

# Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #3



---

**Medlemsinformation – [www.odderwhiskylaug.dk](http://www.odderwhiskylaug.dk) – 6. januar 2013**

---

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Et år er slut og et nyt har taget sin begyndelse. 2012 blev året hvor Odder fik et whisky laug og hvor whisky laugene fik sine første, næsten halvtreds, medlemmer. En særlig tak skal lyde til jer for at bakke op med støtte og medlemskroner om stiftelsen – vi håber meget på, at vi kommer til at se jer i løbet af den nye sæson. I bestyrelsen er vi meget tilfredse med den fine begyndelse vi har fået, og vi håber at alle vælger at betale medlemskontingentet for 2013. Der er stadig en række medlemmer vi endnu ikke har set til smagningerne. Selv om I ikke kan komme til den første af årets smagninger er der stadig grund til at betale kontingent i januar. Bestyrelsen har nemlig besluttet at holde en

### **Lodtrækning om en flaske Glenfarclas 15 (46%)**

blandt alle de medlemmer der har betalt kontingent den **17. januar 2013**. Husk derfor at betale kontingent i din netbank senest den 16. januar – og når du nu alligevel er i gang, så meld dig til den første smagning også – der er hele ni forskellige flasker på programmet, og den ene er en Magnum!

Siden sidste nyhedsbrev har vi afholdt smagning #4. Det var smagningen hvor medlemmerne endelig slap for at høre på formanden en helt aften. I stedet tog næstformand Thomas Korsgaard tøjlerne, og det gjorde han med stor succes. At dømme efter de veltilfredse grynt og glade smil der kunne iagttages i løbet af aftenen, er sherrylagret whisky noget der er kommet for at blive 😊

Med dette Nyhedsbrev #3 begynder en ny sæson. Programmet for første halvår kan ses på de følgende sider, og I skal heller ikke snydes for en lille epistel fra næstformanden – denne gang har Thomas skrevet lidt om maltningsprocessen og byggens vej fra korn til destillationsklar malt.

På bestyrelsens vegne vil jeg endnu engang takke for jeres store opbakning til initiativet, til smagningerne og for de mange hyggelige timer. Vi glæder os rigtig meget til den kommende sæson!

Med venlig hilsen og ønsket om et Godt Nytår til jer alle!

Carsten Hering Nielsen  
Formand

---

### **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

---

## Kontakt – Webside – Mailadresse – Telefon

---

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

---

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

---

**Titel:** Whisky Basics vol. III – Blends and Grain  
**Tid:** Torsdag 24. januar 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00  
**Foredragsholder:** Carsten Hering Nielsen, formand for OWL  
**Sted:** Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)  
**Pris:** 250 kr. for medlemmer, 375 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser)  
**Spisning:** Ja – fra kl. 18.00 formedelst kr. 75,-  
**Deltagere:** Max. 32 – først til mølle får billetter  
**Tilmelding:** Tilmelding sker pr. mail til odderwhiskylaug@gmail.com. Medlemmer har fortrinsret indtil den 17. januar kl. 08.00, derefter åbnes smagningen for ikke-medlemmer og gæster, der dog skal betale 350 kr. + evt. spisning.  
**Betaling:** Betaling skal ske til foreningens NYE konto:  
- Bank: BasisBank  
- Reg.nr.: 1671  
- Kontonr.: 1494902  
Der indbetales følgende  
- Smagning og mad: **325,-**  
- Smagning alene: **250,-**  
- Husk at tillægge **årskontingent for 2013 kr. 200,-** til ovenstående beløb, hvis du ikke allerede har betalt, og at angive hvem indbetalingen omfatter – navn eller medlemsnummer  
- Kvittering fremsendes pr. mail efter betaling.  
Ved indmeldelse angives desuden stamoplysninger til medlemsregistreringen:  
- Navn, Adresse, Fødselsdato  
- Telefonnummer, Mailadresse

