



KVARTALSBREV 23

2016 -4 Vinter

för SWF styrelse

Peter Borg

ordförande

Förbundet representerar idag 215 klubbar med ca 9000 enskilda medlemmar

Bästa klubbmedlemmar

Höstlöven har bytts mot snöflingor i bästa fall, och det lackar mot Jul med god mat på bordet.

Längst ner i brevet har Symposion bjudit på några riktigt bra julrecept med touch av malt.

Förhoppningsvis har det passerat många goda malt på era provningar sedan sist.

I min egen klubb hade vi besök av SWFs provningsturné med Kilchoman där Brand Ambassador Peter Kokovic och Kilchomans grundare Anthony Wills bjöd på en fantastisk

kväll med hela spektrumet av Kilchomans produktion, inklusive några godbitar med Sauterne och PX lagring. PX lagringen kom dessutom ut på WEB släpp veckan efter. Ur led är tiden när whiskysverige sitter med klockan och högerfinger i högsta beredskap när sekundvisaren räknar ner till 10:00:00.

Som vanligt är allt över på ett blink och några blev lyckliga medan andra missade det gyllene momentet.



Provningsturnéer

Det uppstår fina möjligheter när Anders Norström och Robbe får till en turné med en generalagent som tar med sig representanter från verkligheten där borta i Scotland. Ett problem som vi trots allt upplever är att många klubbar har svårt att rucka på sina provningstillfällen för att anpassa sig till "turné-programmet".

Vi måste som regel fylla alla veckans dagar varför det kan bli en provning på måndag, tisdag etc..

Vi saknar ofta respons från våra klubbar i norr, vi vill gärna fullfölja vår Norrlandssatsning, men det krävs i det här fallet fler än två för en tango, Örnsköldsvik är trogna entusiaster men vi vill ha fler från norr.

I nuläget planeras en runda i mars med Folke Andersson, inte en äkta Skotte förvisso men så nära man kan komma på svensk mark, hoppas ni som är tillfrågade får ihop era datum då det nu är bra framförhållning.

Glöm inte att många av våra Svenska generalagenter är intresserade att göra egna besök hos era klubbar.

Läs våra sponsorerers nyheter, erbjudande och kontakt detaljer längre ner i brevet.

Buteljering

Compass Box SWF24, Peat Monster, bordeha landat hos alla klubbar vid det här laget, hoppas den smakar.

En glädjande nyhet är att det fortfarande finns några flaskor kvar hos Symposion. Buteljeringgruppen meddelar

att man kommer att samla ihop till en gemensam efterbeställning. Några klubbar har redan hört av sig om fler flaskor, är ni intresserade så skicka löpande in er intresseanmälan, det finns runt 150 buteljer och först till kvar är det som gäller, ingen kvotering. Observera att beställningarna skall ske klubbvis på samma sätt som ordinarie beställning med det lokala systembolaget Klubb- ID, kontaktperson. När det är fulltecknat så meddelar vi på Facebook och hemsida.

Det finns även ett avsevärt mindre antal av Hellyers Road-buteljeringen kvar som går att efterbeställa. För de som inte minns är det en 10-årig Bourbonfatslagrad "fruktbomb" från Tasmanien. Samma rutin här.

Flaskorna distribueras på samma sätt som tidigare via systembolaget för klubbvis uthämtning. Administrationen tar lite tid så räkna inte med leverans av flaskor före februari.

Efter helgerna kommer nästa inbjudan att teckna sig för en SWF-buteljering. BOX står på tur om inget oförutsett händer. Spännande med en "svensk" som den nummer 25 i SWF serien.

Men det är INTE den 25e buteljeringen skall vi notera. Efter No 10 som var en Bunnahabhain gjorde Bernt Sjödin en lite kupp och fick in en exklusiv

18 årig Santory Hackushu som No10½, vilket var den första icke Skottiska Whiskyn i SWF samlingen så långt. Det betyder att vi snart går in på den 26 buteljeringen.

Utbildning

Den utlovade provningsledarutbildningen i Smögen närmar sig. Pär Caldenby välkomnar oss på sitt destilleri i Hunnebostrand nära Smögen. Det kommer att gå ut en separat inbjudan till klubbarna. Anmälan sker klubbvis. Första helgen i maj är ett hett stalltips.

Utbildningen kräver normalt sett grundutbildning steg-1 i botten. Karaktären på utbildningen är studiecirkel med ett förberedande hemarbete och en avslutande praktisk del där man agerar inför gruppen och presenterar en kort provning som omfattar första glaset i en provning man själv format.



Det här blir tredje utbildningstillfället, de tidigare gick av stapeln på Box vid Höga Kusten och sedan på Hven Backafallsbyn. Traditionen är att vi genomför den praktiska delen vid ett av våra Svenska destillerier där vi får en förevisning av produktionen. Erfarenhetsmässigt har möjligheten att korsbefrukta mellan klubbarna och destillerierna varit väldigt värdefull för whiskysverige.

