

# Arran med Mariella Romano

📅 Lördag 10 september 2022, klockan 16:00

📍 Domnarvsgården, Kontorsviksvägen 1, Borlänge



**Senast SMAD genomförde en Arran provning var 2 december 2017 då Euan Mitchell besökte oss och nu har det äntligen blivit dags igen!**

Denna kväll får vi mycket glädjande besök av Global Brand Ambassador & Brand Manager Mariella Romano som innehaft rollen sedan januari 2019 då hon kom från Highlander Inn i Craigellachie i Speyside. Mariella har tidigare även jobbat som Brand Ambassador på Elixir Distillers hos Sukinder Singh samt även på The Scotch Malt Whisky Society.

Arran Distillery som destilleriet hette från start var ett av få privatägda destillerier i Skottland och som ägs av Isle of Arran Distillers Ltd och dom gjorde sin första destillering 29 juni 1995 kl 14.29 då den första spriten rann genom deras Spirit safe. Grundare till destilleriet var den pensionerade f d Chivas Regal direktören Harold Currie och då destilleriet startade gick hans livsdröm i uppfyllelse. Han avled 2016 vid 91 års ålder.

Destilleriet ligger i byn Lochranza på norra delen av ön Isle of Arran och nästan allt som produceras går till Single Malt. 2019 öppnade ägarna även Lagg Distillery på öns sydkust och destilleriet producerar endast rökig whisky. I samband med detta döptes även Arran Distillery om till Lochranza Distillery men whiskyn som produceras kallas fortfarande för Arran Single Malt



## Domnarvsgården

Kontorsviksvägen 1  
784 44 Borlänge

**Lördag, 10 september  
2022**

16:00 till 19:30

## Kontakt

The Single Malt Academy of Dalecarlia

[provning@smad.se](mailto:provning@smad.se)  
[www.smad.se](http://www.smad.se)



---

***Kvällens provningsledare: Mariella Romano***

---

***Den whisky vi ska prova är:***

Arran Quarter Cask 56,2%

Arran 15yo Single Malt Rare Batch French Oak –

Bordeaux, 52,8%

Arran 15yo Single Malt Rare Batch French Oak – Argonne,  
53,5%

Arran 25yo, 46%

Arran 21yo, 46%

Arran 18yo, 46%

Arran Bodega Sherry Cask Strength, 55,8%

Arran Heavily Peated Sherry Cask, 50%

Arran Distillery Exclusive, Hogshead #1995/432 D.19-12-95  
B.06-09-18, 304 bottles, 48,2%

---

### **Hålltider:**

**Lördagen den 10/9 kl 16.00 på Domnarvsgården.** Räkna med att provningen håller på till ca kl 18:30 och därefter serveras middag.

---

### **Middag efter provningen:**

**Förrätt:** Öppenlasagne med grönsaker, svamp och tupplår, korianderbuljong.

**Varmrätt:** Fjällröding med bakad spetskål, friterad purjolök, mandelpotatispuré, citron och messmörsås.

**Dessert:** Klassisk Crème brûlée.

---

**Provningen begränsas till 93 deltagare.**

---

**Tid & plats: Lördagen den 10/9 kl 16.00 på Domnarvsgården.**

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan.

**Sista bokningsdag är fredag 26 augusti.**

---

### **Gäster:**

Medlemmar får bjuda in gäster till provningen och gäster 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.**

---

### **Pris Medlem:**

Provning 380:-

Provning och middag 730:- (exkl dryck till maten)

**Pris Gäst till medlem:**

Provning 450:-

Provning och middag 800:- (exkl dryck till maten)

Pris enbart middagsgäst: 350:-

Eventet har varit

