

mackmyra

R E S E R V E 2 0 0 3



RESERVERA EN UPPLEVELSE



Mackmyra Svensk Whisky grundades 1999 och har under sommaren 2002 påbörjat sin fullskaliga destilleriverksamhet efter givande år av tester och utvärderingar. Destilleriet finns på natursköna Mackmyra Bruk utanför Gävle och är Nordens enda tillverkare av maltwhisky.

Affärsidén är att livsnjutare i Sverige, Norden och övriga världen skall erbjudas ett stimulerande utbud av whisky och whiskyrelaterade produkter genom varumärket Mackmyra.

VI HAR SKAPAT SVENSK MALTWHISKY – NU ÄR DET DAGS FÖR DIN EGEN VARIANT



FLER VALMÖJLIGHETER

För andra året i rad upplåter vi en mindre del av vår maltwhisky för reservering. Det betyder att du som deltagare i Mackmyra Reserve 2003, har möjlighet att reservera och skapa din egen whisky.

Vi står för förstklassiga råvaror, lagringsfat och -miljö. Du bestämmer resten. De viktigaste valen i whisky-processen styr du själv över och skapar därmed din egen variant av Mackmyra Svensk Whisky. En whisky du, efter minst tre upplevelserika år, kan välja att buteljera och njuta.

ETT LÅN MED VÄLDOFTANDE RÄNTA

Mackmyra Reserve fungerar som en insats i vårt whiskylager. Du lånar oss en summa som du senare får tillbaka oförändrad. Låneperioden motsvarar lagringstiden, vars längd du själv bestämmer. Vi erbjuder inte ränta i vanlig form, men upplevelsen och möjligheten att påverka din reserverade whisky tror vi kommer att uppväga detta många gånger om. Efter lagringen kan du välja att köpa den whisky du reserverat och varit med om att skapa. Detta är dock valfritt och inget du behöver avgöra i dagsläget.

DINA FÖRDELAR

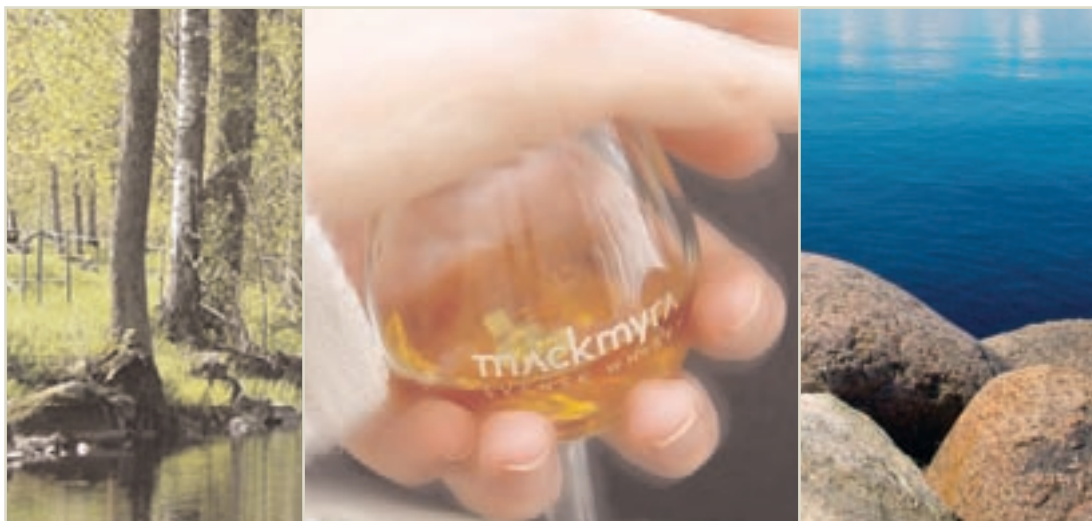
- Du får en mängd whisky reserverad exklusivt för dig.
- Du väljer själv recept, fattyp, lagringstid och lagringsmiljö.
- Du har under lagringstiden möjlighet att utvärdera din reserverade whisky.
- Du kan dela upplevelsen med vänner och bekanta genom att koppla flera personer till ditt fat.

