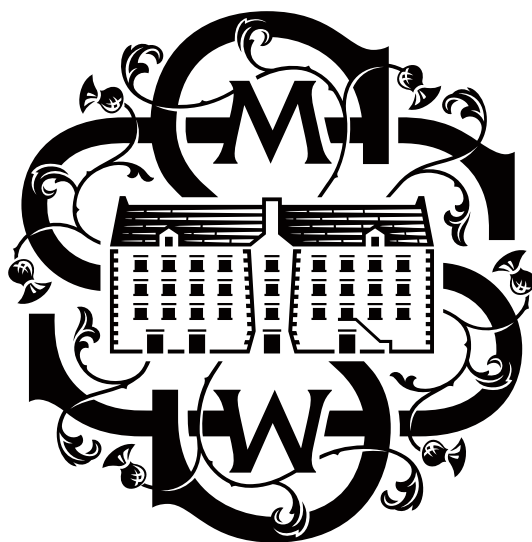




SMWS FESTIVAL DENMARK - 2023

1. februar – 5. februar

ToRVEhallerne i Vejle

KÆRE MEDLEM

1983 er som bekendt året, hvor The Scotch Malt Whisky Society første gang så dagens lys i Edinburgh. 2023 bliver året hvor de 40 år skal fejres, og her i Danmark er det oplagt at tage hul på festlighederne til den kommende Festival.

Det betyder at vi har fundet nogle ikoniske flasker, der på sin egen måde har været med til at definere rejsen og ikke mindst udviklingen i SMWS gennem årene. Det har udmøntet sig i nogle smagninger, som du finder i nærværende program.

Der er også blevet plads til nogle velkendte begivenheder, der skal jo også være plads til klassikerne.

Programmet er spækket med spændende smagninger, det være sig vertikal smagninger, lukkede destillerier og mange andre "once in a lifetime" oplevelser. Vi håber at du finder noget der falder i netop din smag.

Herfra skal lyde en officiel tak til de 3 medlemmer, der har spædet til med flasker for at muliggøre nogle af smagningerne i programmet til SMWS Festival 2023.

Alle smagninger sættes til salg fredag den 30. september kl. 19.00 på smws.dk.

Med disse ord ønsker jeg dig god og fornøjelig læsning, og på hjerteligt gensyn til nogle yderst festlige dage i ToRVEhallerne til februar 2023.

Med venlig hilsen
Thomas Korsgaard



MESSE SMWS FESTIVAL 2023

Hjertet på Festivalen er ”firkanten”, som vi kalder den her i huset, standen hvor du kan svælge i et overflødhedshorn af SMWS aftapninger. Terje har endnu engang været fremme i skoene, og fundet nogle flasker der ikke tidligere har været udgivet i Danmark, til at supplere tidligere aftapninger.

Gæsteudstillere i 2023 kommer fra Færøerne, måske fik du allerede hilst på Sebastian på messen i forbindelse med jubilæet, ellers er chancen der nu. Sebastian er en yderst fornøjelig fyr, og den færøske whisky fejler bestemt heller ikke noget. Kig forbi til en snak – det er ikke hver dag du har muligheder for at smage fadprøver fra Færøerne.

Messens åbningstider på Festival 2023 er som følger:

Onsdag: 18.00 – 24.00 (Casual Day)

Torsdag: 11.00 – 24.00

Fredag: 11.00 – 24.00

Lørdag: 11.00 – 20.00



ONSDAG | 1. FEBRUAR 2023

Casual Day: 18.00 – 24.00

Casual day – hjørnestenen i et SMWS-medlemskab. Den ultimative måde at kickstarte en 4 dages Festival, hvor du har mulighed for at smage de nyeste flasker der er ankommet til Danmark.

Game & Whisky Pairing v/Terje Thesbjerg: 18.00 – 19.30

Traditionen tro, vil ToRVEhallernes helt egen Masterchef give den gas på Festivalens første smagning. Denne gang går Terje i Nikolaj Kirk og Jørgen Skoubos fodspor, med sit bud på en solid omgang nak og æd – naturligvis behørigt afstemt med nøje udvalgte skotske dråber til at akkompagnere retterne.

Der serveres 6 små anretninger med vildt fra de danske skove, alle kreeret af Terje selv. Det bliver helt vildt!

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 425 KR.

