

Formandsberetning 2023 / 2024

Først velkommen til alle fremmødte.

Opbakningen til vores smagninger har generelt været gode, og vores medlemmer er begyndt at købe smags-sæt hvis de er forhindret i at komme fysisk.

Det er en god idé og flere bør bruge den.

Det betyder måske også at vi fremover vil reklamere lidt bredere med vores smagninger.

Vi kommer ud med et overskud på ca. 4.300 kr. for dette år. Vi har købt fornuftigt og haft god tilslutning til smagningerne samt gode auktioner. Vi er stadig udfordret på de stigende priser generelt og her gør Brexit så heller ikke noget godt for os!

Foreningen har et stabilt medlemstal. Opbakningen er stor og vi kan mærke den lige nu. Alle er meget positive og støttende til foreningen og bestyrelsen. Det siger vi stort tak for.

Vi vil dog gerne have en lidt større medlemsbase. Alle gode forslag vil blive værdsat.

Så den sædvanlige tak til Michael for god support til foreningen, og orden på finanserne. En fornøjelse at arbejde sammen med. Igen! og igen!

Derudover stor tak til Jerry der har trukket en stor del af læsset i år. Dels har han bidraget særligt til smagningerne, dels er mange af de små flasker i har modtaget været fyldt af Jerry og Michael i fællesskab. Jeg vil også gerne takke René og Kim for deres indsats. René skal til at arrangere vores næste ture og Kim har været meget aktiv til vores smagninger.

Vi har måtte aflyse vores whiskytur, til Mosgaard og Nyborg, men erstattet den med en ekstra smagning.

Vi har delt opgaverne lidt mere i år, og dermed også ansvaret for smagningerne. Det har givet en større variation på flasker og en god dynamik i bestyrelsen. Vi er meget glade for opbakningen, og ser frem til arrangementet hvert år. Vi har inviteret nye oplægsholdere og whisky leverandører til en af vores smagninger. Det er noget vi kommer til at arbejde videre med.

Årets smagninger:

Fredag den 19. april 2024 – Grand Finale – Lars Andersen Special

En virkelig god aften i rigtigt godt selskab. Lars fortalte levende om de whisky's han havde valgt til aftenen. Det er ikke tilfældigt, det der kommer på Lars's hylder, og der er altid en historie og en grund til de havner der.

Frem for alt de skal drikkes i godt selskab, og det blev de.

Fremragende whisky's hvor særligt den sidste Benrinnes skilte sig ud.

[Càrn Mòr SLE 2010 \(Glen Tauchers\) 9 år / 47.5% – €65](#)

[Kilkerran Bourbon Wood 11 år / 54,1% – kr. 700](#)

[Inchmurrin 2003 \(Loch Lomond\) 14 år / 54,6% – €195](#)

[Millstone \(Holland\) 20 år / 52,3% – €550](#)

[Asta Morris Benrinnes 8 år / 53% – Ca. kr. 500](#)

[SPEYSIDE SINGLE MALT 1998 SPHERIC SPIRITS 23 år / 55,5% – 165 GBP](#)

[Springbank \(2023\) 12 år / 54,1% – kr. 2.235](#)

[Ben Nevis 1996 26 år / 54,9% – €800](#)

Fredag den 15. marts 2024 – Glengoyne og Arran

En vertikalsmagning af Glengoyne, fra 10 år op til 21 år og med en caskstrengt. Et destilleri jeg kommer til at drikke mere af, overraskede mig virkelig positivt. Igen stor hygge og gode samtaler om whisky.

1. [Glengoyne 10 år / 40%](#)
2. [Glengoyne 12 år / 43%](#)
3. [Glengoyne 15 år / 43%](#)
4. [Glengoyne 18 år / 43%](#)
5. [Glengoyne 21 år / 46%](#)
6. [Glengoyne n/a år / 58,9%](#)
7. [Glen Garioch 15 år / 53,7%](#)
8. [Bruichladdich 10 år / 46 %](#)
9. [Arran 11 år / 60,1% – Fresh Sherry Hogshead 858](#)

Fredag den 19. januar 2024 – Onlinesmagning – Røg fra Islay

Dette var erstatningen for vores whiskytur. Det sker at vi går all in på røg, og det skiller medlemmerne fra ADD!!! Til de elsker det højt. Vi er mange der værdsætter en god røget whisky, og nyder de mange nuancer der kommer frem, når man går fra let røget til askebæger. Hyggeligt, og god stemning.