Nya mässor

Våren 2017 är det premiär för en ny öl- och whisky-mässa i Stockholm: **Malt, Mat & Destillat** – ett event för alla livsnjutare som är intresserade av öl och destillat i kombination med god mat.

SWF har träffat Björn Lindell och Glenn Pålsson på Taste Events, och deras koncept verkar väldigt intressant för oss whisky entusiaster.

Stockholm Malt, Mat & Destillat har premiär den **31 mars-1 april 2017** och ska sedan bli ett årligen återkommande event. Mikrobryggerier, importörer, producenter och krögare kommer att samlas på Stockholmsmässan i Älvsjö för att ge besökarna en unik smakupplevelse.

Resan med öl och whisky började i Malmö där Taste Events arrangerat Malmö Öl & Whisky festival ett antal gånger och därmed bäddat för nya utmaningar i Stockholm.

Björn Lindell berättar att det finns en stor efterfrågan, hos både utställare och publik, på ett komplement till det nuvarande utbudet i Stockholmsregionen. Därför erbjuder Taste Event nu ett alternativ där ledorden är kvalitet,

kunskap och njutning. Mat och dryck i kombination helt enkelt.

Stockholm Malt, Mat & Destillat har fokus på förkovran och njutning av mat och dryck. Ordet destillat rymmer inte bara whisky utan även andra alkoholhaltiga drycker som gin, vodka, snaps och rom.

Att det handlar om mat och dryck i kombination är ett koncept som arrangören värnar om. Det kommer att vara mycket tydligt med ett rikt matutbud och många menyer med provning av mat och dryck tillsammans

Björn har lovat ett intressant erbjudande till oss medlemmar i SWF med reducerat biljettpris och ett VIP inlägg före det ordinarie inläppet för besökare med SWF's medlems-PIN.

SWF kommer också att synas inne på mässan. Mer detaljer om detta kommer längre fram.

Pins

Hur identifierar vi en SWF:are ? - med en medlems-PIN så klart.

Beställ era pins till klubben via klubbens representant.

Kostnad 25 kr/styck kontakta ordf@svenskawhisky.se



Friends

Vi har fått en glad hälsning från ett välbekant ansikte på Glengoyne, **Valerie Marsh**

Valerie håller i Fatägarprogrammet och därmed alla "Cask Visiting Days" på Glengoyne, ett intressant koncept som vida överträffar vad andra destillerier arrangerar för fatägare. Organiserade träffar på plats i VIP-salongen med utsikt över det lilla vattenfallet bakom destilleriet. En hel dag med många "drams", god mat, besök i lagret och fint mingel med återkommande fatägare från hela världen och då inte minst från Sverige där Valerie har många fatvänner. Har man tur dyker Stuart Hendry upp för att säga hej. Stuart var en populär representant för Glengoyne i Sverige innan han fick Amerika på sin agenda.

Det är ett intressant och mycket uppskattat koncept att man ser fatägare som en aktiv del sin profilering och hur man använder det i varumärkesbyggandet. Upplägget och genomförandet är förstklassigt. Valerie sparar prover från faten årsvis och lagrar alla mycket systematiskt, när man besöker kan man se hela utvecklingen av sitt fat och ta beslut om eventuell buteljering.



Valerie



En av många gavlar med fatägarplaketter



"baksidan" i sin prakt



Provflaskor

Please thank everyone for becoming Glengoyne Cask Owners and becoming part of a very special group of People. I am delighted at how many lovely new friendships have grown from people meeting through visiting their Casks. It is very sad that we have closed the Cask Owner Programme but to enable us to maintain a close relationship with our existing Cask Owners it was the right thing to do.

Valerie



En god malt kräver god musik

[Dreams of Drams](#)

Skottlandsresor

Jag har många års erfarenhet av Skottlandsresor och jag får själv guida på fem olika destillerier där jag även genomför whiskyprovningar.

2001 arbetade jag heltid på Blair Athol destilleri i Pitlochry. Mellan 2006-2014 arbetade jag åt Diageo på alla whiskymässor. Senaste åren hittar ni mig i Symposions monter.

Är ni intresserad så maila christiansondouglasci@gmail.com

Douglas Christianon



Smögen Whisky kommer att medverka vid fyra mässor:

Linköping Whiskyexpo	(3-4/2)
Stockholm Destillat	(17-18/2)
Malmö Öl & Whisky	(10-11/3)
En Öl- & Whiskymässa i Göteborg	(24-25/3).

Triple

16 februari (prel.) släpper vi via webbsläpp på SB nästa buteljering, "Triple" Denna gång från två normalstora fat, nästan 6 yo, med lite speciell karaktär. Trippeldestillerad, lagrad på Sauternesfat. 700 flaskor, 54 %, 0,5 L, pris ca 850 kr.