### Smagningens program:

#### *De unge*

1. Ballantine's Blend (aftappet i 1990'erne) – 40%
2. Cameron Brig – Ung grain – 40%
3. Glentauchers 5yo – 2006-2011 – Single Malt – Krügers Jubiläums-Whisky – 43%

#### *Blended Malt*

4. Monkey Shoulder – Batch 27 – 40 % – First edition (2006)
5. Compass Box – Oak Cross – 43% – First edition (2006)
6. Compass Box – Flaming Heart – 48,9% – First edition 2006 (FH16MMVI)

#### *De lidt særlige*

7. Compass Box – Peat Monster Reserve (Magnumflaske) – 48,9%
8. Norse Cask Vatted Grain – 16yo – 1995-2011 – Port Pipe #801 – Btl #376/711 – 63,3%
9. Big Peat Islay Blended Malt – Christmas Edition (2012) – 53,6%

---

## Smagning #6 – EM92 Horisontalsmagning v/Thomas Korsgaard

---

**Tid:** Torsdag 21. februar 2013 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:** 275 kr. for medlemmer, 375 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser)  
**Spisning:** Fra kl. 18.00 – pris: kr. 75,-  
**Deltagere:** Max. 32 – først til mølle får billetter

## Program:

### *De kendte og de skæve*

1. 1992 Glen Grant – OB – Cellar Reserve, 16yo – 46%
2. 1992 Bruichladdich Fino Sherry – OB – 16yo – 46%
3. 1992 Glen Scotia – Liquid Library – 19yo – 46% – Single sherry cask – 297 fl.
4. 1992 Tullibardine – Daily Dram – 16yo – 54,8%

### *De Bourbon-lagrede*

5. 1992 Glen Keith – Signatory CS Collection – 18yo – 57,7% – SC bourbon barrel 169 fl.
6. 1992 Clynelish – Cadenhead's – 17yo – 56,7% – Single bourbon hogshead – 275 fl.
7. 1992 Caol Ila – The Whisky Agency – 19yo – 50,5% s – Single bourbon barrel – 207 fl.

---

## Et par ord om maltningsprocessen – af Thomas Korsgaard

---

Som lovet i det tidligere nyhedsbrev, kommer her et lille (og forenklet) indlæg om det at malte og tørre byg.

For at fremstille alkohol, er det nødvendigt først at lave en form for øl der sidenhen kan destilleres. Skotsk whisky må ved lov kun være fremstillet af vand, gær og byg.

For at kunne lave ”øllet” skal der være en form for stivelse som gæren kan leve af, og derved omdanne stivelsen til alkohol. Denne stivelse findes i byg. Byg er i øvrigt en kornsort der er nem at nedbryde i forhold til andre (eksempelvis rug, hvede og majs) der ofte skal koges for at nedbrydes.

Ret beset er det der sker, at man narrer byggen til at tro det er forår, ved først at gøre den våd, og derefter udsætte den for varme. Det der sker nu er at byggen udvikler en ”madpakke” inde i frøskallen, bestående af stivelse – eller sukker om man vil – som den forbereder sig på at leve af når den skal spire. Det kritiske punkt i processen er at standse opbygningen af ”madpakken” inden den gennembryder frøskallen. Ved at standse processen, er det nu muligt at knuse byggen i en maltmølle der typisk bliver delt i 3 dele: De fineste partikler (mel) vil man ikke have ned i mæskekarret, da mel som bekendt klumper sammen når det bliver vådt, og derved stopper hullerne i karet så sukkervandet ikke kan sive igennem. Frøskallerne vil man heller ikke have med, da de efter de flestes mening ikke bærer noget produktivt med sig (Ardbeg er blandt andet uenig i dette – men det er en helt anden historie). Det indvendige – stivelsen – er derimod den del man kan bruge. Ved at hælde næsten kogende vand over denne del, kan man udtrække stivelsen i en flydende form, som man senere kan tilsætte gær.

