

Provning 126 Suntory

Bernt Sjödin

Föreningens 126:e provning

På årets japanprovning har vi fokus på Japans största, och äldsta whisky tillverkare nämligen **Suntory**. Suntory grundades år 1899 av **Shinjiro Torii**. De första åren importerades vin från främst Spanien, men 1923 började Shinjiro bygga Japans första Malt Whisky destilleri, Yamazaki, vilket är beläget strax utanför Kyoto i sydvästra Japan. Detta stod färdigt året därpå. 1929 släpptes den första buteljeringen – "White Label", en blended whisky som blev en försäljnings succé. Det dröjde ända till 1984 innan de släppte en Single Malt, **Yamazaki Single Malt**.

Provningen leds av Bernt Sjödin. För er som inte redan visste så var Bernt i Japan tidigare i år, närmare bestämt i april. Han kommer att dela med sig av sina intryck, inte bara om whiskyn, men också av de kulturella skillnaderna och otaliga upplevelser och möten. Två saker som Bernt noterade var för det först det faktum att Suntory aldrig nämnde sin största konkurrent, Nikka eller dess **Masataka Taketsurus** del av att föra whisky till Japan. Och för det andra hur otroligt komplext Yamazaki Destillery egentligen är. Enligt Bernt, kanske världens mest komplexa. Men mer om detta på provningen!

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till **Per Eriksson**, per@smad.se Betalning för gäst skall ske snarast efter meddelande om plats.

Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften samt att whiskyn anses vara förbrukad. Provningen begränsas till 105st deltagare. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

Provningen leds av: **Bernt Sjödin**

Whisky vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provn. rank
Yamasaki 12	12yo	43,0 %	
Yamasaki 18	18yo	43,0 %	
Yamasaki Puncheon		43,0 %	
Hakushu 12	12yo	43,0 %	
Hakushu 18	18yo	43,0 %	
Hakushu Heavily Peated		46,0 %	
Hibiki 17	17yo	45,0 %	

Tid & plats: Fredag den 30/11 kl.18.00 Scandic Hotell Borlänge

Efter provningen serveras:

Huvudrätt: Halstrad rödingfilé serverad med blomkålspuré, smörstekta skogschampinjoner, pancetta samt skirat smör.

Efterrätt: Chokladsviss på ljus chokladmousse, vit mascarpone mousse, marängar, biscotti, jordgubbar samt banan inkl kaffe

Pris medlem: Provning 180:- Provning och mat 410:- (exkl dryck till maten)

Pris icke medlem: Provning 255:- Provning och mat 485:- (exkl dryck till maten)

Pris matgäst: 230:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2012-11-22**

Postgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vilken/vilka betalningen gäller.

Höstens återstående program, boka in dessa

12-12-15 Cadenhead

Välkomna önskar styrelsen.