A Message from Hellyers Road

On behalf of everyone at Hellyers Road Distillery,
I would like to wish you a safe and happy Christmas
with the very same sentiments applying to your New Year.

Best wishes

Mark Littler

(Master Distiller)

Ardbeg Committe

Nollaig Chridheil agus Bliadhna Mhath Ùr

(God Jul & Gott Nytt År på Gaelic)



Slàinte!

A handwritten signature in black ink that reads "Mickey Heads".

Mickey Heads
Committee Chairman





2016 går nu mot sitt slut och vi på Clydesdale kan lätt summera året som "Spännande". Vi har vår vana trogen har laserat en stor mängd nya produkter på den svenska marknaden. Det har blivit hela 358 stycken!!!

Med Systembolagets rutiner så har vi varit tvungna att lägga ett enormt arbete på administration, men även på att uppdatera vår hemsida där ALLA våra produkter har presenterats med bilder och information. Tyvärr kommer Systembolaget att kräva en betydligt tyngre administration under det kommande året, men det är bara att gilla läget

Men nu är det strax dags för ett nytt härligt år, 2017. Vi hälsar det välkommet med öppna armar och vi är säkra på att det kommande året kommer att vara både spännande och lärorikt med många möten med våra kunder och vänner.

Vi vill inte föregå kommande nyheter men att det kommer att komma en stor mängd sköna nyheter kan vi garantera. Vi är också säkra på att den snabba utvecklingen av intresset för rom kommer att fortsätta och vi kommer att göra vårt absolut bästa för att tillgodose önskemålen om nyheter även där.

Det kommer även en rad mässor under året och vi kommer vara med på fler än någonsin. Antalet mässor har exploderat och vi kommer att vara tvungna att välja vilka vi kommer vara med på. Antalet provningar kommer säkerligen även det att vara många. Håll utkik "Clydesdale is coming to town"!!

Med Sveriges bredaste portfölj av varumärken inom segmentet så kommer vi att kunna presentera sorter som många drömmer om att få representera. Vi är stolta och glada och vi hoppas även att du känner att glädjen.

Vi önskar dig ett riktigt gott nytt dryckes år!

Thomas med Tina, Robin, Stefan, Micke och Magnus

Jolly Good Brands

**WORLDWIDE
BRANDS**

Drams & Dreams

www.clydesdale.se



Japanska julklappar från Symposion

Det japanska undret fortsätter att fascinera whiskyvärlden. Vårt samarbete med den ledande kvalitetsproducenten Nikka har resulterat i en lång rad storslagna whiskysorter. Nu i december är det dags för en österländsk breddside av allra tyngsta slag!

Super Nikka – super whisky

Masataka Taketsuru importerade under 1930-talet konsten att tillverka whisky till Japan. Under sina år i Skottland träffade han också kvinnan i sitt liv, den unga Rita Cowan. Masataka Taketsuru valde att hedra sin livskamrat genom att komponera en whisky han kallade Super Nikka.

Super Nikka är en premium blend i världsklass. En skyhögt andel av den ingående malten är lättrokt och kommer från Yoichi, vissa av faten är upp till 20 år gamla. 70 procent av faten är lättrostade sherryfat. Doften är kryddig och kraftfull med inslag av mandel och rostade valnötter. I smaken kommer citrus, dragon, örter och en behaglig ekig sherryton. Den första december lanseras Super Nikka i Systembolagets fasta sortiment.



Super Nikka

Nr: 455-01

Pris: 549 kr

Antal flaskor: 3 000 st

Lansering: **2016-12-01**

Nikkas Coffey-whisky

Aeneas Coffey skulle varit mäkta imponerad om han kunde se vad Nikka åstadkommer med den panntyp han experimenterade fram under under första hälften av 1800-talet. Redan vid starten av Miyagikyo 1969 installerade Nikka kolonnpannor vid destilleriet.

För tiotalet år sedan lanserade man både singelmaltwhisky och singelgrainwhisky som dessa pannor producerat. Mottagandet var enormt och buteljeringarna bidrog i hög grad till att bygga ryktet om Nikka. Coffey Grain görs i huvudsak på majs. Coffey Malt är något så ovanligt som en maltwhisky som producerats i kolonnpanna. Resultatet är prisvinnande!



Nikka Coffey Grain

Nr: 11675-01 | Pris: 729 kr

Antal flaskor: 4 200 st

Lansering: **2016-12-02**



Nikka Coffey Malt

Nr: 44001-01 | Pris: 729 kr

Antal flaskor: 2 000 st

Lansering: **2016-12-02**

De två Samurajerna Yoichi och Miyagikyo

1934 invigdes Yoichi på nordön Hokkaido. Miyagikyo blev 1969 Masataka Taketsurus andra destilleri.