The Flow v/Olaf Meier: 20.00 - 21.30

Fra Orkney øerne, skal vi i år besøge destilleri nummer 17, der ofte står lidt i skyggen af et andet destilleri der ligger blot 800 meter derfra. Destilleriet er de seneste år blevet opgraderet med blandt andet et besøgscenter, hvilket formentlig vil være med til at øge populariteten i fremtiden.

Olaf vil med sin sædvanlige humor, og dybe indsigt i tidligere aftapninger, guide deltagerne gennem et stykke historie fra de vindblæste øer i de nordlige Skotland.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 595 KR.



ONSDAG | 1. FEBRUAR 2023

Vaults Collection Vol 4 v/John McCheyne: 22.00 - 23.30

Det er vel nærmest blevet en tradition at have en Vaults Collection smagning med på Festivalen – og denne gang bliver ingen undtagelse. Dette er smagningen, hvor du kan smage toppen af kransekagen, blandt aftapninger der stadig er tilgængelige i disse år.

I de sene aftentimer, på Festivalens første dag, vil John McCheyne hygge om kræsne ganer. Alle aftapninger af Vaults Collection ligger aldersmæssigt omkring de 30 år, og har alle gennemgået en nøje og kritisk udvælgelse.

Vi synes selv, at det er den perfekte start på Festivalen, og den lige så perfekte måde at runde den første dag af på.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 695 KR.



TORS DAG | 2. FEBRUAR 2023

26 Malts v/John McCheyne & Olaf Meier: 11.00 - 16.00

Den er god nok – du læste rigtigt.

SMWS indgik i et projekt, hvor 26 forfattere og 26 kunstnere skulle beskrive med ord og billeder, den smagsoplevelse de fik gennem 26 udvalgte fade. Smagsnoterne udkom i en lille tilhørende bog, og illustrationerne ses på flaskernes etiketter.

Der udkom i 2004 blot 50 komplette sæt, og det ene blev i hvert fald tømt her i ToRVEhallerne tilbage i april 2016 – og nu gør vi vores til at der sker yderligere svind i antallet.

Man skal aldrig sige aldrig, er der et mundheld der lyder, men sandsynligheden for at muligheden skulle opstå igen er efterhånden forsvindende lille. Unfiltered satte sig for nogle år tilbage for at opspore de resterende sæt, og fandt dengang frem til en 6-7 stykker. Det er med andre ord ved at være sidste udkald.

For at holde prisen nede, og for ikke at ødelægge medlemmerne inden det hele rigtigt starter, bliver der tale om 26 serveringer á 1cl. Deltagerne smager de første 13 i løbet af 2 timer, hvorefter der bliver en times spisepause. Derefter følger de resterende 13 aftapninger over 2 timer.

Det hele bliver sat i scene af vores 2 dygtige ambassadører fra Skotland, John McCheyne & Olaf Meier.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 26 dramme á 1 cl.

MEDLEMSPRIS: 1.895 KR. (FROKOST BUFFET ER INKLUDERET I PRISEN)



TORS DAG | 2. FEBRUAR 2023

“There can only be one” v/Tonny Nielsen: 12.00 - 13.30

For de morgenfriske, bliver der mulighed for at forsøde smagsløgene med Grain whisky. Grain var med til at definere SMWS Danmark tilbage i 2012, da vi blev tilbudt mange ældre aftapninger til vores medlemmer. Med tiden er der desværre blevet længere mellem disse aftapninger, men nu er det endelig blevet tid til at genbesøge disse fortrinlige aftapninger.

Der er i øvrigt en anden fællesnævner der gør sig gældende på smagningen, nemlig at de alle er punktum 1 aftapninger – altså den første SMWS-aftapning fra de pågældende destillerier.

Tonny er udpeget som rejseleder, og vil i anledning af 40-års jubilæet tage deltagerne med på en tidsrejse, som en del af SMWS historie.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 495 KR.



TORS DAG | 2. FEBRUAR 2023

“The Big Rock” Vertical v/Peter Nielsen: 15.00 - 16.30

Tag med Dr. Nielsen på en historisk klatretur ned af Speysides højeste bjerg, hvor vi besøger destilleriet der tog navn efter ”den store sten”.

Destilleri nummer 37 er som bekendt en del af en kendt serie med ”klassiske” malts, og derfor ikke et destilleri vi ser mange aftapninger fra. Det er med god hjælp lykket at samle en stor håndfuld spændende aftapninger til lejligheden.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 545 KR.