DIN PRESTATION

- Du lånar ut ett belopp till oss, motsvarande din reservering, under en period som motsvarar lagringstiden. Den varar minst tre och högst tjugo år, beräknat från 2003-12-31.
- Du betalar en medlemsavgift på 400:- per år och person.



MÅNGA MÖJLIGHETER ATT PÅVERKA



DOFT AV RÖK ELLER FRUKTIG ELEGANS

Att maltwhisky bara består av korn, jäst och vatten är svårt att tro. Men bra råvaror i kombination med rätt tillverkning och lagring ger en dryck med många dimensioner. Efter flera år av tester vet vi hur man gör. Vi har provat och utvärderat alla upptänkliga varianter innan vi kom fram till de recept vi använder idag. Det ena ger en fruktig, elegant whisky medan det andra har en svenskpräglad rökighet med doft av enris. Vilket recept du än väljer kommer whiskyn att ha en unik svensk smak. En smak du kan påverka genom val av fat, lagringstid och lagringsmiljö.

SVENSKT KORN, VATTEN OCH JÄST

Den första byggstenen – svenskt korn – hämtar vi från böljande fält runt om i landet. Efter mältningen, då kornet får börja gro, är det dags för eventuell rökning och därefter mäsning med Valboåsens naturligt rena vatten. Jäsningen tar vid och pågår i cirka två dygn. Nu återstår endast destillering genom våra två kopparpannor innan det är dags för det kanske viktigaste steget – lagringen.

DET VIKTIGA VALET AV FAT

Det är under lagringen på ekfat som whiskyn utvecklar de flesta av sina egenskaper. I vetskapen om att vi använt bra råvaror och tillverkning lämnar vi över råwhiskyn i ekfatets trygga famn. Här kommer smak, doft och färg att utvecklas allteftersom åren går. Vilken typ av fat du väljer är viktigt för den slutliga whiskyn. De direktimporterade sherry- och bourbonfaten bidrar med doft, smak och färg från den dryck de tidigare lagrat. Ett nytillverkat fat av svensk ek ger kraftigare ekkaraktär, utan ton av tidigare lagringar. Kanske det mest exklusiva men också det mest spännande alternativet. Ingen har förut lagrat whisky på helt nya svenska ekfat. Ingen mer än vi.

SLIPAD – INTE NÖTT – AV TIDENS TAND

All maltwhisky lagras i minst tre år, men många betydligt längre än så. När en whisky är färdiglagrad beror till stor del på fatets storlek. I ett mindre fat ges varje droppe whisky mer kontakt med träet. Därför utvecklas whiskyn snabbare. I Mackmyra Reserve bestämmer du själv lagringstiden, med provsmakningar som stöd. Du kan dessutom välja att buteljera vid flera tillfällen och därmed uppleva skillnaden i lagringstid på just ditt fat.

EN SPÄNNANDE RESA – HELA VÄGEN



MILJÖ SOM PÅVERKAR

Klimatet där du lagrar din whisky påverkar drycken. Luften når igenom ekfatets fibrer och bidrar med sin karaktär. Innehållet tar smak av eken men även av den omgivande miljön. Det är ingen slump att whisky lagrat vid havet har en lite råare karaktär än inlandswhisky. I Mackmyra Reserve 2003 erbjuder vi två olika lagringsmiljöer. En i saltstänkt skärgårdsmiljö och en i södra norrlands skogsrika inland.

DELA UPPLEVELSEN MED FLER

Du kan välja att dela din reservering med vänner och bekanta. Själva länedelen är, av juridiska skäl, kopplad endast till dig, men övriga medlemmar har samma delaktighet i skapandet av er whisky. Ni blir alla inbjudna till provningar och medlemsaktiviteter.