Medan Yoichi producerar en mer rökig whisky i traditionell skotsk stil har Miyagikyo mer japansk karaktär med inslag av exotisk trä, frukter och söta kryddor.



Nikka Yoichi Single Malt

Nr: 11696-01 | Pris: 854 kr

Antal flaskor: 100 st

Lansering: **2016-12-02**



Nikka Miyagikyo Single Malt

Nr: 11671-01 | Pris: 854 kr

Antal flaskor: 100 st

Lansering: **2016-12-02**

EDRINGTON

Den 1 december lanserades The Macallan Double Cask på alla Systembolagets butiker.

Den 8 december lanserades Highland Park Single Cask no 2121 på Systembolaet.

De 446 flaskorna sålde slut på 26 sekunder – alltså 17 flaskor såldes i sekunden!

Den 20 januari 2017 släpper vi The Macallan Edition No 2 i Systembolagets exklusiva sortiment.

Den 17 februari 2017 släpps äntligen Highland Park FIRE Edition.



Limiterad whisky från Highland Park

Efter år av väntan har Highland Park äntligen återupplivat sin Single Cask-serie! Totalt släpps tre fat som valts ut exklusivt för Sverige, av inga mindre än Gordon Motion, Highland Park Whisky Maker och Martin Markvardsen, Highland Park Senior Brand Ambassador.

Den 20 oktober lanserades det första fatet, nummer 6403. Det tog 15 sekunder för de 190 flaskorna att ta slut.

Den 8 december släpptes 446 flaskor av den andra utgåvan: Highland Park Single Cask 14 Years Swedish Edition. Även denna gång flög flaskorna ut från hyllorna i en rykande efterfrågan. Efter blott 26 sekunder var produkterna slut.

Ny chans till Single Cask

För de som inte lyckades lägga vantarna på en flaska vid senaste släppet alternativt vill komplettera sin samling, får man en ny chans nästa år. Då kommer nämligen den tredje och sista produkten i serien att släppas. Håll utkik efter fat nummer 2544: Highland Park Single Cask 14 YO "Bottled for the people with Viking Soul". Lanseringsdatum publiceras så snart vi vet.

Glöm inte att gå med i Highland Park Inner Circle för att alltid få information först:

<https://highlandpark.co.uk/about/inner-circle/>

Även om det självklart är roligt att produkterna är så populära är syftet med serien att tillgängliggöra dessa limiterade flaskor till de trogna svenska fansen. En lista över utvalda barer och restauranger som kommer att sälja Highland Park Single Cask håller på att sammanställas och kommer att delas i våra kanaler.



Highland Park FIRE Edition

Ni som är medlemmar i Highland Park Inner Circle vet redan att uppföljaren till prisbelönade ICE Edition är på väg att lanseras. Highland Park FIRE Edition lanseras i Systembolagets exklusiva sortiment den 17 februari 2017. Denna spännande 15-åring har lagrats på 100% refill portvinsfat, vilket resulterat i en eldig vätska med en alkoholhalt på 45,2%. Den intensiva smaken innefattas i en klarröd flaska i en svart träram, liksom föregångaren ICE. I köpet ingår även ett häfte som innehåller bakgrundshistorien till FIRE.

1331 flaskor kommer att tillgängliggöras via Systembolaget vid lanseringen.

Volym: 700 ml

Pris: 1999 kr

Ålder: 15 YO

Artikelnr: 40048

Alkoholhalt: 45,2 %

Lansering: den 17 februari 2017 i Systembolagets exklusiva sortiment.

EDRINGTON



Två världar en Macallan

Den 1 december lanserades The Macallan Double Cask i alla Systembolagets butiker. En fantastisk whisky till ett lika fantastiskt pris finns därmed tillgängligt lagom till jul.

The Macallan Double Cask har lagrats på både amerikanska och spanska sherryfat i tolv år. Självklart är all smak och färg till 100% naturlig och kommer från våra exceptionella fat. Smaken härrör främst i den amerikanska eken, vilket ger en härlig smak med fokus på citrus och vanilj.

Bob Dalgarno, Master Whisky Maker på The Macallan, menar att "The Macallan Double Cask är en Single Malt som uppvisar den perfekta balansen i karaktär, med en rund och distinkt smakprofil. Genom att kombinera trä från två olika kontinenter, har vi kunnat skapa en ny Macallan som perfekt fyller utrymmet mellan våra befintliga Sherry Oak och Fine Oak-linjer. "

Tre gånger tolv

Double Cask sitter karaktärsmässigt mellan The Macallans andra 12-åringar. Klassikern Sherry Oak har tonvikt på europeisk ek, medan Fine Oak kompletterar de amerikanska och europeiska ekfaten med bourbonfat, vilket ger än mer fräschör i smaken.

The Macallan Double Cask

Doft: Krämig smörkola med toner av kanderad apelsin och nyfälld ek.

