



# KVARTALSBREV

Mars 2012 Douglas Christianson

## Styrelsenytt.

- 2.e februari hade SWF 153 anslutna klubbar med tillsammans 6643 medlemmar. Sedan dess har ytterligare några klubbar blivit antagna som medlemsklubbar.
- SWF hade oerhört svårt att få in årsavgiften från klubbarna senast. Det dröjde en bit in i januari innan sista klubb betalad. Tyvärr medför detta oerhört mycket merarbete för styrelsen och framför allt för vår kassör Pye Palm. Många mail och många telefonsamtal. Orsakerna till att årsavgiften inte betalats har varit många, men framförallt har det varit byte av kontaktman utan att SWF fått information samt intern dålig kommunikation mellan klubbarnas kontaktman och kassör.
- SWF styrelse har beroende på ovan beslutat om tilläggsavgift enligt nedan:
  - 50 kr i tillägg om årsavgiften inte är betald före 1.a december.
  - 100 kr i tillägg om årsavgiften inte är betald före 1.e januari.
  - Stor risk för uteslutning om avgiften inte är betald före 1.e februari.
- Vi vet att medlemsantalet i klubbarna inte helt stämmer med vårt register. Gå därför in på SWF hemsida och kontrollera siffrorna för din klubb samt ge styrelsen information om eventuell förändring. Passa samtidigt på att kontrollera att vi har rätt namn på er kontaktman.
- Vi kommer att byta till ett billigare Webhotell. Vår hemsida börjar nu bli mycket informativ. Gå gärna in och läs med jämna mellanrum. Sidan är till för Dig. Peter Borg och Sverker Ehn lägger ner ett stort arbete på vår hemsida.
- Fördelning av biljetter till Convention har mött lite kritik från klubbar vilka inte fått tilldelning av biljetter. En arbetsgrupp har tittat på detta och följande gäller framöver.

En tydligare koppling kommer att eftersträvas mellan årsmöte och Convention.

Inbjudan till årsmöte och Convention kommer att gå ut samtidigt kring midsommar

Från datumet för den inbjudan noteras alla anmälningar i datumordning.

Samtliga klubbar reserveras ett kvoterat antal biljetter beroende på klubbens storlek

De klubbar som anmäler deltagande till årsmötet erbjuds att beställa minst 2 biljetter per klubb oavsett storlek

Ett senaste datum sätts i augusti att slutligt boka dessa biljetter, därefter fördelas kvarvarande biljetter enligt principen först till kvarn

Det kommer inte att bli något lotteri enligt tidigare modell på årets Convention.

Det kommer att bli möjligt att erbjuda klubbar med många deltagare bordsplacering. På så vis hoppas vi slippa hetsen vid insläpp.

- Som jag tidigare har orienterat om så funderar vi på en ordförandekonferens någon gång våren 2013 med max två deltagare per klubb. Ombord på Cinderella är en idé. SWF sekreterare Johan Holmér har uppdraget att till juni komma med ett slutligt förslag.
- SWF har tagit fram SWF medlems Pins för försäljning. Se bild och information på SWF hemsida. Beställning görs klubbvis till [vordf@svenskawhisky.se](mailto:vordf@svenskawhisky.se)
- Vid en av SWF organiserad whiskyprovning med Ronald Ransom från Glenfarclas i en klubb förekom viss företagsinformation inledningsvis. Vi vill bara slå fast att detta inte är acceptabelt. Vi tror inte heller att det är en vanlig företeelse.
- Vid kompletterande beställningar av SWF buteljering har tidigare modellen först till kvarn gällt. Det var inte bra. I fortsättningen blir det en fördelning proportionellt mot beställning.
- Tallink/Silja har, som vi tidigare berättat om, kontaktat SWF för ett samarbete. De vill att vi skall genomföra en whiskymiddag samt två provningar på turen Stockholm – Åbo med fartyget Galaxy. Det blir den 12 maj och whiskymiddagen blir Small Town Whisky Society vinnarmeny i Diageo Mat- och Whiskytävling 2011. Om det blir en fortsättning kanske vi kan erbjuda vinnarmenyn 2012 vid nästa tillfälle. SWF medlemsklubbar kommer att ha möjlighet att beställa biljetter en vecka innan biljetterna går ut för allmän försäljning.

### **Utbildning till Betyg 1 i whiskykunskap.**

Helgen 25-26 februari samlades 33 blivande utbildningsledare i Mjölby för två intensiva utbildningsdagar. De kom från 20 av SWF klubbar. SWF utbildningsgrupp har skrivit utbildningsmaterialet som spänner över allt från historien via produktionen till lagar och förordningar. Detta underlag skall användas av utbildningsledarna vid utbildningen av deras egna och andras klubbmedlemmar.

Hur klubbarna lokalt lägger upp sin egen utbildning är inget som SWF tänker besluta om.

