



Whiskyprovning med Staffan Sillén och Mackmyrawhisky. Hantverkargården, Skolgatan 54 Fredagen 3 mars 2017 kl 19.00

NWS har aldrig haft en provning med whisky från Mackmyra trots att klubben har haft egna fat därifrån. Det ska vi ändra på nu. Staffan Sillén som är medlem i NWS sedan två år har flera egna fat som han tycker vi ska prova. Staffan har ett förflutet inom bl.a Systembolaget och pratade om och kring Mackmyra samt sina egna fat.

Kanske hade han något spännande att avslöja?

Vi provade följande fat:

Secret whisky 46,6%

Mugglare whisky 51,4%

Wood ´nt it be nice (doublewood) 53,4%

Timber whisky (doublewood) 54,6%

Retirement whisky rökigt recept 50,2%



Staffan inledd med att presentera sig själv och varför det blev Mackmyratunnor. Sedan presenterade han kvällens whisky och lite om Mackmyras bakgrund och tillkomst samt fattyper, lagringsplatser och recepttyper.

Mackmyras olika fattyper: Bourbon first fill, Oloroso, svensk ek (Visingsö), amerikansk ek(vit), ölfat, rhumfat, körsbärsvinfat, ambassadörsfat, svarta fatet PX Ximenes.

Sedan fick vi lära oss en ny förkortning, TOGSGDSB som betyder Titta, Observera, Granska, Snurra, Granska, Dofta, Smaka, Bedöm.

Glas nr 1 Secret 46,6%. Lagrad på 30l fat 5 år och 7 mån, amerikans ek. Elegant recept. Lagrad i Hemliga lagret.

Glas nr 2 Mugglarwhisky 51,4%. Elegant recept, förlagrat på 200 l fat i 4 år och sedan 2 år och 11 mån på 30 l fat. Fattyp Bourbon. Lagerplats Smögen.

Glas nr 3 Wooden it be nice 53,4%. Eleganr recept, förlagrat 4 år och sedan 2 år och 7 månader på 30 l bourbonfat svensk ek. Lagerplats Fjäderholmarna.

Glas nr 4 Timber 54,6 %. Elegant recept, lagrad 5 år och 6 mån på double wood ambassadörsfat, gavlar av svensk ek, bourbon. Lagerplats Skogslagret Mackmyra whiskyby.

Glas nr 5 Retirement whisky 50,2%. Rökigt recept. Lagrad 5 år och 2 mån på sherry-olorossofat. Lagerplats Häckeberga slott utanför Malmö.

Namnen på whiskyn som Staffan har döpt är en liten hint var de har varit lagrade.

Mellan smuttarna i glasen berättade Staffan om Mackmyra, produktionen och vad som är på G. Han poängterade att han inte hade någon koppling till Mackmyra utan tyckte det bara var roligt att lagra deras whisky.

Staffan tyckte det var så trevligt att vi ville smaka på hans whisky så han skänkte klubben alla provningsflaskor och på så vis kunde kvällens avgift bli mycket lägre.

Efter provningen som var mycket uppskattad av deltagarna blev det omröstning av kvällens bästa whisky. Glas nr 3 Wooden it be nice och glas nr 5 Retirement delade på första platsen.

Efter provningen blev det mat från Micke, fläskfile med pot. gratäng, limesås och sallad.

Efter maten blev det kaffe och lotteri. 4 lottringar gick det åt.

