

# Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #13



---

**Medlemsinformation – [www.oddwhiskyauug.dk](http://www.oddwhiskyauug.dk) – 8. februar 2015**

---

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Siden sidst har vi fået afholdt Formandens Tomatin smagning, og niveauet var præcis så højt som forventet. Der var et par stykker der delte vandende, men det er jo netop det fantastiske ved denne sport – at alle kan have en individuel mening, og samtidig dele den i venskabeligt lag. Sidste halvdel af smagningen var i en klasse for sig – og stor respekt herfra til drengene fra MacAlabur for valget af den bourbon aftapning. Heldigvis findes der entusiaster der kan smage kvalitet, og samtidig aftappe den til et fund af en pris. Tak for oplevelsen!

Det var også på årets første smagning at Carsten Lambek afslørede mange måneders hårdt arbejde, og ved hjælp af en håndfuld veltrimmede unge modeller, kunne præsentere Laugets medlemmer for polo og T-shirts med foreningens logo på. Husk ved bestilling per mail at angive størrelse 😊



**Kr. 100,-**



**Kr. 170,-**

Dermed er det blevet tid til en anden milepæl for sæsonen 2015 – nemlig den årlige generalforsamling. **Bemærk venligst at mødetidspunktet er tidligere end normalt, idet spisningen starter kl. 17.30, hvorefter der afholdes generalforsamling frem til kl. 19.00.**

Efter endt generalforsamling får vi, som tidligere annonceret, besøg af Flemming Gerhardt Pedersen fra Dansk Malt Whisky Akademi, der vil holde en smagning med produkter udvalgt af David Stirk. Det er også på generalforsamlingen at sløret løftes for et udkast til en udflugt udi det grønne i sensommeren. Forslag der ønskes behandlet på generalforsamlingen kan sendes til foreningens mailadresse, og skal være bestyrelsen i hænde senest den 15. februar.

Jeg minder også om at der er whiskymesse i Fredericia søndag den 28. marts, og har du ikke tidligere haft fornøjelsen af at mærke stemningen på denne messe, så følger her en kraftig opfordring til at få købt billet hertil. Flere af Laugets medlemmer plejer at finde vej til whiskymessen, så hvis du mangler en at følges med, kan det sikkert koordineres over en dram til generalforsamlingen.



<http://www.whisky.dk/shop/entre-til-whiskymessen-2936p.html>

Med venlig hilsen,  
Thomas Korsgaard  
Næstformand

---

### Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

---

**Smagning #20:** Torsdag 5. marts 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. **17.30** (Generalforsamling)  
**Smagning #21:** Torsdag 23. april 2015 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00  
**Smagning #22:** Torsdag 28. maj 2015 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](mailto: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 #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:** Biksemad m/spejlæg, leveret af slagteren i Hou.  
**Deltagere:** Max. 32 – først til mølle får billetter  
**Program:**
1. – Longmorn 1992 – 19yo – 52,7% - Exclusive Malts
  2. – Glen Spey 1990 – 21yo – 51,2% - Exclusive Malts (Afsluttet i PX fad)
  3. – Strathmill 1990 – 22yo – 48,6% - Exclusive Malts
  4. – Tormore 1984 – 30yo – 54,9% - Exclusive Malts
  5. – Bunnahabbain 1991 – 20yo – 46,4% - Exclusive Malts
  6. – Bunnahabbain 1991 – 20yo – 52,8% - Exclusive Malts (Afsluttet I PX fad)
  7. – Ardmore 2000 – 12yo – 58,2% - Exclusive Malts
  8. – Bowmore 1999 – 14yo – 54,5% - Exclusive Malts

Programmet er ikke nødvendigvis i samme rækkefølge som ovenstående.

---

## 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 samme rækkefølge som ovenstående.



---

## Smagning #22 – Luksus Islay smagning v/Thomas Korsgaard

---

**Tid:** Torsdag 28 maj 2015 kl. 19.00 med spising 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.  
**Spising:** 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](http://www.facebook.com/groups/odderwhiskylaug)  
**Webside:** [www.odderwhiskylaug.dk](http://www.odderwhiskylaug.dk)  
**Mail:** [odderwhiskylaug@gmail.com](mailto:odderwhiskylaug@gmail.com)  
**Formand:** Carsten Hering Nielsen – Mobiltelefon: 4033 1406.

