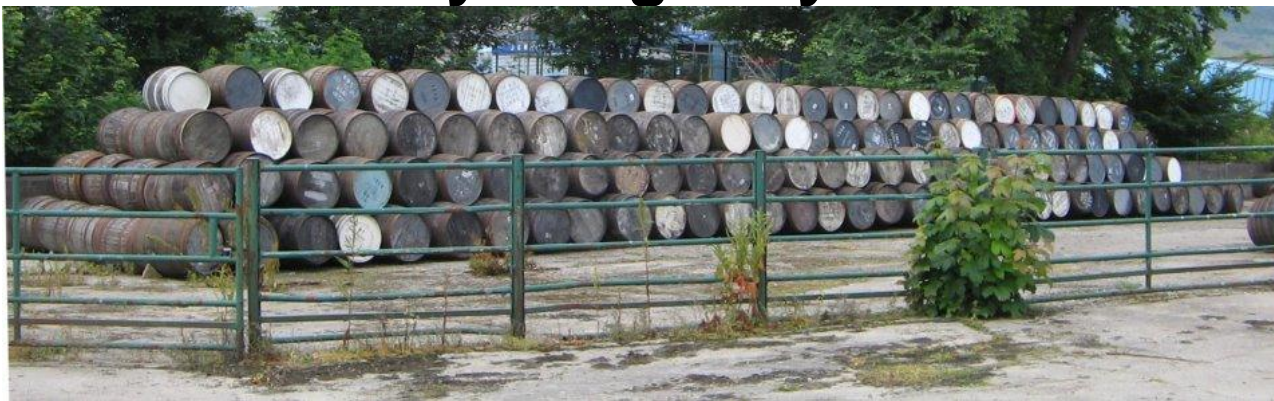


Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #11



Medlemsinformation – www.oddwhiskylaug.dk – 5. oktober 2014

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Med Formandens nyligt veloverståede Douglas Laing smagning, nærmer vi os så småt enden på endnu et år i Odder Whisky Laug. Året bød på 2 gæsteforelæsere, Steffen Braüner der tog os på en tur gennem USA, samt Kiss og Angus fra Cadenheads. Formanden ledte os gennem en generalforsamling der bød på smagsprøver der kun kan købes på destillerierne, samt spændende flasker fra førmtalte Douglas Laing. Næstfomanden startede året med en vertikal smagning fra Talisker, og slutter året med endnu en vertikal smagning – denne gang fra Glenfarclas.

De sidste flasker til Glenfarclas smagningen er på plads, og Fejedrengen spiller endnu engang med sine kulinariske muskler, idet han har tilbudt at servere Vintergryde med oksekød og efterårs urter. Der er dags dato solgt halvdelen af pladserne, så hvis du vil være sikker på at have en plads den 13. november, så vent ikke for længe med at få sendt en mail og nogle skillinger.

Vi nåede op på 42 aktive medlemmer i løbet af året, og vi håber naturligvis at så mange som muligt vil bakke op om året 2015 med lige så stor entusiasme. Traditionen tro trækker bestyrelsen lod om en flaske whisky til de medlemmer der har betalt kontingent for 2015 **senest fredag den 12. december 2014.**

Den 12. december afholdes nemlig bestyrelsesmøde, hvor det kommende års aktiviteter skal planlægges. Feedback er vigtigt for os – så sidder I og brænder med ønsker om at høre en bestemt foredragsholder – eller har ønsker om en særlig smagning – så tøv ikke med at sende en mail til Laugets postkasse. Vi er til for Jer, og vil så vidt muligt søge at opfylde ønskerne ☺

Skænk dig en dram af passende størrelse,
og nyd resten af nyhedsbrevet. På gensyn den
13. november.

Skål ☺

Med venlig hilsen,

Thomas Korsgaard
Næstformand



Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

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 #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: Fejedrengens Vintersuppe m/oksekød, efterårs urter og brød. 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program:

1. – Glenfarclas 18yo – 43,0%
2. – Glenfarclas 175 Anniversary – 43,0%
3. – Glenfarclas 105 – 10yo – 60,0%
4. – Glenfarclas 105 – 20yo – 60,0%
5. – Glenfarclas 1997 Family Cask – 58,8% – 282 flasker
6. – Glenfarclas 1977 Family Cask – 50,0% – 232 flasker
7. – Glenfarclas 1965 OMC 43yo – 50,0% - 583 flasker



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.

Destilleri profil - Ardbeg



Glade ugler tilbragte en hel dag på Ardbeg

Faktaboks: Ardbeg Distillery

Grundlagt: 1815

Navn: Àrd Beag (Lille høj)

Ejer: Glenmorangie PLC (LVMH) – købt i 1997 af Allied for £7mio.

Årlig produktion: Ca. 1.300.000 Liter alkohol.

Status: I produktion (lukket i perioden 1981 – 1989) Produktionen fra 1989 – 1997 begrænset.

Besøgscenter: Ja, åbnet i år 1998 i den gamle kiln.

Malt: Købes ved Port Ellen Maltings (Gulvmaltning stoppede i 1960).

Mashtun: Semi Lauter i rustfrit stål.

Washbacks: 6 stk fremstillet af Oregon Pine.

Stills: 2 stk (1 wash still og 1 spirit still)

Gæringstid: 55 timer.

Vandressourcer: Loch Uigedail og Loch Airigh Nam Beist.