På ett 30-litersfat kan ni vara upp till fyra personer (inklusive du själv), på ett 100-litersfat upp till tio.

UPPLEV SKILLNADEN I LAGRINGSTID

En whisky upphör inte att utvecklas utan tar hela tiden smak av eken. I Mackmyra Reserve 2003 har du möjlighet att göra flera buteljeringar och därmed få flera årgångar av din egen maltwhisky.

EGEN WHISKY MED EGEN ETIKETT

På etiketten till din whisky kommer du att kunna få ditt namn, eller annan text du vill ha. Det blir tydligt, redan då du ställer flaskan på bordet, att den här whiskyn är inte vilken maltwhisky som helst utan destillerad och lagrad bara för dig.

MACKMYRA RESERVE 2002

Vi vet hur spännande det är att skapa whisky. Därför ville vi dela med oss av glädjen och skapa de den första omgången av Mackmyra Reserve.

Att intresse fanns visste vi, men att det skulle bli så stort kunde vi inte ana. Faten som fanns för reservering fulltecknades snabbt och i år har vi utökat tilldelningen. Fler kommer att ha möjlighet att följa med på resan, även om tillgången fortfarande är begränsad. Vi måste ju få tid till vår vanliga produktion också...

VALMÖJLIGHETERNA

HÄR BÖRJAR WHISKYRESAN

Jämfört med premiäråret 2002 innehåller detta års Mackmyra Reserve fler valmöjligheter. Det ger dig förstås lite mer att tänka på, lite fler frågor att ta ställning till. Men det ger också större möjligheter att påverka whiskyn. Läs igenom de olika alternativen och fundera igenom hurdan whisky du vill skapa.

Har du frågor som inte besvaras här är du välkommen att kontakta oss via e-post eller telefon. Du kan också besöka www.mackmyra-reserve.com där det finns mer information. Där har du också möjlighet att skapa ditt fat direkt på webben. Ett enkelt sätt att testa olika alternativ och automatiskt få alla priser uträknade. Med ett klick kan du sedan välja att göra din reservering, eller så kan du använda anmälningsblanketten längst bak i denna broschyr.



STEG 1, RECEPT:

MACKMYRA ELEGANT

Mackmyra Elegant är vårt mjuka, finstämda recept utan rökighet. Det lyfter fram karaktären av de naturliga svenska råvarorna och har en välkomponerad balanserad lenhet. Den runda basen kompletteras av en frisk fruktighet och blommighet som för tankarna till svensk sommar. Det lämpar sig för lagring på sherryfat, bourbonfat eller svensk ek. Vikten av hög fatkvalitet är extra stor eftersom receptet framhäver fatets karaktär snarare än döljer det med egna dominerande smaker.

MACKMYRA RÖK

Mackmyra Rök är baserat på kraftigt rökt malt enligt vårt svenska recept. Grönmalten torkas med en bas av rök från svensk vitmossetorv och kryddas med unga enriskvistar. Den mjuka framtoning som finns i Mackmyra Elegant är ersatt av en komplex, potent karaktär med en svensk särprägel som inte står att finna någon annanstans. Eftersmaken är utpräglad, lång och markant. Receptet kombinerat med ex-bourbonfat ger utrymme för rökigheten att framträda tydligt. Den mer äventyrlige kombinerar med ex-sherry eller svenska ekfat.

STEG 2, FATTYP:

De sherry- och bourbonfat vi använder oss av är alla speciellt utvalda, direktimporterade och nytömda. Fatet byggs om för hand med nya tunnband till vald storlek, och kvalitetskontrolleras av vår fatbindarmästare.

MACKMYRA EX-BOURBON

Lagring på bourbonfat är det vanligaste lagringssättet för europeisk whisky – cirka 80% lagras på detta sätt. Bourbonfat ger en guldbrun färg, en söttaktig doft med inslag av vanilj och karamell och en rund angenäm smak.