1. [Black Bottle, 10-Years Old Scotch](#)
2. [Smokehead 18 års](#)
3. [Ardbeg smoketrails](#)
4. Caol Ila 11 Års Rare Cask
5. [Bowmore vault First Release Sea Salt 51.5%](#)
6. [Bruichladdich 1989 som er aftappet til Scanlines og er udvalgt af Jim McEwan 46% 17 år](#)
7. [Bunnahabhain Cruach-Mhona 50%](#)
8. [Lagavulin Distillers Edition 2022 43%](#)

Fredag den 3. november 2023 – Blended Whisky

Vi har dyrket blends fra tid til anden. Typisk går de fra billigt bras man bliver fuld af, til meget sofistikerede blends med mange og fine nuancer. Vi prøver at holde os fra første kategori, og mener selv at det lykkedes!

Det gav gode samtaler omkring bordene, og stemningen var hyggelig.

- [Cult Of Islay 30 Y.O. 44,1% Blended Whisky Murray McDavid](#)
- [Half 'N' Half 10 Y.O. Blended Whisky 46%](#)
- [Watt Whisky Blended Malt Scotch Whisky 19 Y.O. 44,9%](#)
- [Yamazakura Blended Whisky Japan 40%](#)
- [Watt Whisky Blended Scotch Whisky A Tale Of Two Cities 5 Yo. 57,1% 70 Cl.](#)
- [Super Nikka Blended Whisky 43%](#)
- [Robert Burns Blended Scotch Whisky 40% 70 Cl.](#)
- [Campbeltown 2014/2023 Blended Malt 9 Yo. 56,8% 70 Cl. Watt Whisky](#)

Nye destillerier – 8. september 2023

Der er kommet mange nye destillerier i de seneste år, og der kommer stadig flere.

Hvem er de og hvad kan de? Det var temaet for denne smagning. Næste spørgsmål kunne være vil de overleve?

Som altid med nye destillerier er deres produkter meget unge, men de kunne virkelig noget. Det bliver interessant at følge dem fremover. Uanset det, var det en god smagning.

- [Lindores Abbey Whisky First Release Lowland Single Malt Whisky 46%](#)
- [Lochlea Our Barley Edition Single Lowland Malt Scotch Whisky 70 cl 46%](#)
- [Nc'nean Quiet Rebels 2022 Lorna Organic Single Malt Whisky Nc'nean 48,5%](#)
- [Ardnamurchan Madeira AD 10.22 Single Highland Malt Whisky 58,2%](#)
- [Bimber Apogee XII 12 år Pure Malt Whisky 70 cl 46,3%](#)
- [Lagg Distillery Corriecravie Single Isle of Arran Malt Scotch Whisky 70 cl 55%](#)
- [Torabhaig Allt Gleann Legacy Series Single Malt Whisky Skye 70 cl 46%](#)
- [Raasay R-01.1 Whisky 2022 Single Island Malt Whisky 70 cl 46,4%](#)

Maj 2024 - Generalforsamling

I 2020/21 kunne I medbringe en gæst til vores smagning til samme pris som medlemmer. Dog max en gang for samme gæst, herefter vil de forhåbentligt gerne deltage i foreningen. Det fortsætter vi med i 2024/25 da vi kan se at det har haft stor virkning, sammen med de virtuelle smagninger der tilbydes på offentlige hjemmesider.

De kommende smagninger, der kommer temaer snart, og de vil blive offentliggjort på vores hjemmeside:

1. Fredag den 13. september 2024
2. Måske prøver vi en ny tur.
3. Fredag den 23. januar 2025 – Evt. en online smagning
4. Fredag den 7. marts 2025 –
5. Fredag den 25. april 2025 – Grand Final Tasting
6. Fredag den 9. maj 2025 - Generalforsamling

Tak for god ro og orden, og ser frem til et fantastisk år 2024 / 2025.

Foreningen længe leve.