

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #12



Medlemsinformation – www.odderwhiskylaug.dk – 15. december 2014

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Året 2014 er så småt ved at rinde ud, og fra bestyrelsens side skal lyde en varm tak for den store opbakning der har været til årets smagninger. Vi har netop afholdt bestyrelsesmøde, hvor vi planlagde første halvdel af 2015, og håber at lige så mange medlemmer vil deltage i det nye år.

26 medlemmer havde indbetalt i tide til at deltage i konkurrencen om en flaske whisky, og vinderen blev Bent Høgh, der altså fik tidligt besøg af julemanden (i skikkelse af formanden), der kunne overrække Bent en flaske 10 år gammel Tomatin aftappet for MacY DK. Stort tillykke til Bent, og tak til alle for den rekordstore deltagelse.



En glad vinder

Så er det også tid til at afsløre hvad foråret kommer til at byde på i OWL regi, og jeg kan godt afsløre at der bliver tale om et brag af et program. Vi starter med en Tomatin vertikal smagning fra formandens hånd. Hvilke flasker vi skal smage på, kan du læse om længere nede under smagning nr. 19, og for at sætte den rette stemning, så kan du læse lidt mere om destilleriet sidst i dette nyhedsbrev. Maden til smagningen bliver leveret af Bjørn fra Himmel og Hav, der siden sidst har overtaget Harboes Galleri, og i dagens anledning serverer han ”Cajun gris”, en super gryderet, som Bjørn dog lover, er knapt så krydret som den de laver i staterne. Tilmelding til denne smagning er åben nu, og har du ikke allerede meldt dig ind, er dette jo en god anledning ☺

Til vores generalforsamling i marts, får vi besøg af Flemming Gerhardt Pedersen, medstifter af Dansk Malt Whisky Akademi, der kommer og holder en smagning med gode flasker aftappet af David Stirk under navnet Creative Whisky. Flemmings bud på en smagning bliver afsløret i næste nyhedsbrev.

Til april får vi besøg af Store T (blandt whisky venner), nemlig importør og medejer af SMWS i Danmark, Terje Thesbjerg, der har fundet en perlerække af japanske whiskyer som han glæder sig til at introducere os for. Japansk whisky modner anderledes end skotsk whisky på grund af klimaet, så det bliver spændende at bruge en hel aften med whisky fra netop det kontinent. Hvad der er i vente denne forårsaften, kan du læse om under smagning 21 i dette nyhedsbrev.

Første halvår af 2015 rundes af i maj, hvor næstformanden fremturer med en Luksus smagning med Islay som tema. Så er man lidt røgsvag, kan man jo trøste sig med at der er 5 måneder til at øve sig i den disciplin ☺

Såfremt der er opbakning til det blandt medlemmerne, har vi planer om at gentage succesen med en studietur i Danmark. På generalforsamlingen vil vi præsentere et oplæg for de fremmødte. Vi har lyttet til de ønsker medlemmerne har angående tidspunkt, så ret beset skal I vælge mellem en regulær smagning torsdag den 3. september, eller en udflugt lørdag den 5. september.

I støbeskeen er også en samlet bustur til Torvehallerne, hvor Terje har inviteret os til at besøge ham på en ”casual friday”, med mulighed for at smage en masse spændende whisky. Hvilken fredag der bliver tale om er endnu ikke fastlagt, men meget mere om dette arrangement senere.

Vi er i bestyrelsen stolte af at kunne præsentere så mangfoldigt et program, hvor der burde være lidt for enhver smag, og håber naturligvis på den fornødne opbakning så vi kan blive ved med at kæle for de (efterhånden) kræsne ganer.

Tak for i år, og for det fantastisk gode selskab i årets løb, og indtil da ønskes I og Jeres familier en rigtig glædelig jul, og et godt nytår ☺

Med venlig hilsen,
Thomas Korsgaard
Næstformand



Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

Smagning #19: Torsdag 22. januar 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #20: Torsdag 5. marts 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. **17.30** (Generalforsamling)

Smagning #21: Torsdag 23. april 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #22: Torsdag 28. maj 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Betaling for smagninger og Kontingent 2015

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 2015 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 #19 – Tomatin vertikal v/Carsten Hering Nielsen

Tid: Torsdag 22 januar 2015 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: 325 kr. for medlemmer, 425 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)

Spisning: Menu ”Cajun Gris” – 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program: 1. – Tomatin OB 15yo – 43,0%

2. – Tomatin OB Cù Bòcan Light Smoke – 46,0%

3. – Tomatin 11yo – Fad 2034 aftappet for MacY DK – 48,0% - 450 flasker

4. – Tomatin 10yo – Aftappet for MacY DK – 50,0% - 228 flasker

5. – Tomatin 10yo – Aftappet for MacAlabur DK – 58,4% - 228 flasker

6. – Tomatin OB 30yo – 46,0%

7. – Tomatin OB 21yo – 52,0% – 2.400 flasker

8. – Tomatin OB 20yo – Oloroso Cask – 53,9% – 328 flasker

9. – Tomatin 1965 43yo – Duncan Taylor Peerless – 52,1%

Smagning #20 – Creative smagning v/Flemming Gerhardt Pedersen DMWA

Tid: Torsdag 5 marts 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 17.30, generalforsamling 18.00

Foredragsholder: Flemming Gerhardt Pedersen, medstifter af Dansk Malt Whisky Akademi

Sted: Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)

Pris: 325 kr. for medlemmer, 425 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)

Spisning: Menu er endnu ikke fastlagt.