MACKMYRA EX-SHERRY

Före detta sherryfat används i mindre utsträckning (cirka 20%) vid lagring av europeisk whisky. Sherryfat ger en guldröd färgton och en söttaktig doft med inslag av druvdestillat, honung och en ton av russin. Även sherryfat ger en rund angenäm smak.

MACKMYRA SVENSK EK

En svensk maltwhisky ska givetvis lagras på svensk ek! Detta är dock inte gjort i en handvändning. Eftersom ingen annan svensk spritdryck lagras på svensk ek innebär det att ditt fat kommer att tillverkas från början till slut av vår fatbindarmästare. Själva eken väljs ut på Visingsö. Den sågas och torkas innan faten byggs på klassiskt vis för hand. Fatens insida handeldas runt en öppen eldbur för att få en kraftig kolning, vilket ger de rätta smakämnen. Whiskyns karaktär blir en kryddig örtighet med ton av svensk lövskog, balanserat med en kärvhet likt vårt klimat. Där finns även en sötma som påminner om karamelliserat socker. Svensk ek är ett unikt val, även för den som provat allt.

VALMÖJLIGHETERNA

STEG 3, STORLEK:

Faten fylls med 30 respektive 100 liter råwhisky. Den slutliga mängden whisky blir dock mindre, eftersom en liten del avdunstar varje år. Vid köp betalar du självklart bara för den buteljerade volymen.



30 LITER

Ett 30-litersfat motsvarar vid lagringstidens början knappt 70 flaskor maltwhisky (0,7 l, 40%). På ett mindre fat utvecklas whiskyn snabbare, eftersom whiskyn har större kontakt med eken.



100 LITER

Ett 100-litersfat motsvarar vid lagringstidens början cirka 225 flaskor maltwhisky (0,7 l, 40%). Fatet mognar något långsammare än 30-litersfatet, men å andra sidan får du en större mängd whisky.

STEG 4, LAGRINGSMILJÖ:

NORRLÄNSKT INLAND

Whisky lagrad norr om Dalälven innebär att den under sina år i fatet får ta del av de lokala, speciella klimatvariationer som råder här. Sträng kyla varvas med varma somrar. Frisk kall luft på vintrarna, fuktig på hösten och torr och varm om sommaren. På det hela taget ett omväxlande klimat, men växlingarna sker gradvis, långsamt och på något sätt norrländskt. Whiskyn tar givetvis karaktär av detta. En rofylld miljö, där man tar sig tid. Så även lagringen.

SALTSTÄNK SKÄRGÅRD

Vid Stockholms inlopp ligger Fjäderholmarna. Det var där vår svenske brännvinskung L.O. Smith för andra gången utmanade etablissemangen med sina högkvalitativa varor till rättvisa priser. Insprängt i berget finns nu Mackmyra Skärgårdslager – på nära avstånd till Saltsjön, sjöbris och Stockholm.

För dig som önskar ett kraftigare inslag av hav och sälta är Skärgårdslagret rätt val.



PRISUPPGIFTER, MACKMYRA RESERVE 2003

ANMÄLNINGSavgift*	450 KR (engångsavgift inkl. fatfyllning, fatplakett, certifikat, digitalbild mm)	
MEDLEMSavgift*	400 KR MACKMYRA GULDpartner (per person/år. Täcker lagerhyra, försäkring och medlemsförmåner)	
	30 LITER	100 LITER
LÅNEBELOPP, GRUND*	8 400 KR	21 600 KR
(inklusive valen Mackmyra Elegant, Ex-Bourbonfat och lagring i norrländskt inland. För övriga alternativ, se påslag till höger)		

*Denna avgift gäller alltid, oavsett övriga val

TILLÄGG FÖR FLER VALMÖJLIGHETER

	30 LITER	100 LITER
RECEPT MACKMYRA RÖK (addera summan med lånebelopp, grund)	+2 400 KR	+7 200 KR
FAT EX-SHERRY (addera summan med lånebelopp, grund)	+3 600 KR	+10 800 KR
FAT NY SVENSK EK (addera summan med lånebelopp, grund)	+14 400 KR	+43 200 KR
LAGRING I SKÄRGÅRDSMILJÖ (addera summan med lånebelopp, grund)	+1 200 KR	+3 600 KR

RESERVERINGSKOSTNADER

FÖRTYDLIGANDE:

Dessa priser betalar du för din reservering. Lånebeloppen (grundbelopp + eventuella tillval) återfår du vid reserveringens slut.