Smak: Honungslén med kryddor och citrus.

Avslut: Kvardröjande varm, söt och lite torr smak av ek.

Volym: 700 ml

Pris: 449 kr

Artikelnr: 496

Alkoholhalt: 40 %

EDRINGTON



The Macallan i samarbete med världens bästa restaurang – lanserar Edition No. 2 tillsammans med bröderna Roca

The Macallans Bob Dalgarno har tillsammans med de världsberömda bröderna Jordi, Joan och Josep Roca från El Cellar de Can Roca tagit fram årets whiskynyhet.

Den 20 januari 2017 lanseras The Macallan Edition No. 2 i Systembolagets exklusiva sortiment. Whiskyn är ett samarbete mellan The Macallans whiskymakare Bob Dalgarno och bröderna Roca, kända från sin restaurang El Cellar de Can Roca i Girona som flertalet gånger utmärkts till världens bästa restaurang och innehar tre stjärnor i Guide Michelin.

”Genom att samarbeta med Roca-bröderna har vi lyckats kombinera vår kunskap och expertis inom whisky med deras kulinariska expertis. Resultatet är en enastående single malt som, enligt mig, till och med överträffar förväntningarna”, säger Bob Dalgarno, Whiskymakare på The Macallan.

Josep Roca, Sommelier på El Cellar de Can Roca, fortsätter “Vi och The Macallan delar samma passion och värden och med vårt samarbete tar vi det till nästa nivå. Att arbeta tillsammans med Bob för att identifiera fat som reflekterar vår personlighet och ger whiskyn fantastiska smaker har varit en unik och magisk upplevelse. Vi är väldigt stolta över samarbetet och den exceptionella whisky som det resulterat i”.

Total transparens

The Macallan Edition No. 2 är en ny limiterad lansering i ”Edition”-serien där The Macallans besatthet av trä och experimenterande med ekfat ger sig till känna. Precis som med föregångaren (Edition No. 1) ligger fokus på att ge folk möjligheten att förstå och utforska hur whiskyn skapades. Från ekens härkomst till expertisen i hantverket – i detta fall smaksättningen och fatets storlek – som till stor del påverkar Edition No. 2s unika karaktär.

Hela sju noga utvalda fattyper, från fyra olika spanska bodegor, har fått bidra till att skapa denna mästerliga whisky. Spanien bär en viktig roll för dess gestalt då det inte bara är Roca-brödernas hem

utan även den plats där tillverkningen och smaksättningen av faten tar plats. Den spanska smakprofilen är tydlig och de sju faten är tagna från de fyra spanska bodegorna Vasyma, Diego Martin, Jose Miguel Martin och Tevasa.

De sju olika faten ger whiskyn en rik karaktär och ett otroligt djup som spelar i gommen. Faten från Tevasa (europeisk ek) definierar och bär smakerna i Edition No. 2 med karaktäristiska och smakrika toner av torkad frukt som tätt följs upp med noter av nyfälld ek och smörkola från Diego Martin-faten (amerikansk och europeisk ek).

Värme, mognad, en touch av ingefära och kryddpeppar kommer från Jose Miguel Martin-faten (europeisk ek) och i finishen ger Vasyma-faten (amerikansk ek) fräscha toner av citrus och lätt vanilj.

Med en alkoholvolym på 48.2 % har Edition No. 2 en varm, kryddig karaktär som doftar av äpple, apelsin, smörkola, torkad frukt och vanilj. En komplex men samtidigt honungslen whisky som utmanar förväntningarna och avspeglar den kompromisslösa kvalitetsmedvetenhet mannen bakom samarbetet står för.

The Macallan Edition No. 2 är producerad i en mycket limiterad upplaga där 600 flaskor landar hos Systembolaget den 20 januari. Priset är 899 kr.



The Macallan Edition No 2

Doft: Sirap, ingefära, smörkola och frukt leder över till vanilj, tropiska frukter och nyfälld ek.

Smak: Varm och kryddig med svartpeppar och kryddnejlika tillsammans med toner av choklad, brunt socker, ek och nötter.

Avslut: Fylligt, långsamt, varmt och ilsket på ett vackert sätt.

Volym: 700 ml

Pris: 899 kr

Artikel nr: 4

Alkoholhalt: 48,2 %

Lansering: den 20 januari i Systembolagets exklusiva sortiment

EDRINGTON

Lansering av ny batch av Laphroaig 25YO



ABV: 48,6%

Pris: 2995kr

Artikel nr.: 85839

Maker's Mark lanserar Maker's 46



Maker's Mark lanserar en helt ny produkt på Svenska marknaden, Maker's 46. Vi kommer att släppa 600 flaskor som en tillfällig listning den 3 februari.

Maker's 46 spenderar sina sista månader inuti fat med brända Franska ekstavar och endast under vinter månaderna. Allt för att skapa stora, komplexa smaker.

