

# Springbank Wood Expressions

## med Anders & Bernt Föreningens 173:e provning

Springbank Distillery behöver förmodligen ingen större presentation i denna församling. Det är ett av de få, på riktigt, hantverksmässiga destillerier som finns kvar i Skottland. Det är beläget längst ut på Kintyre halvön i staden som har blivit beskriven som följande: "**The nearest place to nowhere, and the furthest from anywhere**", nämligen Campbeltown.

2003 lanserade Springbank, vad som skulle bli serien, Wood Expressions, där de har experimenterat med en hel uppsjö av olika fat. Notera dock att detta inte är vad många producenter idag kallar för "finish" dvs att man håller över sin 11 år och 6 månader gamla whisky från trötta refill bourbonfat och piffar till whiskyn i ett halvår i ett superaktivt sherryfat för att sedan kunna sälja detta som "Sherry Finished 12yo".

Många buteljer ur Wood Expressions serien har spenderat hela sin lagringstid i samma fat. Som t.ex **Springbank Madeira 1997/2009 11yo** som du får möjlighet att prova vid denna provning.

En del har fått slutlagring på andra fat än ursprungsfaten. Som t.ex **Springbank Claret 2002/2011 12yo**. Denna har först lagrats 9 år på refill Bourbon fat och därefter blivit överförd till Bordeauxfat (okänt vilken vingård) för 3 års slutlagring.

På denna provning får du en unik möjlighet att bekanta dig med olika spännande fatlagringar som du kanske aldrig tidigare har fått tillfälle att prova. Hur många whiskyn har du provat med lagring på Tokaj- eller Burgundyfat?

**Philip Frank** har lagt ner ett otroligt jobb med att välja ut och jaga fatt på dessa buteljer. Han har suttit oräkneliga timmar på olika auktioner under mer än ett år för att få tag på de bästa representanterna ur denna serie.

Provningen leds av: **Anders Norström & Bernt Sjödin**

Whiskyn vi ska prova är:

			Gla	Egen	Prov.
			s	rank	rank
<b>Springbank Gaja Barolo 4/5 2004- 13/10 2013</b>	<b>9yo</b>	<b>54,7%</b>			
<b>Springbank Calvados 00/4 2000 - 12/10 2012</b>	<b>12yo</b>	<b>52,7%</b>			
<b>Springbank Madeira 1997/2009</b>	<b>11yo</b>	<b>55,1%</b>			
<b>Springbank Rum 1991/2007</b>	<b>16yo</b>	<b>54,2%</b>			
<b>Springbank Bourbon 1991/2004</b>	<b>12yo</b>	<b>58,5%</b>			
<b>Springbank Port 1989/2003</b>	<b>13yo</b>	<b>54,2%</b>			
<b>Springbank Claret 1997/2010</b>	<b>12yo</b>	<b>54,4%</b>			
<b>Hazelburn Sauternes 2002/2011</b>	<b>8yo</b>	<b>55,9%</b>			
<b>Longrow Tokaj Wood 1995/2005</b>	<b>10yo</b>	<b>55,6%</b>			
<b>Longrow Burgundy Wood 1997/2011</b>	<b>14yo</b>	<b>56,1%</b>			

**Tid & plats: Lördag den 26/11 kl: 16:00 Scandic, Borlänge**

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till [gast@smad.se](mailto:gast@smad.se) Om gästen får plats till provningen, meddelas detta via mail. **Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Provande som uteblir och inte avbokat får inte tillbaka avgiften** samt att **whiskyn anses vara förbrukad**. Provningen begränsas till **105 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

**Efter provningen serveras:** Kalvmedaljonger med sparris samt rostade rotfrukter och dijonsås

Pris medlem: Provning 350:- Provning och mat 575:- (exkl dryck till maten)  
Pris icke medlem: Provning 420:- Provning och mat 645:- (exkl dryck till maten)  
Pris enbart matgäst: 225:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2016-11-15**.

**Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.**

### Höstens program

2016-12-10 Bunnahabhain Exklusivprovning

### Jubileumsårets preliminära vårprogram

2017-01-21 Ian Millar - Glenfiddich m.m (**alternativt datum 20/1**)

2017-02-11 Ichiro Akuto - Chichibu & Hanyu

2017-03-04 Jim McEwan - Bruichladdich (& Bowmore)

2017-04-01 Michael Urquhart - Gordon & MacPhail (årets superprovning)

2017-04-22 Richard Paterson - Whyte & Mackay

2017-05-13 Martin Markvardsen - Highland Park

**Välkomna önskar styrelsen!**