Medlemsavgiften och anmälningsavgiften är inte återbetalningsbara.

PRIS PER FLASKA

GRUNDPRIS FLASKA**	175 KR	150 KR
(0,7 liter, 40%)		

** Priserna ovan är angivna exklusive alkoholskatt, försäljningsställets påslag och moms. För närvarande uppgår alkoholskatten till 140 kr/flaska (0,7 l; 40%), Systembolagets påslag till 5 kr/flaska plus 17% av leverantörspriset och moms till 25%. Observera att skatter och påslag betalas först vid buteljering och alltså kan komma att ändras.

TILLÄGG PRIS, FLER VALMÖJLIGHETER

RECEPT MACKMYRA RÖK	+50 KR	+50 KR
FAT EX-SHERRY	+75 KR	+75 KR
FAT NY SVENSK EK	+300 KR	+300 KR
LAGRING I SKÄRGÅRDSMILJÖ	+25 KR	+25 KR

FRAMTIDA WHISKYPRIS

PRISEXEMPEL:

Totalpriset för en flaska (0,7 liter, 40%) Mackmyra Reserve 2003 från ett 30-liters bourbonfat, det eleganta receptet, skulle med de skatter och påslag som gäller i dagsläget (mars 2003) vara 437 kr.

GÖR SÅ HÄR



DU VÄLJER VAD DU VILL HA

Bestäm dig för vilken reservering du vill göra enligt alternativen på föregående uppslag. Fyll i anmälningsblanketten och skicka den till oss på den angivna adressen. Vi står för portot. Du kan också göra din beställning direkt på www.mackmyra-reserve.com.

DIN RESERVERING REGISTRERAS

När din anmälan inkommit registreras den och stäms av mot tillverkningen i destilleriet. Observera att antalet fat för Mackmyra Reserve är begränsat och att vi inte kan garantera tilldelning.

När din anmälan är registrerad kommer du att få ett tilldelningsbesked samt betalningsinstruktioner. Efter betalning läggs din reservering in i tillverkningsschemat. Du erhåller ett skuldebrev på lånebeloppet.

FATET TILLVERKAS, FYLLS OCH MÄRKS

Ekfatet för din reservering anpassas och kvalitetskontrolleras. Därefter fylls det med nydestillerad råwhisky, efter det recept du valt, och märks med en plakett med dina uppgifter innan det rullas in för lagring. Fatet är nu kopplat till din reservering och kan identifieras och plockas fram vid behov. Du kommer att få en inbjudan att delta vid fatfyllningen. Ett fatcertifikat bekräftar att reserveringen är gjord efter de val du gjort.

DU GÖR DIN EGEN BEDÖMNING

Under lagringstiden kommer du årligen att bjudas in för att utvärdera din reserverade andel. Besöket är förstås frivilligt men hjälper dig att avgöra när du anser att whiskyn är färdiglagrad. Vi bistår med rekommendationer om du önskar detta. Är ni flera medlemmar på samma fat, är ni givetvis alla välkomna på provningen. En whiskykostnad på 20 kr/cl debiteras.

Minimilagringstiden för maltwhisky är tre år. Därefter är det du som avgör hur länge du vill att din reservering ska lagras.

DU AVGÖR NÄR VI SKA BUTELJERA

När du anser att din reserverade whisky är färdiglagrad meddelar du oss så buteljerar vi den volym du önskar (dock minst en låda om 12 flaskor). Buteljering sker tidigast tre år efter tillverkningsdatum.

