

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #10



Medlemsinformation – www.odderwhiskyflug.dk – 6. september 2014

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Så blev efterårs sæsonen skudt i gang, og det med en forrygende aften i selskab med Kiss og Angus fra Cadenheads i Odense. De leverede en rigtig underholdende forestilling, med anekdoter fra Skotland, deres privatliv og ikke mindst Angus store viden om whisky. Så gjorde det i øvrigt heller ikke noget, at vi til gengæld var nødt til at smage på deres medbragte produkter ☺



Kiss og Angus på besøg i Odder Whisky Laug

Inden vi kom i gang med aftenens hovedindslag, bød fejedrengen på hjemmelavet labskovs, og der var vist ingen der var i tvivl om at han havde lagt mange kræfter i retten. Kødet var marineret i hjemmebrygget stout øl – og Formanden var så begejstret, at han udenom bestyrelsen, bookede kokken til endnu en smagning ☺

I et anfald af inspiration fra denne aften, har jeg forfattet en lille artikel om Campbeltown. Den kan du læse sidst i dette nyhedsbrev.

Næste gang vi ses bliver til Formandens Douglas Laing de Luxe smagning. Programmet for aftenen er nu færdiggjort, og kan ses under afsnittet med smagninger. Tilmeldingerne er begyndt at rulle ind, så skynd dig at få meldt dig til, så vi kan få endnu en festlig aften i denne herlige forening.

Der er tilføjet lidt flere flasker til årets julesmagning med Glenfarclas. Disse kan ligeledes ses under afsnittet med smagninger. Jeg er i forhandling om flere interessante flasker, og med lidt held er programmet klar inden næste nyhedsbrev.

Vi er så småt begyndt at planlægge forårets aktiviteter, og sidder der nogen med et brændende ønske om en bestemt type smagning, er det blot at sende os en mail – så vil vi bestræbe os på at opfylde ønsket.

Med venlig hilsen,

Thomas Korsgaard
Næstformand

Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

Smagning #17: Torsdag 2. oktober 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #18: Torsdag 13. november 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Betaling for smagninger og Kontingent 2014

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 2014 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 #17 – Douglas Laing de Luxe v/Carsten Hering

Tid: Torsdag 2 oktober 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Foredragsholder: Carsten Hering, formand for OWL

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: Fra kl. 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program:

1. – Clynelish 16yo – DL OMC – 50,0% Refill hogshead – 287 flasker
2. – Blair Athol 40yo – DL Old & Rare Platinum – 49,0% – 184 flasker
3. – Glenfarclas 40yo – DL OMC – 48,3% Sherry butt – 267 flasker
4. – Benrinnes 17yo – DL OMC – 55,1% Sherry butt – 300 flasker (WSD)
5. – Ardmore 16yo – DL OMC – 50,0% Refill hogshead – 315 flasker
6. – Laphroaig 15yo – DL OMC – 50,0% Refill hogshead – 321 flasker

Smagning #18 – Sherry Christmas – Glenfarclas vertikal v/Thomas Korsgaard

Tid: Torsdag 13 november 2014 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: 375 kr. for medlemmer, 475 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)
Spisning: Fra kl. 18.00 – pris: kr. 75,-
Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter
Program: 1. – Glenfarclas 18yo – 43,0%
2. – Glenfarclas 105 – 10yo – 60,0%
3. – Glenfarclas 105 – 20yo – 60,0%
4. – Glenfarclas 1997 Family Cask – 58,8% – 282 flasker
5. – Glenfarclas 1977 Family Cask – 50,0% – 232 flasker

Flere flasker følger...

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.

Campbeltown

De fleste whiskyentusiaster der forvilder sig til at køre ned ad Kintyre halvøen, stopper som regel 7 kilometer efter fiskerbyen Tarbert for at tage færgen til Islay. Hvis man nu i stedet fortsætter 50 kilometer sydpå, rammer man til sidst den lille hyggelige by Campbeltown, der huser 75% af Kintyre halvøens befolkning – nærmere bestemt – 6.000 indbyggere.

Det var i Campbeltown at Skotlands første konger blev kronet af den keltiske hersker Dalruadhain ved skæbnestenen.