Peaty Blinders Premium v/Lars Vinkel: 17.00 - 18.30

Torsdagen rundes af med en rundtur i det tørvede segment fra øverste hylde. Som et lille kuriosum, smager deltagerne på aftapningerne blindt, og kan for interessens skyld begive sig ud i en gætteleg hvorfra dråberne måtte have sin oprindelse.

For at give det blinde element et ekstra nøk på sværhedsgraden, så bliver der tale om et mix af bourbon- og sherrylagret whisky. Til gengæld bliver der god grund til at tale om smagen – helt i den rette SMWS ånd.

Vores Westcoast ambassadør har en meget stor forkærlighed for tør v i whisky, og vil selv have lov til at være med i gætterne – mere blindsmagning kan det vist ikke blive.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 545 KR.

TORSDAG | 2. FEBRUAR 2023

Release 153.1 – Klokken 16.00 – 18.30

Det har været længe undervejs, men nu skulle den være god nok.

Tilbage i 2021 besøgte SMWS DK et destilleri i Danmark, der har vundet hæder og ære såvel nationalt som globalt. Resultatet blev et samarbejde hvor flere fade blev købt.

Det første fad herfra er nu blevet aftappet, og prydes med en etiket malet af Jacob Rantzau, og bliver således også en del af Art Collection serien.

Vi får besøg af folkene bag destilleriet, samt Jacob Rantzau, hvor vi byder på smagsprøver af den nye aftapning, og hvor du kan få en snak med alle involverede i processen.

Det bliver ligeledes her at du kan erhverve dig en af disse førsteudgivelser. Vel mødt til et par hyggelige timer.

(Late) Burns Night – Klokken 19.00 – 22.00 (Udsolgt)

Torsdag aften er der (Late) Burns night, eftersom Burns night jo ellers ligger den 25. januar. Det er Festivalens folkefest, hvor vi spiser de traditionelle Burns night retter og drikker whisky til maden.

Til denne aften har vi allieret os med en god gammel kending af SMWS, og en særdeles velbevandret toastmaster med adskillige burns night arrangementer bag sig. Vi får nemlig besøg af Robin Laing.

Vi glæder os til et brag af en fest.



COCKTAIL SCHOOL

Casper Helverskov er en utrolig dygtig cocktail bartender, og som med så meget i livet gælder det også her, at jo bedre ingredienser du bruger, jo bedre bliver resultatet. Casper har indvilliget i at lave et regulært Cocktail kursus på årets Festival.

Du bestemmer selv om du vil tilmelde dig enkelte sessioner, eller om du vil prøve kræfter med dem alle.

Torsdag 2. Februar: 14.00 – 16.00

Første del af kurset henvender sig til deltagere på festivalen, der gerne vil stifte bekendtskab med de mange muligheder som spiritus også rummer. Her tager vi de mange gyldne dråber ud af den sædvanlige kontekst og sætter dem sammen med surt og sødt, shaker dem og hælder dem i Martini glas, coupe glas eller et tiki glas. Vi skal både rundt om de lette, de nemme, de sure og de søde cocktails, så der er noget for enhver smag

Fredag 3. Februar: 14.00 – 16.00

På kursets anden del, stifter deltagerne bekendtskab med de lidt mere komplicerede cocktails. Vi skal smage en tretrinsraket af klassiske drinks, som de fleste kender og har en holdning til. Vi lægger derfor også op til at hver deltager kan bidrage med inputs til blandingsforhold, da I selv skal finde arbejdshandskerne frem, og være med til at blande, shake og skænke de enkelte cocktails.

Lørdag 4. Februar: 14.00 – 16.00

På kursets sidste seance skal vi møde nogle af Caspers personlige favoritter, og vi kan allerede nu løfte sløret for at nogle af disse cocktails deler vandene, for hvem tænker overhovedet at peated whisky og gin kan gå i samme drink, og hvorfor skal amerikansk whiskey blandes med rå æggehviter? Men vi dykker ned i både klassikere og nyere cocktails udviklet af den absolutte elite inden for bartendere i verden.

Der er 20 billetter til salg på hver session, og der serveres 3 cocktails per session.

PRIS PER SESSION: 295 KR.

PRIS FOR ALLE 3 SESSIONER: 750 KR.