Väljer du att buteljera vid flera tillfällen kan du få flera årgångar av din maltwhisky. På etiketten kan du få ditt namn eller annan önskad text.

NU KAN DU KÖPA DIN RESERVERADE WHISKY

De buteljerade flaskorna tilldelas ett ordernummer som du får av oss. Numret uppger du till ett godkänt försäljningsställe (Systembolaget) dit din whisky levereras. Moms, alkoholskatt och försäljningsställets påslag läggs på enligt de avgifter och skattesatser som gäller vid buteljeringstillfället. Grundpriset är dock redan fastställt och anges på föregående sida.

VI ÅTERBETALAR LÅNET

Lånet återbetalas till dig efter någon av följande händelser, dock tidigast efter tre år:

- Du har buteljerat/köpt hela din reservering
- Du har buteljerat/köpt delar av din reservering och meddelar att du inte längre önskar delta i Mackmyra Reserve
- Du har inte buteljerat/köpt något av din reservering och meddelar att du inte längre önskar delta i Mackmyra Reserve

Beloppet återbetalas i sin helhet. Eventuell kvarvarande whisky är efter lånets återbetalning inte längre reserverad för dig. Lånet löper utan ränta.

ANMÄLAN, MACKMYRA RESERVE 2003

Jag vill delta i Mackmyra Reserve 2003 och väljer följande alternativ:

- Val 1** Recept Mackmyra Elegant Recept Mackmyra Rök
- Val 2** Fat Ex-Bourbon Fat Ex-Sherry Fat ny svensk ek
- Val 3** Storlek 30 liter Storlek 100 liter
- Val 4** Miljö norrländskt inland Miljö saltstänkt skärgård

Jag vill dela min reservering med flera personer, vilkas namn jag fyllt i på baksidan.

Vill du reservera fler än ett fat ber vi dig skicka in flera anmälningsblanketter, en för varje fat. Du kan kopiera denna eller ladda ner en pdf på vår hemsida och skriva ut. Du kan också göra din anmälan direkt på hemsidan www.mackmyra-reserve.com.

EFTERNAMN/FÖRETAGSNAMN	FÖRNAMN
E-POSTADRESS	PERSONNUMMER/ORGANISATIONSNUMMER
GATUADRESS	TEXT, FATPLAKETT
POSTNUMMER OCH ORT	TELEFONNUMMER
ORT OCH DATUM	UNDERSKRIFT

Skickas till:

SVARSPOST

Mackmyra Svensk Whisky AB

750 681 832

818 20 Valbo

Frankeras ej, vi står för portot.

Jag är Mackmyra Partner

Ja

Nej

ANMÄLAN, MACKMYRA RESERVE 2003

Jag vill dela min reservering i Mackmyra Reserve 2003 med följande personer:
(På ett 30-litersfat kan ni vara upp till fyra personer, på ett 100-litersfat upp till tio)

Vill du anmäla fler än tre personer (förutom dig själv på föregående sida), gör en kopia på denna sida eller anmäl via e-post till: reserve@mackmyra.se.

EFTERNAMN/FÖRETAGSNAMN	FÖRNAMN
E-POSTADRESS	PERSONNUMMER/ORGANISATIONSNUMMER
POSTADRESS	
POSTNUMMER OCH ORT	TELEFONNUMMER

EFTERNAMN/FÖRETAGSNAMN	FÖRNAMN
E-POSTADRESS	PERSONNUMMER/ORGANISATIONSNUMMER
POSTADRESS	
POSTNUMMER OCH ORT	TELEFONNUMMER

EFTERNAMN/FÖRETAGSNAMN	FÖRNAMN
E-POSTADRESS	PERSONNUMMER/ORGANISATIONSNUMMER
POSTADRESS	
POSTNUMMER OCH ORT	TELEFONNUMMER

VILLKOR FÖR MACKMYRA RESERVE 2003

ALLMÄNT

Villkoren i detta erbjudande gäller som längst till 2003-12-31. Villkoren kan komma att ändras utan förvarning. Erbjudandet är riktat till en mindre krets som ska få en unik möjlighet att själva påverka samt delta i och följa utvecklingen från råvara till färdig produkt.

