Jeg vil gerne i forbindelse med nyhedsbrevene skrive om forskellige interessante emner, såfremt der er medlemmer der har sådanne ønsker. Ved sidste smagning var der et medlem der spurgte om jeg kunne skrive om malt typer. Hvis artiklen skulle handle om hvilke bygsorter der anvendes, kan det måske blive lidt tørt at læse om, hvorimod selve maltningsprocessen, og hvor dette stadig forekommer, efter min mening er lidt mere interessant, så det vil jeg bestræbe mig på til næste nummer. I mellemtiden kan du her læse om et besøg der udviklede sig noget anderledes end forventet.

Tilbage i 2005 var der ikke lige så meget fokus på at lave interessante besøg for whiskyturister, som der er i dag. Dengang kunne man få en hurtig rundvisning, der ofte var gratis, og så få en standard dram til sidst. I dag koster selv disse ture et symbolsk beløb, men der er et utal af special ture hvor mange kan få en mere dybdegående tur, typisk suppleret med en smagning til sidst. Disse ture varierer i pris, og ligger ofte i den dyre ende.

På en af mine ture i 2005, havde vi besluttet at køre forbi Bladnoch, det sydligste destilleri, da vi dagen efter skulle flyve hjem fra Glasgow. Da vi ankom om aftenen var vi lidt bekymrede for hvad vi skulle få dagen til at gå med, da byen bestod af destilleriet, og så den kro vi sov på overfor. Det viste sig at være en bekymring der blev bragt til skamme.

Vi troppede op fra morgenstunden, og et par søde studiner viste os rundt på destilleriet. Det tog en time, og så fik vi en dram. Klokkeren var nu 10 om formiddagen og vi blev ved med at stille whiskyrelaterede spørgsmål til pigerne. Pludselig dukkede ejeren af destilleriet op – en excentrisk entreprenør fra Irland – med sin familie, og tilbød at tage sig af os. Først ville han teste os, så nu kunne vi vise ham rundt på destilleriet, så han kunne se hvor meget vi havde hørt efter. Han var ikke helt tilfreds, og mente at han hellere måtte give en tur efterfølgende.

Efter at have set destilleriet tre gange, inviterede han os over i lagerhuset hvor whiskyen lå og modnede. Der blev åbnet fade på livet løs, og vi smagte alverdens fantastiske whiskyer, ikke kun fra Bladnoch, men også hvad han ellers havde fået fingrene i. Konen blev sat til at lave frokost til os, hvilket efterhånden var tiltrængt.

Han fortalte løs om hvordan han var kommet i gang. Oprindeligt havde han købt destilleriet med det formål at lave lejligheder, men da han gik rundt på området fik han pludselig lyst til at lave whisky. Problemet var blot at der i den kontrakt han havde underskrevet med DIAGEO da han købte stedet, havde skrevet under på at han aldrig ville bruge det til at producere whisky. Et langt juridisk slagsmål gik i gang, og det hele blev klaret, da han på en bjergbestigningstur, på toppen af bjerget

mødte nr 2 på rangstigen fra DIAGEO. Over et glas blev de enige om, at han kunne få lov til at destillere 100.000 liter om året.

Efter frokosten havde han fundet et par kajakker frem, og nu var det tid til at sejle lidt på Bladnoch River. Efter en lidt kold tur, ville han vise os et særligt sted han havde til udvalgte fade. De bedste som han sagde. Han fortalte også at det var et sted toldvæsenet ikke kendte til, hvorfor man kun kunne komme derop ved hjælp af en gaffeltruck. Det med gaffeltrucken var rigtigt nok, men den med toldvæsenet ikke – men det er typisk skotter. De er ikke meget for at betale til UK, så de gør gerne lidt ekstra ud af at fortælle om hvordan de forsøger at snyde englænderne ☺

Der var ganske rigtigt en hel del whisky, og overordentligt gode sager imellem. Alle destillerier taler om deres ”magic spot”, altså det sted hvor whiskyen, efter deres opfattelse, modner bedre end andre steder. Det kan være et bestemt sted i lagerhuset, og i dette tilfælde altså et høloft, godt gemt ad vejen.

Da vi kom ned igen, var der fuld gang i grillen, og minsandten om ikke der var hjemmelavede burgere på menuen. Endnu engang blev vi budt på mad, og det virkede efterhånden som om han ikke ville slippe os igen. Flere historier fulgte, og da aftenen faldt på, kom vi ind i privaten. Konen havde lavet kaffe og hun meddelte samtidig, at nu tog hun tilbage til Irland, og så måtte han have det så godt.

Til kaffen havde han fundet en irsk whiskey der var destilleriet i 1915, men der stod ikke noget om hvornår den var aftappet. Så den havde godt nok ligget i flasken i 80 år, men der er ikke tvivl om at det var en relativ ung whisky. Han gad ikke hente glas, så den måtte bare gå på omgang, og så kunne vi ellers drikke af flasken.

Efterhånden var klokken blevet mange, og vi var begyndt at snakke lidt om hvornår han mon havde fået nok af os. Pludselig rejste han sig, undskyldte at han var kommet i tanke om nogen toldpapirer han skulle have gjort færdige, og 30 sekunder senere stod vi ude på pladsen med et hurtigt tak for i dag.

Dagen var slut lige overraskende som den var startet. Jeg glemmer aldrig hans sjove væsen, hans gæstfrihed, og hver gang jeg sidder med et glas Bladnoch i hånden, så mindes jeg denne fantastiske dag.



---

### Næste nyhedsbrev

---

Nyhedsbrev #3 udkommer medio december 2012 – Deri er også opkrævning af kontingentet for 2013. Vil du skabe ægte glæde er her en oplagt julegavemulighed for dig og dine venner. Vi ses!