



Whiskyprovning

**Fredag 1 juni kl 19:00, Hantverkargården ,
Skolgatan 54, Nynäshamn**

Så var det dags att prova whisky från Dalmore på säsongens sista provning. Nästan fullt hus, 49 st kom till provningen. Styrelsen hade inte lyckats få någon utomstående provningsledare så Janne, Benke och Birgitta delade på presentationen.

Det är faktiskt första gången klubben håller en ren Dalmoreprovning och ni som inte smakat denna whisky förut kan jag berätta att whisky från Dalmore är fyllig, medelsöt, uttalad sherryton, mest fruktiga, kryddiga, maltiga toner och nötaktig och med en liten rökig touch. Låter intressant eller hur?

Följande sorter som vi provade var:

- Dalmore Valour, 40%, inköpt på Viking Line ca 600 kr
- Dalmore Vintage, 46%. Nr 501, kostar 459 kr
- Dalmore 15year, 40%, best nr 87746, kostar 699 kr
- Dalmore 18 year, 43%, best nr 85157, kostar 1499 kr



Janne började med [presentation av destilleriet](#) och lite av dess historia och därefter körde han en halvblind provning där deltagarna skulle prova första glaset och därefter se vilken sort av de fyra som fanns i glaset. Jag tror att ingen gissade rätt. Första glaset innehöll Valour som endast säljs i taxfreebutiker. Det är en NAS-whisky som använder "Port Pipes" för efterbehandling. Port Pipes är 500 l portvinsfat. Så här beskriver Dalmore Valour:

BRAVERY DISTILLED

Ett uttryck som verkligen lever upp till sitt namn, gifter sig Valor ihop med de utmärkta och djärva egenskaperna hos tre exceptionella fack. Mognad ursprungligen i amerikanska vita ek-ex-bourbon-fack, överförs andan sedan till 30-åriga Matusalem oloroso-sherry-träfasar från Gonzalez Byass, innan de är finesserade i portrör från Douro-regionen i Portugal för en unik finish. Valor namngavs för att hedra de modiga handlingarna av Colin of Kintail, chef för Clan Mackenzie, när han räddade kung Alexander III i Skottlands liv.

Efter Janne presenterade Benke sin whisky och han fortsatte med halvblindprovningen. Han kunde också berätta att Dalmores blender är den i whiskyvärlden så berömda Richard Paterson vars näsa är försäkrad för 16 miljoner. Han har förstås smeknamnet "the nose".

Benke presenterade Vintage som även den är en NAS whisky fast betydligt bättre. Smakrik, kryddig whisky med karaktär av sherryfat, torkade aprikoser, apelsinskal, kanel, farinsocker, nötter och vanilj.

Birgitta tog sig an 15 och 18 åringarna.

Dalmore 15 år gammal är mjuk, rik och väl avrundad; Inspelningen av The Dalmore husstil. Denna delikata och närmaste årgång är ursprungligen mognad i 12 år i amerikanska vita ek-ex-bourbonfat. Karaktären av Dalmore 15 uppnås genom att splittra whiskyen lika mellan tre olika sherryskogar; Amoroso, Apostoles och Matusalem oloroso i ytterligare tre år. Andan är äntligen gift tillsammans i en uppehållen sherrystöt, vilket gör att smakerna kan infiltreras.

En utveckling av Dalmore-husstilen, detta 18-åriga uttryck utnyttjar djupare anteckningar. En robust och formidabel whisky, den 18-åriga Dalmore visar på resultatet av förlängd mognad och träets påverkan. Mognad ursprungligen i 14 år i amerikanska vita ek-ex-bourbon-fack, överförs andan sedan till 30-åriga matusalem oloroso sherrystöt i ytterligare fyra år. Dessa sherrystöt från det världsberömda sherryhuset Gonzalez Byass är uteslutande utvalda för The Dalmore.

Efter omröstning blev det faktiskt Dalmore Vintage som tog hem flest röster före 18-åringen och 15-åringen.

Efter provningen blev det mat från Oljan Catering som serverade chilikyckling, kryddig och god.

Till kaffet blev det dragning av lotterier, 3 st ringar gick åt.

Här kommer lite bilder från kvällen:







