

Berry Bros. & Rudd med Doug McIvor

Föreningens 143:e provning

År 1698 öppnade änkan Bourne en liten butik på hörnet av **3 St James´s Street** i London. Butiken sålde då provianter, exotiska kryddor, the och kaffe. Under åren utvecklades nya kontakter och idag är den lilla butiken på hörnet inte så liten längre utan **Londons mest exklusiva vin- och spritbutik!**

Under sina 300 år då verksamheten har varit aktiv så har affärskontakter utvecklats som sträcker sig över flera generationer. BB&R har byggt upp ett makalöst utbud av vin från alla de bästa och största vingårdarna. Med 300 år i branschen så har de även byggt ett förtroende i whiskyvärlden vilket betyder att **deras egna buteljeringar av single malt whisky oftast är av yttersta klass!**

Berry Bros. & Rudd har levererat vin och whisky till det Brittiska hovet sedan 1760 då Kung George III lade sin första beställning och har idag **två hederstitlar som Kunglig Hovleverantör**, både till H.M The Queen och till H.R.H The Prince of Wales.

Kvällens provningsledare Doug McIvor började 1986 på Milroys of Soho som en vinsäljare men 1991 kom han till BB&R. Doug är hjärnan bakom den **smått legendariska blenden Blue Hanger**. Han har även skrivit boken "Scotch Whisky: Top Single Malts" vilken utkom 1998 och 1999 blev han vald som Keeper of the Quaich.

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till **Per Eriksson**, per@smad.se **Om gästen får plats till provningen, meddelas detta av Per via mail. Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften samt att whiskyn anses vara förbrukad. Provningen begränsas till 105 deltagare. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.**

Provningen leds av: **Doug McIvor**

Whisky vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provn. rank
Benrines Sherry Cask 1984	-		56,5%
Blue Hanger 9th Release	NAS		45,6%
Bunnahabhain Sherry Cask 1990	-		54,1%
Caperdonich 1992	19yo		55,9%
Dailuaine 1973	-		50,6%
Lochside 1981	-		46,0%
Tomatin 1991	21yo		46,0%

Tid & plats: Lördag den 15/3 kl.16.00 Scandic, Borlänge

Efter provningen serveras: Gorgonzolagratinerad fläskfilé med knaperstekt bacon saltorkade tomater med rosépeppersås och rostad potatis. Inkl smör, bröd och sallad samt kaffe och kaka.

Pris medlem: Provning 275:- Provning och mat 500:- (exkl dryck till maten)

Pris icke medlem: Provning 375:- Provning och mat 600:- (exkl dryck till maten)

Pris enbart matgäst: 225:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2014-03-06.**

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

Vårens program

2014-04-12 Springbank med Frank McHardy

2014-05-10 Diageo Annual Releases

Välkomna önskar styrelsen!