Doft: Antydning till ekstavar, karamell och sötma

Smak: Intensiva smaker med växande toner av ek som blandas perfekt med djupa, komplexa och rika inslag av vanilj och karamell.

Avslut: Lång och lent, startar långt bak på tungan och rör sig alltmer framåt

ABV: 47%

Pris: 599kr

Artikel nr.: 40046

EDRINGTON



UPPLEV SMAKERNA FRÅN BOWMORES BERÖMDA LAGERHUS THE NO. 1 VAULTS, MED FÖRSTA DELEN I LIMITERAD WHISKYSERIE

BOWMORE LANSERAR VAULT EDIT1°N ATLANTIC SEA SALT, SKAPAD I VÄRLDENS ÄLDSTA LAGRINGSHUS FÖR SKOTSK WHISKY

Lanseras i Systembolagets beställningssortiment från 20 december 2016.
999 kr | Alkoholvolym 51.5% | 700ml | Artikel nr. 85303

Bowmore® Islay Single Malt Whisky lanserar *Bowmore Vault Edit1°n Atlantic Sea Salt*, den första i en serie om fyra limiterade whisky nyheter. Varje år, från nu till och med 2019 kommer en ny whiskyvariant att lanseras där varje framhäver en av Bowmores karaktäristiska drag; havssalt från Atlanten, rökt torv, vanilj och citrus. De fyra sorterna är en hyllning till Bowmores No.1 Vaults, Skottlands äldsta lagringshus för whisky, som ligger direkt mot Atlantkusten och ger Bowmores whisky sin speciella karaktär.

Vault Edit1°n-serien har fått sitt namn från Bowmores legendariska lagringshus bildat redan 1779, No.1 Vaults. No.1 Vaults ligger direkt mot atlantkusten på ön Islay och den svala temperaturen, höga luftfuktigheten och saltet från vågorna bidrar till att ge Bowmores whisky sin speciella karaktär. Den första produkten i The Vault Edit1°n-serien, *Atlantic Sea Salt*, lyfter fram den unika sälta och smak av havet som finns i Bowmores single malt.

Bowmore The Vault Edit1°n Atlantic Sea Salt lagras i utvalda gamla bourbonfat för att skapa en whisky med tydligt djup. Whiskyn reflekterar det särskiljande klimatet på Islay och utöver den tydliga men nyanserade sältan gör sig toner av honung, saltorkade frukter, kakao, björnbär och blodapelsin påmind i en perfekt balans.

Bowmore® Vault Edit1°n Atlantic Sea Salt kommer att finnas tillgänglig i Systembolagets beställningssortiment från den 20 december 2016 och kosta 999 kr.

För mer information, vänliga kontakta Carl von Wachenfeldt på Patriksson Communication, carl@patrikssoncomms.com, 0704375682 eller Nicole Gilek, Brand Manager för Bowmore på Edrington, nicole.gilek@edrington.com, +46 (0) 70 462 90 90

Notering:

The Vault Edit1°n-kollektionen och dess namn är inspirerat av Bowmores No.1 Vaults, med "Edition" typograferat som "Edit1°n" för att subtilt fira namnet på det berömda lagringsvalvet.



OM BOWMORE®

Grundat i 1779, är Bowmore det äldsta destilleriet på Islay, en av de Skotska öarna som utgör regionen känd som the 'Islands' i Whiskylexikon. Resterande regioner är Highlands, Speyside och Lowlands. Islay malt är känd för sin karaktäristiska rökighet och Bowmore är inget undantag; malten är varsamt rökt i en torv-eldad ugn, med hjälp av färdigheter som gått i arv i generationer för att skapa en perfekt balanserad Single Malt.

Bowmore använder sig av traditionella produktionsmetoder som hjälper till att skapa karaktären i sina Single Malts. Idag är man väldigt stolt över att vara en av få destillerier som fortfarande producerar sin egen malted barley, handvänd med hjälp av en traditionell trä malt spade och manuella maskiner. Vatten till whiskyn dras speciellt från Laggan River, med sina rika torviga övertoner – samma Islay torv som eldar den malt-torkande ugnen.

Bowmore Destilleriets närhet till havet är också avgörande i den slutgiltiga karaktären i sin whisky. Det legendariska Bowmore No. 1 Vaults är där mestadelen av whiskyn spenderar sina långa liv i tyst vila i kalla, mörka och fuktiga källare under sjö nivå, omedvetna om vågorna som slår mot valvets vägg som vetter mot havet.

Whiskyn lagras i ekfat som tidigare använts till bourbon och sherry, vilket gradvis utvecklar rika och fylliga smaker. Det är den här kombinationen av torv, barley, havsbris, vatten, trä, människor och traditioner som tillsammans skapar den perfekt balanserade varma och rökiga karaktären i Bowmore Single Malt Scotch Whiskies.