FREDAG & LØRDAG | 3. FEBRUAR 2023 4. FEBRUAR 2023

Blenders Advanced Session v/ Niels Ulrich Ballegaard: 12.00 – 14.30

Blandemester Ballegaard er en yderst erfaren herre udi kunsten at blande - eller på udenlandsk 'blende whisky'. Som årene er gået er passionen for dette håndværk vokset, og inspirationen hentes fra mange steder – og flasker.

Der hersker ingen tvivl hos os om, at Ballegaard har sin egen faste skare af fans, der år efter år møder op for at lære mere. Skulle du også have lyst til at stifte bekendtskab med denne kunstart, er du også mere end velkommen.

I år tager mesteren skridtet op ad stigen, og det betyder at deltagerne skal i gang med at lege med stave fra oprindelige fade.

Tønderne - og dermed træet - er den mest betydende faktor i forhold til smagen i whisky, og så kan den tilmed bruges aktivt i forhold til at løfte et blended produkt.

Ballegaard har lagt sig i selen for at overraske jer alle. Så de spændende indslag og skøre fif får jer til at spærre øjnene op.

PRIS 295 KR.



FREDAG & LØRDAG |

3. FEBRUAR 2023
4. FEBRUAR 2023

Mini-smagninger:

Mini-smagninger har bidt sig fast i Festivalen, da det har vist sig at være et meget populært indslag.

Der bliver i år 3 af slagsen, med samme indhold fredag og lørdag. Det er tale om små intime smagninger, med maksimalt 22 deltagere til hver smagning.

Linlithgow Vertical v/ Peter Nielsen: 12.00 - 13.00

Årets første mini-smagning byder på en vertikal smagning fra den lille by Linlithgow, der også var destilleriets oprindelige navn. Senere tog destilleri nummer 49 navn efter byens hospital, og er i dag desværre en saga blot.

Det er med stor stolthed at vi har mulighed for at tilbyde denne smagning fra et lukket lowland destilleri, og der skal da også herfra lyde en stor tak til de medlemmer der hjalp med at muliggøre det. Disse flasker er stort set umulige at få fat på i dag,

Peter Nielsen har i mere end 20 år dyrket passionen for lowland destillerier, så smilet var stort hos Peter, da vi spurgte om han ville stå for det arrangement.

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 595 KR.



FREDAG & LØRDAG | 3. FEBRUAR 2023 4. FEBRUAR 2023

5 Star Museum Vertical v/ John McCheyne: 14.00 - 15.00

Vi fortsætter temaet med lukkede destillerier, og bevæger os denne gang mod byen Forres, for at besøge destilleri nummer 45, der i dag fungerer som et fremragende museum.

Det er ikke nogen hemmelighed, at visse personer i Vejle har en stor kærlighed for disse flasker, hvilket udløste timelange forhandlinger, der til sidst endte til medlemmernes fordel.

John McCheyne har fået til opgave at fortælle historien, og det tog til gengæld ikke lang tid at overtale ham. Det er en lille perle i festen, ingen tvivl om det.

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 745 KR.



FREDAG & LØRDAG | 3. FEBRUAR 2023 4. FEBRUAR 2023

The Yeast Lab Vertical v/Jesper Thomsen: 16.00 - 17.00

Vi lukker mini-smagningerne ned – næsten indenfor temaet, idet destilleri nummer 81 faktisk var lukket i mange år, men i dag har rejst sig fra en tid som laboratorium til igen at destillere whisky i den lille by Keith.

Det er et destilleri med en særdeles spændende fortid, og sikkert også derfor vi aldrig har set mange flasker derfra i SMWS-regi.

...

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 495 KR.



FREDAG | 3. FEBRUAR 2023

The Vaults Collection Vol. 4 v/Olaf Meier: 11.30 - 13.00

The Vaults Collection er smagningen, der altid viser sig at være yderst populær blandt Festival deltagerne. Kan man ikke være med om onsdagen, så er der mulighed for at deltage på smagningen om fredagen – eller omvendt for den sags skyld.

Her kan du smage det mest sjældne og ældste whisky, der bliver aftappet i den tid vi lever i nu.

Olaf tager roret, og styrer deltagerne sikkert igennem en både underholdende og forhåbentlig god smagsoplevelse.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 695 KR.