Däremot har utbildningsledarna som certifierades vid utbildningen i Mjölby fått ytterligare stöd för att genomföra sina utbildningar hemma i de lokala klubbarna. Utbildningsgruppen har startat ett exklusivt så kallat forum på SWF hemsida för utbildningsledarna.

Forumet kan bäst beskrivas som en mötesplats och databank, där vi diskuterar och samlar erfarenheter om pedagogik och andra utbildningstips. Där samlas också intressanta länkar.

Forumet kommer att skötas av några moderatörer, personer som själva tillhör gruppen av certifierade utbildningsledare. Alla med gedigna erfarenheter från utbildning i sin profession som utbildare/ läromedelsförfattare och/ eller utbildningserfarenheter från sina whiskyklubbar.

Förbundets utbildningsgrupp kommer självklart också att delta i forumet.

Du som har ytterligare frågor om forumet är välkommen kontakta Sverker Ehn, [webmaster@svenskawhisky.se](mailto:webmaster@svenskawhisky.se).

Samtliga deltagare på utbildningen godkändes.

Nästa utbildning sker i Sundsvall 24-25 mars. Där har Jonas Östberg fått ihop 14 deltagare från 8 klubbar. Bra jobbat Jonas. Lärare blir Peter Borg och Anders Norström.

Om det blir fler utbildningar beror på önskemålet från klubbarna. SWF styrelse är redo att köra både en eller två utbildningar i höst för klubbarnas utbildningsledare. **Låt oss veta om önskemål finns.**

Styrelsen har tagit beslutet att det krävs godkänd Betyg 1-utbildning för att få gå den av SWF planerade provningsledarutbildningen någon gång 2013-2014.

Först ut bland klubbarna att utbilda sina medlemmar verkar Stenungsunds Whiskysällskap bli. I slutet av mars utbildas 7 medlemmar. Snabbt och bra jobbat.

### **Nya böcker.**

Anders Gjörling, varför har du skrivit en bok om whisky?

I över trettio år har jag hållit whiskyprovningar för tiotusentals deltagare. Det enda jag kunnat konstatera under alla dessa år är att alla uppfattar whisky olika. Detta är ju inte så konstigt eftersom allas smaksinnen är uppbyggda efter vad man har för individuella smakpreferenser och erfarenheter. Att därför som vanligt beskriva whisky ur min egen eller tillverkarnas beskrivning av smaker kändes plötsligt inte rätt när jag ombads att skriva en bok och peka ut ett antal av mina favoriter.

Jag tog därför och utgick ifrån ett annat perspektiv när det gäller whisky - nämligen det emotionella. Många har säkert ett tillfälle i åtanke som man kommer ihåg bra och som alltid kommer att vara förknippat med just en speciell whisky. Det kan vara första gången man var på ett destilleri i Skottland eller på sin första whiskyprovning och fick den där aha-upplevelsen som lever kvar.

I min bok Maltwhisky - 28 smakrika upplevelser har jag samlat historierna om vad som fått mig att förknippa en viss whisky med en viss händelse. Förhoppningsvis skall boken kunna fungera som en inspirationskälla för egna upplevelser knutna till whisky, men om inte annat så hoppas jag att den skall vara underhållande och samtidigt förmedla lite intressant information om whiskyhistoria, tillverkning eller hur man anordnar en provning.

Pris för SWF medlemsklubbar vid köp av 10 böcker 160 kr/bok plus 195 kr i frakt. En bok kostar 200 kr plus 45 kr i frakt. Böckerna kan beställas direkt på [anders.gjorling@ceol.se](mailto:anders.gjorling@ceol.se)

Bosse Andersson, Bildoktorn, varför har du skrivit whiskyböcker?

Det var 1975, under några hundra mils irrfärder i Skottland som jag skådade ljuset. Det vill säga, jag lärde mig uppskatta single-malt-whisky. Sedan dess har jag varit i Skottland gång på gång, på jakt efter den perfekta whiskyn. Jag har ännu inte hittat den - och vill inte göra det – det är resan som är målet.

Och det är just det min bok **"Whiskyresan – Skottlands destillerier och barer"** handlar om. Det är en reseguide för den som själv vill ge sig ut på upptäcktsfärd bland Skottlands destillerier. Men det som skiljer min bok från alla andra whiskyböcker är bonustipsen till de i sällskapet som inte är så whiskyintresserade. Ty i närheten av de flesta destillerier finns det också mycket annat att uppleva.

Samma upplägg hittar du i min senaste bok **"Svenska Whiskyresan – Sveriges destillerier och barer"**. Där guidar jag dig runt till 10 svenska destillerier och 20 svenska whiskybarer, plus en massa bonustips för de som ännu inte har skådat ljuset.

Böckerna sälj i bokhandeln för ca 200 kr / bok.