OM ISLAY

Islay är den södraste ön av Inre Hebriderna, och även känd som "The Queen of the Hebrides". Dess milda klimat och rikt torviga jord gör ön ideal för att skapa whisky, och trots att den har en population på knappa 3500, är det hem till inte mindre än åtta aktiva destillerier.

OM EDRINGTON

Edrington Sweden AB är en del av The Edrington Group och ett försäljnings- och distributionsföretag i vin- och spritbranschen, tidigare känt som Maxxium Sweden AB. The Edrington Group är Skottlands ledande internationella premiumspritföretag, mest känd för The Famous Grouse, Highland Park, The Macallan och Brugal Rom. Bland Beam Suntory varumärken kan nämnas Jim Beam, Maker's Mark, Laphroaig och Bowmore.

Box Dàlvve

på beställnings Sortimentet

Pris 479 kr, 700 ml 46 % – Art Nr 85124-01

läs mer på www.boxwhisky.se

DIAGEO

Mikael Lunden rapporterar ett litet tips på resande fot med andan i halsen.

Nylanserad CARDHU 15 YO torkad frukt packad med nötighet, honung, kryddig och lite vanilj perfekt till juletid artikelnummer 452 och kostar 499 kr.

DEWAR'S BACARDI



LAST GREAT MALTS OF SCOTLAND



Klubbprovningar med "Last Great Malts"

Efter en spännande whiskyhöst med flera provningar och trevliga möten på whiskymässor börjar det bli dags att planera för det kommande whiskyåret 2017.

Under hösten har vi haft några lanseringar på systembolaget- bland annat the Deveron 12 som nu finns på ordinarie sortiment för 349 kr och en oerhört uppskattad single cask från Craigellachie som vi hoppas kunna släppa ett ytterst begränsat antal flaskor till av nu innan jul- håll ögonen öppna!

Är man nyfiken på att upptäcka vad Last Great Malts, d.v.s. Aberfeldy, Aultmore, Craigellachie the Deveron och Royal Brackla, erbjuder för spännande upplevelser så erbjuder jag provningar där ni får en guidning genom de olika destilleriernas historia och skilda karaktärer.

Jag erbjuder ett begränsat antal provningar under 2017 runt om i Sverige. För whiskyklubbar och sällskap som är intresserade är Ni varmt välkomna att kontakta mig enligt nedan.

Erland Gunnarsson

Whisky Ambassador

Last Great Malts

tel +46(0)739 32 36 13 erland@bacardi.com




Sten Bromans whiskyköttbullar

Sten Bromans whiskyköttbullar

500 g mager köttfärs
2 dl rivet torrt matbröd
1 dl vispgrädde
1 gul lök
1 ägg
4 cl **The Ileach** single maltwhisky
2 cl mineralvatten
Salt och nymalen vitpeppar

Lägg det rivna matbrödet att svälla i lite av grädden. Finhacka löken och mosa den sedan med gaffel. Rör ner äggula, lök och bröd i färsen.

Blanda färsen väl och tillsätt resten av grädden, lite i taget. Rör i mineralvatten, whisky och krydda med salt & vitpeppar. Vispa äggvitan hårt och vänd ner den i smeten. Forma till småköttbullar och stek försiktigt i smör.

 *Snabbvarianten:* Hinner du inte rulla egna köttbullar? Lugn, whiskysmaken kan du ordna ändå! Köp färdiggjorda köttbullar av god kvalitet och servera med en god whiskysås.

Whiskysås

1 msk kalvfond
1 msk svampsoja
2 1/4 dl grädde
2 msk **The Ileach** single maltwhisky
2 tsk maizena

Stek köttbullarna hastigt i smör på ett stekjärn. Ta upp köttbullarna och slå på grädde, fond och soja. Låt puttra i fem minuter. Tillsätt whiskyn och låt puttra i ytterligare fem minuter. Rör ut maizenan i kallt vatten och red av med så mycket som behövs för att såsen ska få en fin konsistens.

The Ileach

För många är The Ileach känd som "den gåtfulla Islay-malten", då det är en väl förborgad hemlighet från vilket destilleri whiskyn kommer.

Det handlar om en egensinnig whisky med stor personlighet. Ett muskedunder av smaker som man antingen älskar eller hatar.

The Ileach är Sveriges populäraste rökiga single maltwhisky.





Whiskygravad lax

Whiskygravad lax

1 kilo lax, helst mittbit
0,75 dl socker
0,5 dl salt
0,5 dl **The Ileach** single maltwhisky
Dill
Krossad vitpeppar
Blandade pepparsorter
Citronzest


Filéa laxen, plocka bort alla ben och skär kanterna jämna. Lägg laxen i dubbla plastpåsar, håll i whisky och låt stå i ca 15 minuter. Blanda under tiden ihop socker och salt. Gnid in fisken ordentligt med socker- & saltblandningen, dill och krossad vitpeppar. Förslut och låt grava ca 3 dygn i kylskåp. Vänd laxen ett par tre gånger under gravningen. Skär upp i tunna skivor och dekorera med blandade pepparsorter, citronzest och färsk dill.