FREDAG | 3. FEBRUAR 2023

Weapon of Mass Distraction v/ Dan Hansen: 13.30 - 15.00

Så er det blevet tid til fredagens store vertikal smagning. Vi sejler til øen Islay, og besøger destilleri 23 der ligger på vestsiden, ved bredden til Loch Indaal.

Destilleriet er kendt for deres innovative tilgang til at lave whisky i starten af dette århundrede, samt for deres super røgede udgaver. Her er dog tale om destilleriets produkter af den urøgede karakter, hvilket som bekendt er lidt atypisk for øens whisky omdømme.

Kaptajn Hansen arbejdede i mange år som ambassadør for netop destilleri 23, og er derfor det oplagte valg til denne destination. Måske han kan dele lidt indblik i tiden omkring relanceringen af dette anderledes destilleri.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 695 KR.



FREDAG | 3. FEBRUAR 2023

Premiums Handpicked v/Lars Vinkel: 15.30 - 17.00

I de sene eftermiddagstimer får deltagerne mulighed for at smage på udvalgte "sorte etiketter". Der er tale om et mix af særligt indkøbte flasker samt dugfriske aftapninger til Danmark – alle aftapninger er uden tørverøg.

En populær smagning, hvor deltagerne har lejlighed til at smage whisky, der af panelet, er udpeget som særligt gode.

Vi smider endnu engang vores West Coast Ambassador i ilden, og som han selv udtaler på klingende vestjysk: "Det skal nok blive en fin smagning".

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 545 KR.

BS Islay Battle v/Tonny Nielsen: 17:30 - 19.00

Bourbon vs Sherry – det evige spørgsmål, og denne gang tilmed pakket ind i en super Islay pakke. Vi har udpeget 3 destillerier fra Islay, hvor hvert par indeholder en whisky lagret på bourbon og en whisky lagret på sherryfad. De enkelte par har tilbragt nogenlunde lige lang tid på fad, så mulighederne for sammenligning er til stede.

Hvor meget tager sherryen over, i forhold til destillerikarakteren? Der bliver nok at tale om. Tonny, vores glade røgfontæne fra Østjylland glæder sig til at lede slaget om Islay.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 595 KR.



FREDAG | 3. FEBRUAR 2023

Gorms Whisky & Beer Favorites v/ Gorm Jensen: *19:30 - 21.00*

Der er nogle ting, der helst skal være som det plejer. SMWS ølguru nummer 1, gamle Kong Gorm, har i år fået til opgave at udpege 6 øl og 6 whisky som han selv godt kan lide, og som tilmed passer godt sammen.

Han har lovet at det bliver et mix af forskellige stilarter, så vi kommer en stor del af pladen rundt. Der findes i dag lige så meget spændende øl som whisky, og så er det bare to væsker der befinder sig godt i hinandens selskab.

Den perfekte afslutning på dagen, eller opstart på en fest, alt afhængig af hvilket humør man måtte være i.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl, samt 10 cl af hver af de 6 øl.

PRIS: 395 KR.

The SMWS Dinner: 19.00 – 22.00

Til det faste og kræsne publikum, inviterer vi atter i år til en kulinarisk oplevelse i hyggelige rammer, hvor chefkokken har kælet for de enkelte retter.

Menuen ser i år således ud:

Blomkålssuppe – bagt lange,
pinjekerner – urtejulienne

Whiskybraiserede svinekæber,
bagte rødbedejælker
pommes duchesse m. røget vesterhavsost en cocotte
braisserglace

Keylime pie,
hindbærsorbet – crumble

Kaffe & Sødt

Der vil som altid være mulighed for at tilvælge en vin- eller whisky menu der er tilpasset retterne.

PRIS SMWS DINNER: 395 KR.

PRIS VINMENU: 255 KR.

PRIS SMWS MENU: 195 KR.

LØRDAG | 4. FEBRUAR 2023

Two and a half from Campbeltown v/ Gorm Jensen: 11.30 - 13.00

Festivalens sidste dag kalder naturligvis på et brag af en åbning. Denne gang besøger vi Campbeltown, og besøger destilleriet der laver forskellige udgaver af deres whisky. Fokus på lørdagens første smagning bliver på den type, der er destilleret 2½ gang, eller som vi kalder den – destilleri nummer 27!

Vores gode ven Gorm har tilbragt flere timer på destilleriet end de fleste, og er god for mange historier derfra. Det er ikke meget whisky vi har mulighed for at få fat på derfra, men så må vi jo nyde de flasker vi kan, når det muligt.