Ved slutningen af 1700-tallet var der mindst 34 illegale whisky destillerier i byen. I 1887 havde Campbeltown 21 destillerier med bevilling, som fremstillede 10 millioner liter whisky om året og havde over 250 ansatte. I 1960'erne blev byen nævnt i en forholdsvis populær slager af sangeren Andie Stewart med den mindeværdige linje "Oh Campbeltown Loch I wish you were whisky, I would drink you dry".

Campbeltown havde længe haft ry for at være skotsk whiskys vugge, og i 1887 kaldte Alfred Barnard byen "whisky city". Under den amerikanske forbudstid købte spritsmuglerne forsyninger i Campbeltown, men whiskyens kvalitet blev med forbudstidens ophør ringere, og de fleste destillerier blev lukket. Der er i dag således kun tre aktive destillerier i Campbeltown – Springbank, Glen Scotia og Glengyle. Glengyle ejes i øvrigt af Springbank, og producerer en whisky under navnet Kilkerran.

For lidt over 100 år siden var Campbeltown udover at være en stor whisky industri ligeledes en stor fiskerby, med en flåde på mere end 500 skibe.

I dag er Campbeltown en lille hyggelig by, med stolte traditioner, og selvom det er svundet gevaldigt i såvel destillerier som fiskeri, så hviler der en helt speciel atmosfære over byen.

Isle of Daavar

I en hule på tidevandsøen Isle of Davaar – ca. 3 kilometer syd for Campbeltown – ses et hulemaleri der forestiller korsfæstelsen af Jesus Kristus. Maleriet er et imponerende værk, malet i 1887 og historien omkring det er også interessant.

Efter sigende skulle en lokal kunst professor Archibald MacKinnon have haft en drøm hvori det var blevet ham fortalt, at han skulle male billedet netop i denne hule. Han malede billedet i al hemmelighed og forlod kort efter byen. Han restaurerede billedet i 1902 og i 1934 erklærede han at det var ham der havde malet det. I 1935 restaurerede han billedet endnu engang, denne gang i en alder af 85 år. Senere er det blevet restaureret i 50'erne og 70'erne af kunstlærere fra Campbeltown Grammar School. I juli 2006 vandaliserede ukendte gerningsmænd billedet, ved at have overmalet det med et billede af Che Guevara. Da jeg første gang besøgte hulen i 2007, var billedet dog endnu engang restaureret.

Man kommer til øen ved at gå ad en sti kaldet Dhorlinn, og man skal påregne 45 minutter til øen og derefter en halv time til hulen hvilket giver en tur på 2½ - 3 timer i alt. Da det ligger på en tidevandsø er det selvsagt vigtigt at overholde en tiden så man ikke strander på øen ☺



Korsfæstelsen på Davaar

Springbank

Man kan naturligvis ikke besøge Campbeltown uden at besøge Springbank destilleriet.

Springbank fik først bevilling i 1828, men det fortælles at der er blevet produceret whisky illegalt under John Archibald Mitchell før den tid. Det ejes stadig af samme familie og er derfor det ældste uafhængige destilleri i Skotland. På Springbank kan man opleve hele fremstillingsprocessen, fra traditionel gulvmalning til flaskefyldning. Al byggen maltes på et traditionelt maltegulv, både til Springbanks egne produkter, og til Glengyle destilleriet.

Springbank producerer, udover et par blends, 3 forskellige single malts. Springbank, der er destilleret 2,6 gange, en Longrow der er destilleret 2 gange på tørverøget malt, samt Hazelburn der er destilleret 3 gange på ikke tørverøget malt.

Glengyle er et forholdsvist nyt destilleri, og der er en tydelig forskel på hvordan det er konstrueret, i forhold til Springbank. De mange års erfaring har naturligvis gjort at de nye destillerier bliver bygget, så det er så nemt at betjene som muligt – det er en sjov kontrast når man på samme tur besøger begge destillerier.



Springbank Stills

Næste nyhedsbrev

Nyhedsbrev #11 udkommer primo oktober 2014.

På gensyn 2. oktober