#### **Från importörerna.**

##### **Diageo.**

Royal Lochnagar, som är ett destilleri med många svenska besökare, har fått en ny manager. Hon heter Jackie Robertson.

#### **Svenska destillerier.**

##### **Box Destilleri.**

I förra Kvartalsbrevet informerade jag om att Hasse Nilsson från Växjö var ny som Marknadschef på Symposion. Där blev han inte så långvarig. Nu är Hasse just utnämnd som ny Marknadschef på Box Destilleri. SWF gratulerar.

#### **Bergslagens Destilleri**

I Nora byggs en Destinationen för whiskyupplevelser.

Bergslagens Destilleri kommer, enligt de själva, att bli Sveriges destination för whiskyupplevelser när det står klart under 2012. Förutom ett komplett whiskydestilleri satsas det mycket på kringaktiviteter för besökarna. Det kommer att finnas en whiskybar med ett unikt utbud av single cask whisky från "The Scotch Malt Whisky Society". Destilleriet blir även huvudkontoret för "The Society" i Sverige. Det blir också en restaurang och en butik med besökscentra och café. Utanför finns plats för en stor uteservering där det kommer att hållas en del event under sommarhalvåret.

Redan nu står konferensdelen klar med plats för ca 30-50 personer och en tillhörande lounge med en whiskybar. Hela byggnaden genomgår en totalrenovering så alla utrymmen är helt nya.

Bergslagens Destilleri har införskaffat ett bergrumskomplex 5 minuter från destilleriet

som lager. Bergrummen ger perfekta förutsättningar och de fungerar väldigt bra för ändamålet. Temperaturen ligger på 14 grader året runt och säkerheten är mycket god.

Starten på tillverkningen av whisky planeras till sommaren 2012. Bygget har försenats en hel del p.g.a. att bärigheten på golvet i produktionshallen var för dålig och var tvunget att bytas ut, dessutom fick man höja taket med ca 3 m för att få plats med utrustningen. Då man vill bevara så mycket man kan av den gamla anrika byggnaden måste renoveringen gå varsamt fram.

Det som står först på tur att installeras är sprittankarna (på totalt 18 000 liter) och därefter en maltsilo för 40 ton malt. I Skottland färdigställs 4 jäskar i Oregon Pine på 12 000 liter vardera samt en Wash Still på 10 000 liter och en Spirit Still som rymmer 6000 liter.

Till en början kommer det att produceras ett orökt destillat som lagras på en blandning av olika väl utvalda fattyper. Man räknar nu med att de första dropparna kommer rinna efter sommaren.

### **En kul grej.**

Lotta Schenkel på Lido Konditori i Gävle, hur kom ni på idén med en whiskytonna som kaka?

För ca ett år sedan tog vi kontakt med Mackmyra, vår tanke var ett lokalt samarbete. De var intresserade av en dialog eftersom Lido med sin start i Gävle 1954 är ett anrikt konditori.

Vi har hela tiden haft en tät dialog och båda parter har varit noga med att det ska vara bra samarbete som kan vara på lång sikt.

Vi funderade och klurade och kom fram till att vår klassiska svenska dammsugare får stå modell.

Vi ändrade lite på formen, smaken och la till en del detaljer så plötsligt kändes det rätt.

Nu var det bara att börja finslipa. En kusin som är träslöjdlärare tog för hand och ristade in ådrat trä mönster i en gammal roys, roys kavel.

Då kunde vi mönstra marsipanen, vilken för övrigt har en lätt kolasmak.

Fyllningen gör vi på noga utvalda råvaror bl a lätt rostade och karameliserade kakaonibbs (små krispiga kakaobitar), mandelmassa, choklad och Mackmyras Svensk single malt, Den första utgåvan. (0,02cl/tunn)

Svensk ek och lagrad i Bodås Gruva

Detta var ett önskemål från Mackmyra att vi använde den whiskyn.

Vi har sedan format fyllning till tunnor, rullat dem i marsipan lagt på lock och chokladdoppat sidorna.

Tunnorna har sedan fått spännband i svart marsipan och en liten kork även den i marsipan.

Så här långt var vi nöjda, men nu ville vi att tunnan skulle ha en ställning...

Det blev Kusin John som fick rycka in igen. Efter att ha formgjutit livsmedelssilikon efter konstens alla regler fick han till en fantastiskt fin liten ställning till tunnan i choklad.

När Mackmyra hade invigning av Mackmyra Whiskyby den 17/12 2011 så fick vi möjlighet att prova intresset för vår produkt.

Den mottogs mycket bra och vi kan se fram emot ett samarbete med Mackmyra .

Prisbilden ser idag ut så här(jobbar på at hitta billigare kartonger)

Tunna i presentförpackning:

1-30 95:-

31-60 85:-

61-uppåt 79:-

Tunna utan förpackning:

1-30 59:-

31-60 54:-

60-uppåt 49:-



Douglas Christianson  
Ordförande SWF