

Helena Hugo
Bredaryds Wårdshus
Föreningens 196:e provning

I småländska Bredaryd, några mil väster om Värnamo, ligger en av Sveriges bästa whiskyrogar: Bredaryds Wårdshus! Wårdshuset drivs bland annat av eldsjelen och whiskyfantasten Helena Hugo, kvällens provningsledare.

Helena fick upp ögonen för whisky på tidigt 90-tal efter att hon hade serverat en tysk herre en Irish Coffee gjord på rökig skotsk whisky istället för örökt irländsk! Hon lovade sig själv att aldrig göra om det misstaget och började lära sig så mycket som möjligt om ämnet. Studierna utvecklades till ett intresse som i sin tur blev en passion.

Vid 2005 tog Helena och en kompanjon, Viktor Bergman, över det gamla hotellet i Bredaryd. Det hade gått i konkurs efter att dess förra ägare hade fått dåligt rykte om sig. Helena, tillsammans med tre anställda, jobbade dygnet runt för att arbeta upp ryktet igen och redan året efter röstades Bredaryds Wårdshus fram till Årets Whiskykrog av SWF. De har alltid minst 250 sorters öl och 250 sorters whisky att erbjuda men de har också ett mikrobryggeri som förser restaurangen med unik öl som bara går att smaka på plats!

Helena brinner verkligen för whisky och Skottland och hennes passion smittar lätt av sig! Välkommen till en intressant provning där Helena har valt några av sina favoritwhiskys!

Under kvällen kommer du åter få chansen att utmana dina sinnen då provning kommer att genomföras blint! Låt inte ålder och varumärken styra dina omdömen utan låt doft och smak förföra dig!

Provningen leds av: **Helena Hugo**

Den whisky vi ska prova är:

Glas	Egen	Provn.
	rank	rank

Vi kommer att prova sex olika whisky och provningen kommer att genomföras blint.

Lördag 20/10 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.** Provningen begränsas till **105 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag, ange vilken provning du betalar för samt vem du betalar för!

Efter provningen serveras: Förrätt: Chilibuljong med pak choi, champinjoner, kyckling samt nudlar. Varmrätt: Rödvinsbräserverad högrev, trattkantareller, ugnstrostad persiljerot, lingonreduktion, portvinssky samt potatisgratäng. Dessert: Kaffe och early grey sorbet

Pris medlem:	Provning 300:-	Provning och mat 550:- (exkl dryck till maten)
Pris icke medlem:	Provning 375:-	Provning och mat 625:- (exkl dryck till maten)
Pris enbart matgäst:	250:-	

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2018-10-14**
Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.

2018 års höstprogram

2018-12-01 SMWS med Patrik Axelsson

2019 års vårprogram

2019-01-19 Provning
2019-02-23 Provning
2019-03-16 Provning 200 - Årsmöte
2019-04-13 Provning
2019-05-04 Whisky & Konst

Välkomna önskar styrelsen!