Den perfekte start på lørdagen.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 845 KR.



LØRDAG | 4. FEBRUAR 2023

40th Anniversary v/Olaf Meier & Thomas Korsgaard: 13.30 - 15.30

1983 var året hvor det hele begyndte. I dag nyder mere end 37.000 medlemmer, fordelt på 21 lande, godt af 1 mands fremsynethed i form af fadstyrke whisky af høj klasse.

Denne lørdag hylder vi Pip Hills idé, og forkæler de medlemmer, der finder vej til smagningen, med historiske anekdoter samt aftapninger der hver især repræsenterer milepæle i den efterhånden 40 år lange historie om The Scotch Malt Whisky Society.

Det hele bliver serveret af Olaf Meier & Thomas Korsgaard.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 1.195 KR.

'74 – '75 v/Dan Hansen: 16.00 - 17.30

Inspireret af tonerne fra The Connells hit fra 1993, udsprang ideen til denne smagning. 3 dramme fra 1974 og 3 dramme fra 1975, uden yderligere sammenhæng i øvrigt.

Med 6 dramme produceret for næsten 50 år siden, en fra Islay, 2 af dem lukket i dag, 1 af dem genåbnet efter mange års stilhed osv. Det er ganske enkelt et vanvittigt spændende line-up af god gammeldags whisky med en gennemsnitsalder på over 31 år.

Dan Hansen var hurtig til at meddele at han godt kunne den dag, men det er også en smagning af høj klasse der er i vente.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 995 KR.



LØRDAG | 4. FEBRUAR 2023

Feis Ile Celebration v/Patrick Bruckner: 18.00 - 19.30

Vores svenske ven Patrick var så begejstret for Festivalen i 2022, at han hurtigt meddelte os at han gerne deltog igen. Han har selv leveret de fleste af flaskerne til Festivalens sidste smagning, hvor temaet er Feis Ile aftapninger, der ikke er blevet solgt i Danmark.

Her har du altså mulighed for at smage nogle flasker du sandsynligvis ikke har smagt før, alle aftappet til fejringen af den årlige Islay Festival.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 595 KR.

The Dregs Party v/Thomas Korsgaard: 19.30 - 20.30

Er du en af dem der lige skal have det sidste med inden vi lukker og slukker, så kan du hjælpe Thomas med at tømme de sidste slatter fra årets Festival.

Det plejer at være super hyggeligt, hvor vi i rolige omgivelser får sagt tak for denne gang.

MEDLEMSPRIS: 195 KR.



LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE

Vi har igen i år sammensat en festlig pakke til de skønne damer. I år skal de en tur omkring Italien, introduceres til whisky og cocktails og så er der genvalg til sushi og champagne samt naturligvis den afsluttende klassiker over dem alle – gin & tonic smagning.

Damerne kan i år vælge sig ind på de enkelte oplevelser, eller benytte sig af at få lidt rabat ved at vælge hele pakken. Vi er klar til nogle festlige timer i Ladies Lounge.

Cocktails for Women, Torsdag den 4. februar 17.00 – 18.30

Vi skal i denne masterclass bevæge os rundt i cocktailverdenen, hvor Casper vil give en kort introduktion til historierne bag de forskellige cocktails, teknikker og simple råd til at få din cocktail til at løfte sig fra den kedelige charterferieoplevelse til at blive til fast inventar, når du skal imponere dine venner næste gang de er forbi.

Mousserende Vin & Sushi School, fredag den 3. februar 12.00 – 14.00

Torvehallernes Sushi Chef dukker op igen i år, og lader damerne kreere egen sushi, hvor der naturligvis undervises i fifs til at kombinere de gode smage. Kombineret med en Champagne smagning, så har vi hørt på vandrørerne at det er en pivgod måde at starte fredagen på.

Whisky with Thomas, fredag den 3. februar 16.00 – 17.30

Thomas har i årevis kigget misundeligt gennem vinduerne til Ladies Lounge, og denne gang har han inviteret sig selv indenfor – med en lille håndfuld personlige favoritter fra SMWS-kataloget.

Rødvin & Pizza, lørdag den 4. februar 13.00 – 15.00

Hvis Italiensk rødvin, og ægte italiensk pizza lyder som en lækker combi – så er du ikke den eneste. Vi forkæler med historier om vine, og smager hjemmebagt italiensk pizza – designet til de enkelte vine.