TILDELNING

Styrelsen i Mackmyra Svensk Whisky AB förbehåller sig rätten att välja om intressenten skall tilldelas reservering och lån eller ej samt storleken på reserveringen/lånet.

EXTRATJÄNSTER

Extratjänster och produkter kommer att erbjudas separat till deltagare i Mackmyra Reserve enligt separat prislista.

Besök till Mackmyra Svensk Whisky samt utvärdering av reserverad whisky sker efter inbjudan/överenskommelse mot avgift samt inklusive lagstadgade skatter. Första besök sker ett år efter tillverkningsdatum.

LÅN

Intressentens inlåning behandlas som ett normalt lån till bolaget. Lånet är knutet till kunden genom ett enkelt skuldebrev och får ej överlåtas av denne. Återbetalning av lånet sker på kundens begäran, dock tidigast efter tre år, det vill säga den 31 december 2006.

Lånen kan som längst förfalla efter 20 år. Kunden har rätt att utnyttja sin reservering upp till angiven mängd whisky så länge beloppet i sin helhet är utlånat. Beloppet återbetalas på kundens begäran vid ett tillfälle. Vid detta tillfälle förfaller även reserveringen.

RÄNTA

Ingen ränta utgår på lånet.

KÖP

Angivna priser vid köp av whisky inkluderar inte externa skatter och avgifter som till exempel alkoholskatt, moms och försäljningsställets påslag. Angivna priser avser flaska om 0,7 l med 40 volymprocent alkohol.

BUTELJERING

För 30-litersfat är två buteljeringstillfällen möjligt, för 100-litersfat tre tillfällen. Minsta volym att buteljera per tillfälle är en låda (12 flaskor om 0,7 liter).

Det är möjligt att lägga till en personlig textrad på etiketten vid buteljeringstillfället.

LEVERANS

Leverans sker via godkänt försäljningsställe i enlighet med gällande lagar vid buteljeringstillfället.

MEDDELANDEN

Meddelanden rörande lånet och reserveringen skall tillställas varje registrerad kund.

ÄNDRING AV VILLKOR

Bolaget äger rätt att träffa överenskommelse med kunderna om ändring av dessa villkor i den mån lagstiftning, domstolsavgörande eller myndighets beslut ger anledning härtill eller om det i övrigt – enligt bolagets bedömning – av praktiska skäl är ändamålsenligt eller nödvändigt.

FORCE MAJEURE

Förhindras bolagets åtaganden enligt detta avtal till följd av Force Majeure, skall bolaget för den tid som hindret varar, anses befriat från sina åtaganden enligt avtalet, och äger icke motparten rätt till ersättning för skada som därigenom uppkommit.

Med Force Majeure avses krig, terroristattacker, politiska oroligheter, import eller exportrestriktioner, statliga eller andra myndigheters beslut eller föreskrifter, strejk, lockout, blockad eller annat arbetshinder, eldsvåda, olyckshändelse eller annan med angivna fall jämförbar omständighet utanför bolagets kontroll, vilka hindrar dess möjlighet att fullfölja åtagandena.

KONTAKT

Mackmyra Svensk Whisky AB (publ)
Bruksgatan 4
818 32 Valbo

Org.nr 556567-4610

Telefon 026-54 18 80

Fax 026-54 18 81

www.mackmyra.se

www.mackmyra-reserve.com

WWW.MACKMYRA-RESERVE.COM

MACKMYRA SVENSK WHISKY AB
Bruksgatan 4 | 818 32 Valbo
Telefon: 026-54 18 80 | Telefax: 026-54 18 81
e-post: info@mackmyra.se