 *Snabbvarianten:* Snabbgrava laxen enligt receptet nedan

Snabbgravad lax

500 g laxfilé
3 msk vatten
2 msk **The Ileach** single maltwhisky
2 msk socker
2 msk salt

Skär bort eventuellt skinn från laxen. Blanda salt och socker med vattnet och koka upp. Låt svalna och blanda i whisky. Håll lagen i en plastpåse och lägg i laxen. Knyt ihop påsen och skaka/gnid in. Lägg påsen på ett fat i kylan 4 timmar. Vänd efter halva tiden. Servera laxen enligt ovan.

 *Snabbaste varianten:* Servera färdiggravad lax tillsammans med en god senapsmajonnäs som du smaksätter med **The Ileach** single maltwhisky

Livsmedelsverket rekommenderar att man fryser in fisk som ska gravas eller ätas rå i tre dygn. Odlad lax behöver däremot inte frysas.

The Ileach

För många är The Ileach känd som "den gåtfulla Islay-malten", då det är en väl förborgad hemlighet från vilket destilleri whisky kommer.

Det handlar om en egensinnig whisky med stor personlighet. Ett muskedunder av smaker som man antingen älskar eller hatar.

The Ileach är Sveriges populäraste rökiga single maltwhisky.





Sill i rökig maltwhisky

Sill i rökig maltwhisky

450 gram inläggningssill
1 st rödlök
1 st morot
5 st vitpepparkorn
10 st kryddpepparkorn
4 st lagerblad
Dill

Rökig maltwhiskylag

0,5 dl **The Ileach** single maltwhisky
1,5 dl vatten
1 dl ättiksprit
1 dl socker

Skär sillen i ca 2 cm breda bitar. Skala och skär lök och morot i tunna skivor. Varva sill, morot, röd lök och kryddor i en ren glasburk. Koka upp vatten, ättika och socker i en kastrull. Låt svalna och tillsätt whiskyn. Häll sedan den kalla whiskylagen över sillen. Låt dra i minst tre dygn i kylskåp.

 *Snabbvarianten:* Bråttom och svårt att hinna med allt som ska göras? Inga problem! Köp ett paket 5-minuterssill eller en burk vanlig inlagd sill. Häll av vätskan från den köpta sillen och låt istället ligga i ovanstående whiskylag så länge du har tid för. Nästan lika gott som från grunden, men klart på 20 minuter.

The Ileach

För många är The Ileach känd som "den gåtfulla Islay-malten", då det är en väl förborgad hemlighet från vilket destilleri whiskyn kommer.

Det handlar om en egensinnig whisky med stor personlighet. Ett muskedunder av smaker som man antingen älskar eller hatar.

The Ileach är Sveriges populäraste rökiga single maltwhisky.





Whiskyskinka med honung & rosmarin

Whiskyskinka med honung & rosmarin


2 kg rimmad svensk okokt skinka i vakuumpförpackning
1 st ägg
3 msk söt senap
1 msk stark Dijonsenap
2 msk honung
1-2 msk **The Ileach** single maltwhisky
1 kruka färsk rosmarin

Sous vide utan sous vide!

Köp vakuumpförpackad skinka så gör du årets bästa julskinka hemma i ugnen. Ta inte av plasten utan lägg in den som den är i ugnen i 65 grader och låt gå i 12 timmar. Nej, plasten smälter inte i 65 grader och eftersom köttet lagas "sous vide" i 12 tim så räcker en innertemperatur på 65 grader, skinkan blir klar ändå. Det är alltså inte farligt, svenska slaktade grisar testas för trikiner och köttet blir istället ovanligt saftigt och helt perfekt!

När 12 timmar har gått, ta ut skinkan ur ugnen, klipp upp plasten och ta av nätet. Ta bort svålen om du önskar.

Vispa ihop ägg, senap, honung och whisky. Lägg skinkan på ett ugnsfast fat och lägg några kvistar rosmarin runt om. Skär rutor i svålen om du har den kvar och pensla över griljeringen. Sätt in i ugnen på 225° i cirka 15 minuter eller tills griljeringen fått fin gyllene färg.

 **Snabbvarianten:** Köp en färdigkokt skinka och griljera enligt ovan. Blir nästan lika gott och är klart på under halvtimmen.

The Ileach

För många är The Ileach känd som "den gåtfulla Islay-malten", då det är en väl förborgad hemlighet från vilket destilleri whiskyn kommer.

Det handlar om en egensinnig whisky med stor personlighet. Ett muskedunder av smaker som man antingen älskar eller hatar.

The Ileach är Sveriges populäraste rökiga single maltwhisky.