Peat level: 50ppm (med undtagelse af Blasda på 8ppm og Supernova omkring de 100ppm).

Et besøg, en ellers så fredelig dag i september...

Jeg var blevet ”overtalt” til at orkestrere en tur til Islay, hvilket for mit vedkommende var 3. gang jeg skulle besøge denne fantastiske whisky ø. Turen fandt sted i slutningen af september i år, og bestod af 10 mænd, hvoraf de 4 er medlemmer i Odder Whisky Laug. Denne beretning finder sted fredag den 19. september, hvor vi tilbragte en hel dag på Ardbeg.

Dagen startede klokken 10.00, hvor vi blev budt på kaffe og friskbagte scones i Ardbegs besøgscenter. Besøgscenteret, og den tilstødende café, er ombygget i den gamle tørreovn, og de tilstødende lokaler der tidligere blev brugt til gulvmalning. Der er en hyggelig atmosfære, og det er som om tiden har stået stille i mange år netop dette sted. Lidt samme følelse som jeg får når jeg besøger den gamle by i Aarhus.



Der varmes op...

Da kaffen var indtaget, og de lune scones allerede blot et minde, blev vi hentet af en ung pige ved navn Heather. Hun var under træning til at håndtere importører og VIP gæster, og hun gjorde det virkelig godt. Et besøg på et destilleri afhænger meget af den guide man får, og Heather kunne hendes stof, og delte flittigt ud af hendes viden. Vi startede med at smage deres nye Kildalton aftapning, mens Heather fortalte historien om Ardbeg.

Når man er lidt af en whiskynørd, så bliver det på et tidspunkt de små forskelle man falder over når man besøger destillerier. Ret beset, så gør de alle det samme, så det mest interessante er når et destilleri lige har deres egen twist i produktionen. Detaljer der gør at deres whisky lige præcis er unik i forhold til andre. På Ardbeg er det deres måde at kværne byggen på. Den færdige malt skal knuses i en mølle, inden den puttes i mæskekarret. Her skilles bygkornene ad, så man står tilbage med skaller, mel og så den knuste malt der indeholder sukker.

Når man brænder tørv af, så sætter fenolpartiklerne sig i selve bygskallen. Så Ardbeg har fået installeret en særlig anordning i deres mølle, som konstant blæser skallerne gennem møllen flere gange. Dette for at få så meget af den fenolholdige smag med i deres færdige produkt.

Efter endt rundvisning var det tid til at besøge deres lager. Endeløse rækker af fade med Ardbeg omkransede os, i en intimstund hvor vi smagte de ædle dråber direkte fra fadene. Vi smagte her 4 forskellige fade der alle var ca. 10 år gamle, men lagret henholdsvis på 1. fill bourbon, 2. fill

bourbon, new wood og refill sherry. Meget sjovt at smage den samme sprit efter 10 år på forskellige fade. Vi sluttede af med en fadprøve fra 1975, hvor røgen efterhånden var aftaget så meget så selv folk der ikke bryder sig om fenol kunne drikke den.

Derefter mødtes vi på deres gamle havnemole, hvor der ventede friskfangede østers med citron og Ardbeg 10.



Velsmagende østers med juice

Mens vi spiste østers, kunne vi fange en flaske Corryvreckan på bunden af havet. En sjov gimmick, og der var da også en stor krabbe der havde fundet vej ind i kurven. Krabben røg ud og flasken røg ned.

Efter vores lille aperitif, spiste vi frokost i caféen. En dejlig middag med frisklavede retter, og velskænket øl, og så var det ellers blevet tid til en vandretur op til deres vandforsyning – Loch Airigh Nam Beist.

Vi var heldige med vejret. Selvom det var let overskyet, så var det tørt og lunt. Turen gik opad, og gennem marker og mellem køer og kalve der kiggede undrende på den flok der trængte sig på. Jackie, der er chef for deres besøgscenter havde overtaget efter Heather, og fra hendes rygsæk fandt hun fadprøver fra 1989 og 1975 frem til at dulme anstrengelserne.

Jackie vidste alt om naturen omkring Ardbeg, og fortalte om de nærmeste naboer og deres tilhørsforhold til destilleriet. Ikke så langt fra søen, ligger en forladt by, Solem. Solem blev ramt af pest for mange år tilbage, og indbyggerne i Ardbeg by stillede mad og drikke frem til de syge, der af gode grunde ikke måtte forlade byen. Dette varede ved, indtil den dag maden ikke længere blev taget ind, og man var klar over at der ikke var flere tilbage. Man kan stadig se ruinerne fra dengang oppe i bakkerne.

En særlig flaske efterladt af en tysk bankmand, der havde lejet destilleriet for at fejre sin 50-års fødselsdag – samme dag som Tyskland vandt VM i fodbold - endte sine dage i danske maver ☺



Danke!

Endestationen blev som nævnt Loch Airigh Nam Beist. Et stille og fredsommeligt sted, på trods af fortællingerne om uhyret der kom op ad søen, og hentede destilleriarbejdere som sin middag på Ardbeg. Vi betragtede stilheden, mens vi delte en flaske af den nye Supernova. En flaske der indeholder tæt på 100ppm. Dejlig dag – og så var det kun den første på turen ☺



Loch Airigh Nam Beist

Næste nyhedsbrev

Nyhedsbrev #12 dumper ind i din mailboks medio december 2014.

På gensyn 13. november