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program: Annonceres i nyhedsbrev nr. 13

Smagning #21 – Japan smagning v/Terje Thesbjerg SMWS

- Tid:** Torsdag 23 april 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00
Foredragsholder: Terje Thesbjerg, Importør og medejer af Scotch Malt Whisky Society Danmark
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: Menu er endnu ikke fastlagt.
Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter
Program:
1. – Nikka Coffey Grain 14yo – Recharred hogshead – 57,6% - SMWS G11.1
 2. – Chita Grain 4yo – Virgin oak puncheon – 58,3% - SMWS G13.1
 3. – Yamazaki 11yo – 1. fill butt – 53,9% - SMWS 119.14
 4. – Hakushu 14yo – 1. fill butt – 55,5% - SMWS 120.7
 5. – Hakushu Peated 13yo – 2. fill hogshead – SMWS 120.8
 6. – Yoichi 26yo – Virgin oak puncheon – SMWS 116.20
 7. – Hanyu 13yo – 1. fill butt – 55,1% - SMWS 131.2

Programmet er ikke nødvendigvis i den rækkefølge som ovenstående.



Smagning #21 – Luksus Islay smagning v/Thomas Korsgaard

- Tid:** Torsdag 28 maj 2015 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: Prisen er endnu ikke fastlagt.
Spisning: Menu er endnu ikke fastlagt.
Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter
Program: Afsløres senere...

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.



Tomatin Distillery

Faktaboks: Tomatin Distillery

Grundlagt: 1897

Navn: Enebærbacken på gælisk

Ejer: Tomatin Distillery Co (Takara Shuzo Co Ltd.)

Årlig produktion: Ca. 2.200.000 Liter alkohol.

Status: I produktion (lukket i perioden 1906 – 1909)

Besøgscenter: Ja

Malt: Købes ved malterier (Gulvmalting stoppede i 1974).

Mashtun: 8 tons Semi Lauter i rustfrit stål.

Washbacks: 12 stk fremstillet i rustfrit stål.

Stills: 23 stk (6 wash stills og 4 spirit stills anvendes, de øvrige er taget ud af brug)

Gæringstid: 57 – 110 timer.

Vandressourcer: Allt na-Frithe (Den frie bæk), samles op fra Monadhliath bjergene

Peat level: 2% af produktionen peates til 18 ppm. Anvendes blandt andet i Cù Bòcan.

Tomatin destilleriet ligger i Speyside, og er et af højest beliggende destillerier i Skotland, 315 meter over havets overflade. Fra 1897 og frem til 1974 blev destilleriet gradvist udbygget, og havde således til sidst 23 destillations apparater. Dette gjorde Tomatin til det største destilleri på det tidspunkt, målt i liter alkohol, idet 13 millioner liter blev produceret årligt.

Tomatin var det man bedst kan beskrive som en arbejdshest. Stort set al produktion blev anvendt til blendet whisky, og det var først fra 2004 at en egentlig serie af singlemalts begyndte at se dagens lys. Her følger en kort oversigt over udgivelserne, sakset fra The Malt Whisky Yearbook 2014:

2004: Tomatin 12 år

2005: Tomatin 25 år, samt en 1973 vintage

2006: Tomatin 18 år, samt en 1962 vintage

2008: Tomatin 30 år og 40 år, samt adskillige vintages fra 1973 og 1995

2009: Tomatin 15 år og 21 år, samt 4 single casks (1973, 1982, 1997 og 1999)

2011: Tomatin 30 år og Tomatin decades (NAS)

2013: Tomatin Cù Bòcan peated

Tomatin er et af de få destillerier i Skotland der har deres eget bødkeri, og var et af de første til at installere et pillefyr til opvarming af vand.



Tomatin Still



Den indvendige del af den store mashtun med en kapacitet på 8 tons



Næstformanden venter i spænding på at denne bliver aftappet!

Med denne kortfattede indledning, er der således lagt op til at skyde det nye år ind med et brag i Odder Whisky Laug, og bolden således givet op til Formandens kyndige vejledning i indtagelse af whisky fra Tomatin ☺

Næste nyhedsbrev

Nyhedsbrev #13 kan du se frem til at have i hænderne i løbet af februar .

På gensyn 22. januar
