

2005 års superprovning, Mortlach och Strathisla

Föreningens 52:a provning

Det är nu äntligen dags för SMAD:s fjärde exklusiva provning, och där vi koncentrerar oss på gammal whisky från Speyside-destillerierna Mortlach och Strathisla. Här kan vi verkligen tala om gammal whisky och med god marginal den äldsta whiskyn som provats inom SMAD. Upprinnelsen till provningen är de två flaskor från 1936 resp. 1937 som SMAD köpte på McTear´s whiskyauktion i Glasgow 3 december 2003. När vi åkte från Islay i september 2004, så hade Per Eriksson i sitt handbagage ytterligare några flaskor till denna provning. Inte nog med att whiskyn är gammal, dessutom har den alltså personligen hämtats i Skottland!

Provningen kommer att ledas av **Rolf Lindström** och **Bernt Sjödin** ("... kunniga och kända whiskyklubbsmedlemmar från Dalarna" enligt Allt om Whisky nummer 1/2005).

De whiskyn som kommer att provas under kvällen har samtliga buteljerats av Gordon&MacPhail, den största och mest respekterade oberoende buteljeraren i Skottland.

Mortlach 1936/50Y

Mortlach 1949/2001

Mortlach 1954/1998

Mortlach 1969/1999

Mortlach 15Y

Strathisla 1937/47Y

Strathisla 1949/1997

Strathisla 1954/2003

Strathisla 1967/2002

Strathisla 1987/2004

Tid & Plats: Lördag 21/5, klockan 16.00, Domnarvsgården, Borlänge.

Den som betalt för provningen men inte kan delta, måste själv se till att lämna småflaskor för att få sin andel av varje whisky.

Betalning för mat skall vara föreningen tillhanda **senast** 2005-05-10. Dryck betalas på plats. För den som inte vill ha vin paketet finns annan dryck.

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

Välkomna

Styrelsen SMAD



Meny

Förrätt:

Pilgrimsmusslor med citrusfänkål och hummerskum

Vin: Riesling 2003

Gjord på 50 % blandning av frukt från Barossa och Eden Valley. Klassisk Riesling bouquet med honung och blomster. Mycket stor koncentration med mineral, lime och tropiska frukter. Lång något stram eftersmak

Varmrätt:

Lammsadel med glacerade persiljerötter, portvinsmarinerade tomater, vitlök och rosmarinsky med rotselleripuré

Vin: Pinotage 2000

Ett vin gjort på Sydafrikas egen druva. En förening mellan Pinot Noir och Cinsault kan tyckas vara en ohelig allians, men i Sydafrika ger den en rökig och bärig fruktbomb

Kaffe och kaka

Pris förrätt/varmrätt/kaffe/kaka 150:- / person

För matgäster 250:- / person

Vinpaket 100:- / person