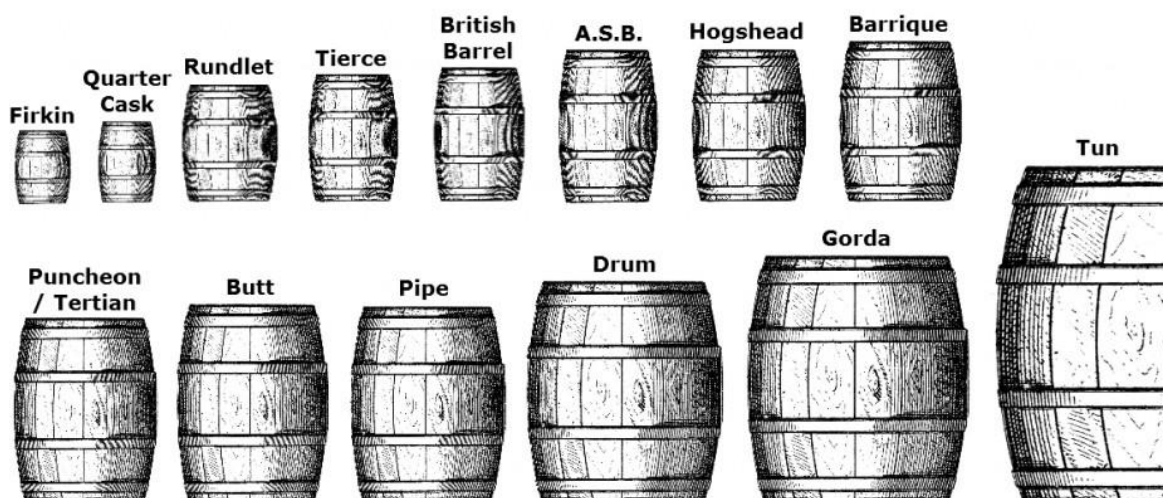
---

### Lidt om fadstørrelser

---

Der har været megen snak om fade og deres påvirkning af whiskyens smag på de mange smagninger i Odder Whisky Laug. Det er alment anerkendt at det er fra fadene at den største påvirkning sker. Enhver kan regne den åbenlyse forskel ud på at lagre en whisky på et bourbon fad kontra et sherry fad, og subsidiært at der er forskel på hvor mange gange et fad tidligere har været brugt.

En tredje vigtig faktor er fadenes størrelse. Typisk vil små fade egne sig til en kortere lagring, da whiskyen her får forholdsvis større kontakt med træet, hvorimod større fade egner sig til længere modning. Jeg faldt for nylig over en fremragende illustration på en Facebook gruppe ved navn Dansk Whisky Forum, hvorfor jeg har valgt at gengive den her med den tilhørende forklaring:



Firkin: 41 Liter

Har fået sit navn fra Hollandsk, ”Fourth” og antyder at størrelsen svarer til en fjerdedel af en Britisk Barrel. Er oprindeligt brugt til at distribuere øl lagret på fad.

Quarter Cask: 50 Liter  
Svarer til en fjerdedel af en Amerikansk Standard Barrel.

Rundlet: 70 Liter  
Lidt under det halve af en Britisk Barrel. Er oprindeligt brugt til at transportere vin i.

Tierce: 160 Liter  
Fad der kommer tættest på størrelsen af en moderne olietønde. Er oprindeligt brugt til at transportere vin i, modne rom og opbevare saltede varer i.

Britisk Barrel: 160 Liter  
Ca. det halve af et Hogshead. Er traditionelt blevet brugt til at lagre øl.

American Standard Barrel: 200 Liter  
Bruges til Bourbon, og oftest anvendt af whiskyindustrien efterfølgende.

Hogshead: 250 – 300 Liter  
Det mest anvendte fad til lagring af skotsk whisky. Er i virkeligheden en ombygget amerikansk barrel, da man mener at whiskyen reagerer bedre i et større fad på grund af det koldere klima i Skotland.

Barrique: 300 Liter  
Standard barrel anvendt i Frankrig til lagring af vin og cognac.

Puncheon / Tertian: 450 Liter  
Tertian stammer fra latin, og betyder en tredjedel. Indikerer at dette omtrent er størrelsen på en tredjedel af en Tun (333 Liter), omend moderne Puncheons er tættere på 500 Liter.

Butt: 500 Liter  
Dobbelt så stor som et Hogshead, og har fået navn efter de tykke stave, og et par pæne ”hofter”. Typisk anvendt til at modne sherry i.

Pipe: 650 Liter  
Smalt fad, typisk anvendt til at lagre portvin i.

Drum: 650 Liter  
Lagt og tykt fad, typisk anvendt til at lagre madeira i.

Gorda: 700 Liter  
Anvendes typisk i Nordamerika til blanding af whisky.

Tun: 982 Liter  
Ca. dobbelt så stor som en Butt, eller 4 Hogsheads. Bruges typisk til at gære øl, eller til at blende whisky. Fadet er designet til at indeholde præcis et ton væske.

---

### Næste nyhedsbrev

---

Nyhedsbrev #14 kan du forvente i postkassen inden udgangen af marts.

---

### Vi ses den 5. marts!

---