Gin & Tonic, lørdag den 4. februar 17.00 – 18.30

Den evigt tilbagevendende klassiker, den perfekte måde at sige på gensyn i dameklubben – Gin & Tonic smagningen. Vi kan ganske enkelt ikke komme i tanke om en bedre måde at slutte på.

PRIS PER EVENT: 295 KR.

PRIS FOR HELE PAKKEN: 1.275 KR.



FORPLEJNING

Buffeten er tilgængelig alle dage i tidsrummet 12.00 – 14.30

Bemærk: Frokostbuffeten sælges kun i forsalg, og kan således ikke købes på selve dagen.

Jacobsens klassiske frokostbuffet indeholder:

Gode sild – karrysalat – løg
Æg & rejer – mayonnaise – citron
Roastbeef – pickles – peberrod – ristede løg
Gravad laks – sennepsdild dressing
Hønsesalat – bacon – ananas

Lune frikadeller – kartoffelsalat
Butterdejstarteletter – høns og asparges
Smørstegte mørbradbøffer – svampe á la crème
Fiskefileter - remoulade – citron
Lun mos – paprikagryde

Gammeldags æblekage med flødeskum

Godt rugbrød – smør - durumbrød

PRIS: 185 KR.

Forplejning i øvrigt:

Restauranterne Oasia, Jacobsen & Bistecca er åbne under hele Festivalen, og ønsker du at bestille bord til spisning, kan du reservere bord online på henholdsvis: bistecca.dk, oasia.dk eller jacobsenvejle.dk.



JACOBSEN
dansk spisehus & take away


OASIA
SUSHI & WOK

SMWS FESTIVAL 2023 – OVERSIGHT

Onsdag 1. februar 2023

Casual Day	3. Sal – Scenen	18.00 – 24.00
Game & Whisky Pairing	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30
The Flow	1. Sal – Lokale 8	20.00 – 21.30
Vaults Collection Vol. 4	1. Sal – Lokale 8	22.00 – 23.30

Torsdag 2. Februar 2023

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
26 Malts – 1. halvleg	1. Sal – Lokale 7	11.00 – 13.00
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
There can only be one	1. Sal – Lokale 8	12.00 – 13.30
26 Malts – 2. halvleg	1. Sal – Lokale 7	14.00 – 16.00
Cocktail School 1	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 16.00
“The Big Rock” Vertical	1. Sal – Lokale 8	15.00 – 16.30
153.1 Release	3. Sal – Scenen	16.00 – 18.30
Ladies – Cocktails for Women	Stue – Kammer 5	17.00 – 18.30
Peaty Blinders Premium	1. Sal – Lokale 8	17.00 – 18.30
(Late) Burns Night	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00

Fredag 3. Februar 2023

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
The Vaults Collection Vol 4	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
Linlithgow Vertical	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Blenders Session – Advanced	Kabinettet	12.00 – 14.30
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
Ladies – Mousserende Vin & Sushi School	Stue – Kammer 5	12.00 – 14.00
Weapon of Mass Distraction	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
5 Star Museum Vertical	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
Cocktail School 2	1. Sal – Lokale 7	14.00 – 16.00
Ladies – Whisky with Thomas	Stue – Kammer 5	16.00 – 17.30
Premiums Handpicked	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
The Yeast Lab Vertical	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
BS Islay Battle	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The SMWS Dinner	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00
Gorms Whisky & Beer Favorites	1. Sal – Lokale 8	19.30 – 21.00

Lørdag 4. Februar 2023

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
Two and a half from Campbeltown	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
Linlithgow Vertical	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Blender Session – Advanced	1. Sal – Lokale 7	12.00 – 14.00
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
Ladies – Italiensk Rødvin & Pizza	Stue – Kammer 5	13.00 – 15.00
40th Anniversary	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.30
5 Star Museum Vertical	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
Cocktail School 3	1. Sal – Lokale 7	14.00 – 16.00
'74 – '75	1. Sal – Lokale 8	16.00 – 17.30
The Yeast Lab Vertical	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
Ladies – Gin & Tonic	Stue – Kammer 5	17.00 – 18.30
Feis Ile Celebration	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30
The Dregs Party	2. Sal – Banketten	19.30 – 20.30