Den våde byg placeres i et lag på ca. 20-30 cm, på et stort maltningsgulv, hvor temperaturen konstant overvåges. Den vil udvikle en del varme i bunden, pga. den aktivitet der foregår inde i selve byggen, hvilket nødvendiggør at den ofte skal vendes eller flyttes rundt på. Redskaberne til dette er ikke lavet af metal, da man ikke vil risikere at ødelægge byggen, men derimod af træ eller senere hen plastic. Et job der ville få de fleste ansatte hos arbejdsstyrelsen til at spærre øjnene op. Det er varmt, fugtigt og meget fysisk hårdt arbejde.

Hvordan standser man så denne spiringsproces? Alle destillerier har et varemærke der kan kendes på land afstand, og det er kilnen. En slags pagodetag. Den man ser alle steder er designet af en arkitekt fra Elgin ved navn Charles Doig. Under taget er et fintmasket net hvor den våde byg placeres, og nedenunder er en brændeovn. Varmen fra ovnen trænger op gennem nettet og tørrer byggen. Den form for brændsel der anvendes i brændeovnen har en signifikant betydning for hvordan whiskyen i sidste ende kommer til at smage. Man kan tørre med kul, der i sig selv ikke bærer den store smag, men man kan også bruge tørv. Populært sagt kan man sige, at jo flere timer man tørrer med tørv, jo mere røget vil whiskyen i sidste ende blive. Der er også lavet forsøg med at tørre byggen ved brug af varm luft – en slags kæmpe føntørrer.

Det siger sig selv at ovenstående arbejde med byggen er meget tidskrævende, og ikke mindst omkostningstungt, hvorfor netop dette område er blevet effektiviseret kraftigt de seneste år.

Næsten alle destillerier køber deres malt (den færdige byg) hos malterier rundt om i Skotland. Her kan destillerier bestille malten præcis som de ønsker den. Det vil sige, skal malten være urøget eller røget. I givet fald hvor meget skal den være røget. Da Diageo eksempelvis besluttede sig for at lukke Port Ellen, blev faciliteten omdannet til malteri. Tanken var her at dette malteri kunne levere malt til alle øens destillerier, også de der ikke var ejet af Diageo (der er noget lokal patriotisme over øen – naturligvis). Enkelte vil dog hellere købe fra malterier på fastlandet.

Der har gennem tiden været eksperimenteret med forskellige måder at malte byg på, blandt andet en særlig konstruktion ved navn saladin boxes, der kan ses på det nu genåbnede Tamdhu Destilleri.

Der findes adskillige forskellige former for bygsorter, og skotterne ønsker primært at anvende byg der er avlet i Skotland. Når det ikke slår til importerer de byg fra andre lande, herunder Danmark. Nogle af de mest anvendte bygsorter er: Optic, Cocktail, Chalice, Decanter, Troon – og blandt andet MacAllan sværger til byggen med det sigende navn: Golden Promise.

Som følge heraf, er der i dag ikke mange steder man kan se maltningsprocessen udført på traditionel vis, og de steder man gør er det fortrinsvis gjort for whiskyturisternes skyld. Der er dog undtagelser som eksempelvis Springbank, der selv malter al den byg der skal bruges til deres produktion. Springbank bruger deres mandskab til at malte i en periode på 4 måneder hvor der ikke laves andet, resten af tiden destillerer de så deres forskellige produkter.

Highland Park malter selv en meget røget portion byg, som de efterfølgende blander med urøget malt, hvorved de opnår en mellem røget whisky.

Udover Springbank og Highland Park, kan man se processen udført hos: Balvenie, Kilchoman, Laphroaig, Tamdhu og Bowmore.

Til slut et par billeder fra Bowmore – Godt Nytår ☺



---

### Næste nyhedsbrev

---

Nyhedsbrev #4 udkommer i slutningen af januar 2013. Vi ses!

