

SMAD & SWF Buteljeringar Föreningens 190:e provning

Förra året så var det ju som bekant Jubileumsår och detta gjorde att det inte fanns plats i programmet för vår årliga SMAD & SWF buteljeringsprovning. Det betyder att i år så bjuder vi in till en rejält tilltagen provning! Detta är ett lysande tillfälle att få smaka på den kvalitet av whisky som både vi i SMAD och SWF har lyckats buteljera!

Under 2016/2017 så erbjöd SMAD inte mindre än fem stycken whisky till er medlemmar. Under 2016 så buteljerade en riktigt smarrig Ben Nevis följt av en rejält ålderstigen grainwhisky från Dumbarton. Jubileumsåret 2017 började med den 20 årig Jubileumsbuteljeringen från Linkwood som Douglas Laing hjälpte oss med och året fortsatte med en riktig rökbomb från Caol Ila. Vi avslutade året med en riktigt knall och fick tillslut hem vår egen Highland Park buteljering på årets sista månad!

SWF har jobbat för fullt också! De gjorde ett smått unikt samarbete med Compass Box och deras Whiskymaker John Glaser som resulterade i en Peat Monster med knorr! De har också gjort ett samarbete med BOX och kunde erbjuda oss medlemmar en svensk whisky som var specialkomponerad av Roger Melander! Rök från Skottland i form av Single Malt fick vi också. Både från Islays Kilchoman men också från Highlands Edradour med deras rökiga recept Ballechin.

Sällan har vi ett sådant brett utbud som på denna provning! Välkommen!

Provningen leds av: **Ordförande Anders Norström**

Whiskyn vi ska prova är:

Ben Nevis SMAD, Dist: 06.1996, Bot:10.2015, Refill Sherry Wood, 172 flaskor, 48,2%
Dumbarton SMAD, Dist: 1987, Bot:09.2016, Cask 25231, 172 flaskor, 55,6%
Linkwood SMAD, Dist: 11.1996, Bot: 01.2017, European Oak Sherry butt, Cask DL11510, 264 flaskor, 20yo, 58,8%
Caol Ila SMAD, Dist: 2001, Bot: 2017, 21yo, 54,7%
Highland Park SMAD, Dist: 2001, Bot: 2017, European Oak Sherry Butt, Cask 385, 576 flaskor, 16yo, 61,2%
Macduff Dalabuteljering, Dist: 1997, Bot: 19/7.2016, First Fill Sherry Butt, 363 flaskor, 18yo, 55,0%
Ballechin SWF, Dist: 20/1.2004, Bot: 1/4.2016, Burgundy Cask Matured, Cask 17+18+19, 905 flaskor, 12yo, 52,5%
Peat Monster SWF, 46,0%
BOX SWF, 2000 flaskor, 56,4%
Kilchoman SWF, Dist: 2011& 2012, Bot: 2017, PX Finish Cask Vatting, 56,7%

Tid & plats: lördag den 7/4 kl: 16:00 Domnarvsgården, Borlänge

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till 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 avbokar får inte tillbaka avgiften samt att whiskyn anses vara förbrukad.** OBS! Fr.o.m. årsskiftet så gäller nya regler gällande av anmälan. Mer information finns på smad.se. Provningen begränsas till **140 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag, ange vilken provning du betalar för samt vem du betalar för!

Efter provningen serveras: Förrätt; Toast med ost och lufttorkad skinka samt örtsallad
Varmrätt; Stekt abborre eller gös med ostronskivling, pepparrot, brynt smör samt krämig dillpotatis inkl kaffe och kaka

Pris medlem:	Provning 300:-	Provning och mat 535:- (exkl dryck till maten)
Pris icke medlem:	Provning 375:-	Provning och mat 610:- (exkl dryck till maten)
Pris enbart matgäst:	235:-	

Betalning skall vara föreningen tillhanda senast **2018-03-23**
Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.

2018 års preliminära vårprogram

2018-04-28 Plantation Rom med Alexandre Gabriel
2018-05-19 Diageo Special Releases 2017

Välkomna önskar styrelsen!

