



Årsmöte följt av Provning: SMAD & SWF buteljer

📅 Lördag, 13 mars 2021 klockan 16:00

📍 Online via ZOOM, Borlänge



Nu är det dags för årsmöte 2021!

Motioner från medlemmar till årsmötet välkomnas och ska vara styrelsen tillhanda senast 10 dagar före årsmötet. Dessa skickas till ordförande Anders

Norström, anders@smad.se Du som har synpunkter på föreningens verksamhet, tag chansen, för fram din åsikt och bidrag till föreningens fortsatta utveckling. Mötet är öppet för alla medlemmar och för den som önskar så går det givetvis att endast delta på årsmötet kostnadsfritt.

Tid och plats:

Lördag 2021-03-13 Kl. 16.00

Digitalt möte via ZOOM

Årsmöteshandlingar kommer att sändas ut 14 dagar före årsmötet.

Online via ZOOM

Borlänge

Lördag, 13 mars 2021

16:00 till 18:00

Kontakt

The Single Malt Academy of Dalecarlia

provning@smad.se

www.smad.se



Det är nu hög tid att prova de SMAD och SWF buteljer som vi har samlat ihop de senaste åren. Då vi har haft ett tajt schema så har dessa buteljeringar hamnat lite i skymundan, men denna kväll får de vara i fokus!

Detta är också ett lysande tillfälle för dig som kanske har köpt en eller flera av dessa men inte öppnat flaskorna ännu att smaka på innehållet!

Kvällens provningsledare: Mikael Svålas

Den whisky vi ska prova är:

SMAD 22 Glengoyne 10yo Refill Bourbon Hogshead 56,8%

SMAD 23 Inchmurrin 2001/2019 Bourbon Hogshead 54,1%

SMAD 24 Glentauchers 2009/2019 Port Wood Finish 56,5%

SMAD 25 Peated Highland 14yo Ex-Bourbon Hogshead 56,7%

SWF 27 Cambus 26yo Refill Sherry Butt 58,5%

SWF 28 Loch Lomond 2004/2018 Refill Bourbon American Oak Hogshead 46%

SWF 29 Paul John 2013/2019 Bourbon Barrel 55%

SWF 30 Mackmyra 6yo 53,4%

SWF 31 Tomintoul 16yo Peaty Tang Refill Bourbon Hogshead 46%

SWF 32 Arran 17yo Sherry Butt 59,8%

Take-Away middag till provningen

Förrätt: Kycklingknyte med grönsaker samt syltad ingefära och pepparotsemulsion

Varmrätt: Rimmad skrei med potatisstomp, smörslungad savojkål, friterad savojkål samt vitvinsås

Dessert: Syrlig rabarberpannacotta med mjölkchokladsganache och havrecrunch

Hålltider:

Lördag 13/3 - Provningen startar efter Årsmötet och pågår cirka två timmar. Årsmötet startar kl 16:00.

Provningen begränsas till 93 deltagare. Tid & plats: lördagen den 13/3 kl 16.00 via ZOOM. Länk till provningen kommer att skickas ut två dagar innan

provningsdagen - det är bara att klicka på den länken och följa anvisningarna.

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan.

Sista bokningsdag är torsdag den 2/3 2021

Gäster till provningen:

Medlemmar får bjuda in gäster till provningen. Medlemmen anmäler sin gäst till gast@smad.se Om gästen får plats till provningen, meddelas detta via mail. Middag för gästen kan då också bokas. **Betalningen skall därefter ske snarast.**

Priset för provande gäst är 390:-

Priset för provande gäst inkl take-away middag är 640:-

Provningen sker digitalt och **whiskyn samt ev bokad middag kommer att distribueras i god tid innan provningen.** Mer information kring detta skickas separat till deltagarna vid denna provning.

OBS! Vill du boka fler middagar gör du det i nästa steg. Först väljer du biljettypen *Provning Medlem inkl take-away middag* och sedan klickar du på boka-knappen. På nästa sida så kan du sedan lägga till flera middagar om du så önskar.

Eventet har varit

